



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



食べものに、
もつたいないを、
もういちど。

とっとり 食べきり協力店

●日本の食べ残しなどの食品ロスは
年間約500～600万トン。
⇒なんと、米の年間生産量に匹敵し、
1人当たりに換算すると、おにぎりを
毎日約1個分捨てていることに！

鳥取県

今日からできる！！ 食べきり10アクション

外食時には

- 1 お店選び**
食品ロスに積極的に取り組んでいるお店を選ぶ 
- 2 食べられる量を注文**
小盛りメニューの利用
- 3 おいしく食べきる！**
宴会・会食での3010運動！
※3010運動：最初の30分間と最後の10分間は、料理を楽しむことで食べ残しを減らす運動
- 4 余った料理は、自己責任での持ち帰り**
お店に相談してみましょう。

テイクアウトでは

- 5 適量を注文**
食べられる品数・量を注文
- 6 早めに食べる**

- 7 食べきりを**
家に持ち帰ったら
冷蔵保管・食べきりを

今日からできる！！ 食べきり10アクション

買い物では

- 8 食品を買いすぎない**
買い物前に冷蔵庫のチェックを！
- 9 ばら売り、量り売りなどを利用**
買い方でも食品ロス削減できます。
無駄なく必要な分だけ購入を！
- 10 てまえどり**
“手前から買う”的も立派な貢献。
すぐ食べるものは、
賞味期限や消費期限
の残り期間が短いものを
選んで早めに食べ切る！

※「賞味期限」は、「おいしく食べることの
できる期限」です。



エコトリピー

問合せ先
鳥取県循環型社会推進課
電話: 0857-26-7198

【とっとり食べきり運動ホームページ】
<http://www.pref.tottori.lg.jp/tabekiri/>

