

減らそう!! 食品ロス

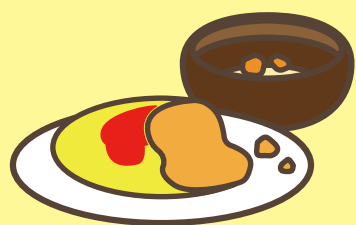
食品ロスの現状

食品ロスとは**食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。**

日本の食品ロス量は年間464万トン(R5推計値)
一人当たりに換算すると、1日約102g。毎日、おにぎり約1個分の量(約110g)を捨てていることになります。

食べ残し

食べきれずに
廃棄されたもの



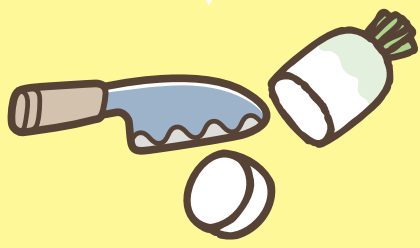
直接廃棄

消費期限切れ等で
廃棄されたもの



過剰除去

野菜の皮の厚むき
で出た可食部分



食品ロスはどうして発生するの？

- 冷蔵庫で保管中に、消費期限が切れた
- 食材を安い時にたくさん買ってしまい、使いきれなかった
- 注文した料理の量が思ったより多く、食べきれなかった 等

食品ロスをゼロに! 今日からできる食品ロス対策

買いすぎ ゼロ

- ①買い物前に冷蔵庫チェックを。
- ②使いきれ的分だけ買おう。



作りすぎ ゼロ

- ①作りすぎない工夫をしよう。
- ②食品に合わせて保存しよう。
- ③無駄なく食材を使おう。



食べ残し ゼロ

- ①お店では食べきれ的分だけ注文を。
- ②量や食材を確認しよう。
- ③持ち帰りできるか聞いてみよう。



その他

●てまえどり

すぐ食べるものは賞味期限※1や消費期限※2が近いものを選ぼう。

※1……賞味期限(おいしく食べることができる期限です!)
※2……消費期限(期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう!)



●テイクアウトでのお願い

- ▶食べられる品数・量を注文
- ▶早めに食べる
- ▶食べ残しを家に持ち帰ったら冷蔵保管・食べきりを



鳥取県の取り組み

とっとり食べきり協力店

小盛メニューの提供や賞味期限が近い商品の値引き販売などを実施する県内の飲食店、宿泊施設、食料品小売店を登録し、県HPで紹介しています。



食べ残し持ち帰りキャンペーンの実施

「外食時に食べきれなかった料理」を持ち帰るキャンペーンを実施しています。協力店には、ステッカーやポスターを掲示しています。



おいしい! とっとり30・10食べきり運動

宴会でも、食品ロスが大量に発生しています。乾杯からの**30分間**とお開き前の**10分間**は自分の席で料理を楽しみ、食べ残しを減らしましょう。



フードドライブ

家庭などで余っている**食べものを**、子ども食堂や地域の福祉施設等に**寄附**する活動です。



問い合わせ先

鳥取県生活環境部自然共生社会局 循環型社会推進課
TEL:0857-26-7198



鳥取県/エコトリッパー