

全国おいしい食べきり運動ネットワーク 全国共同キャンペーン 「おいしく残さず食べきろう！」運動

食品ロスの削減にご協力を



日本では、本来食べられるのに捨てられる食べ物（食品ロス）が1年間で約621万トンも発生しており、国民1人1日あたり、お茶碗1杯分の食べ物を捨てていることとなります。

その内訳は、事業活動からが339万トン（その内、外食産業からが117万トン）、家庭からが282万トン発生しています。

食品ロスを減らすためには、事業者と消費者の双方が「もったいない」の意識を持って食品ロスの削減に取り組んでいく必要があります。

飲食店での取組例

「カラスにごみを荒らされる」「生ごみが臭う」「ごみの処理費用が高い」等お困りではないですか？
食品ロスを減らすことは、これらの低減につながります。まずはできることから始めましょう。

① 食品ロス削減の呼び掛け

残さず食べきろう！と店内に掲示したり、お客さんに食べきりを呼び掛ける。

② 小盛メニューの設定

お客さんが食事の量を選択・調整できるように、小盛やハーフサイズなどのメニューを設定する。注文時に小盛等の希望を聞く。

③ 調理時の過剰除去を削減

調理時の野菜等のむきすぎ、切りすぎに注意する。

④ その他食品ロス削減の取組

予約時にアレルギーや嗜好等を聞き食材を選択する。食材の在庫管理を徹底し計画的に仕入れる。食べきったグループ等に特典（次回割引券等）を付与するなど。

【問い合わせ先】

尼崎市 経済環境局 環境部 資源循環課

TEL : 06-6409-1341 FAX : 06-6409-1277

～尼崎市は、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に参加しています～