

もったいない! 食べ残しなどの 「食品ロス」を 減らしましょう!



シヨリクマくん

食品ロスの現状

食品ロスとは?

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに、捨てられる食べ物をいいます。

日本では年間約642万トン※の食品ロスが発生しており、我が国における食用魚介類の量(年間622万トン)に匹敵します。これを日本人一人あたりに換算すると毎日お茶碗約1杯分のご飯(約138g)を捨てていることに相当します。

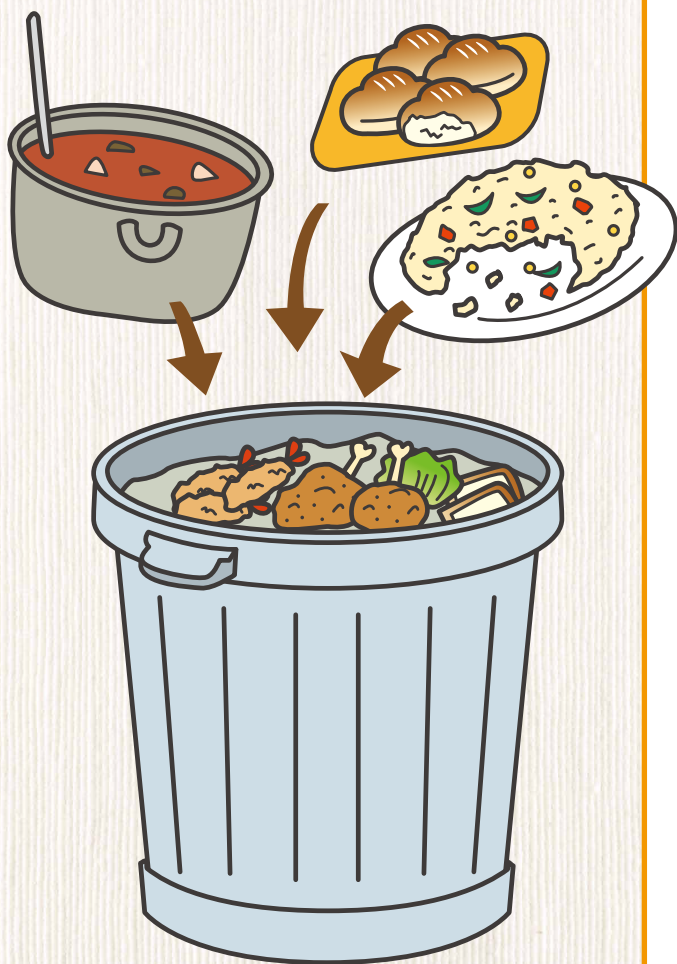
※農林水産省及び環境省「平成24年度推計」

食品ロスの約半分は事業者から

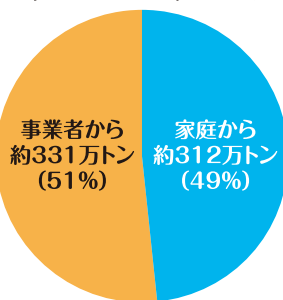
食品ロス約642万トンのうち、家庭からが約312万トン、食品製造業や外食産業などの事業者から約331万トン(約119万トンは外食産業)。

また、外食産業で発生する生ごみ約192万トンのうち、食品ロス約119万トンは62%を占めます。

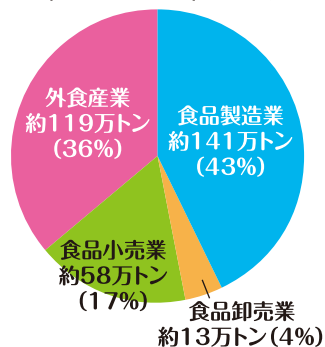
→**外食での食べ残しを減らしましょう!**



食品ロス
(約642万トン)の内訳



事業者から出る食品ロス
(約331万トン)の内訳



おいしく残さず食べきろう!

今日から実践! 食品ロス削減



外食での食べ残しを減らしましょう

Point.1

健康も考えて、食べきれないメニューなど適量を注文しましょう。

Point.2

注文時に食べきれないと思う時は、ハーフサイズなどがないかを尋ねてみましょう。

札幌市は、宴会や会食での食べ残しを減らす「2510(ニコッと)スマイル^{うたげ}宴」を推奨しています。

1

宴会や会食の開始後25分間と終了前10分間は、料理を楽しみましょう。

2

料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルに料理を取り分けましょう。

3

幹事さんは、予約の際に参加者の性別や年齢、好き嫌いなどを伝え、適量の注文を心がけましょう。

4

宴会中は、「食べ残しがないように!」と声をかけましょう。

5

番外編

目指すは完食ですが、食べ過ぎに注意し、ごみと身体のダイエットを心がけましょう。



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会のご紹介

食品ロス削減等を目的として、平成28年10月に「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が設立され、札幌市も加入しています。

「食べきり運動」(おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動)は広く全国で行われており、福井県や長野県松本市の取り組みが有名です。

<http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/>

