



「食品ロス」を削減しましょう

日本では、年間約2,550万トンの食品廃棄物等が出されています。

このうち、「食品ロス」は約**612万トン** (平成29年度推計値)
これは、なんと、東京ドーム約5杯分になります。

この数字は、世界中で飢餓に苦しんでいる人々への世界各国からの食糧援助量 (平成30年で年間約390万トン) の1.6倍に相当します。

また、食品ロスを国民1人あたりに換算すると
“お茶碗1杯分(約132g)の食べ物” が毎日捨てられていることになります。
「もったいない」 と思いませんか？

「食品ロス」ってなに？



まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。食べ物を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪い影響を与えてしまいます。大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です。

食品ロスはどこで発生しているの？

612万トンの「食品ロス」のうち、
事業系食品ロスは328万トン、家庭系食品ロスは284万トンとなっています。

事業系食品ロス…事業活動を伴って発生する食品ロス

家庭系食品ロス…各家庭から発生する食品ロス

事業系の食品ロス(328万トン)はさらに4業種に分類できます。

- ①食品製造業…121万トン
- ②食品卸売業…16万トン
- ③食品小売業…64万トン
- ④外食産業…127万トン



今日から実践 ~わたしたちができること~

①買い物時にひと工夫

- 冷蔵庫や食品庫にある食材を確認してから、買い物へ行きましょう
- 必要な分だけ買って、食べきりましょう
- すぐに使う予定の食材は、お店の食品棚の手前からとるようにしましょう



②どうしても余ったら「フードドライブ」

「フードドライブ」とは、家庭で不要になった食品を必要としている団体や個人に提供することで、食べられずに捨てられてしまう食品を減らす取り組みです。市で実施していますので、ぜひご活用してく

③外食時や宴会時は適量を注文

- 注文は適量を心がけましょう
- 食べきれなかった料理は、お店の人に確認して持ち帰りましょう
- 宴会の開会後は、すぐに席を立たず、料理を味わう時間を15分設けましょう
- お開きの前は、席に戻り、料理を食べ切る時間を10分設けましょう



妙高市もったいない！食べ残しゼロ運動



「食品ロス」の現状を知り、食に対して感謝し、食べ物を捨てるのは「もったいない」という気持ちを持つことで、家庭や飲食店等での「食べ残し」を減らす取り組みです。

妙高市内の飲食店や宿泊施設の皆さん(49店舗)からは、協力店として食べ残し削減に向けて取り組んでいただいています。

「もったいない！食べ残しゼロ運動」協力店申込書

お客様の外食での食べ残しを減らすために、この運動の趣旨に賛同しご協力いただけるお店は、下記にご記入のうえ、FAXまたはメールでご送付ください。

お店の名称		代表者名	
所在地		電話番号	
HPアドレス			
協力いただける 取り組み (□にチェック をつけてくださ い。)	<input type="checkbox"/> ご飯など小盛りの対応ができる <input type="checkbox"/> 苦手な食材を除くことができる <input type="checkbox"/> お客様から希望があった場合、持ち帰り容器等を提供できる (夏季は対応不可でよい) <input type="checkbox"/> 宴会予約時に、お客様の年齢層、男女比、好み等を確認し適量の料理提供ができる <input type="checkbox"/> 宴会幹事さんへ「食べ残しゼロ運動」の情報提供 <input type="checkbox"/> 地元の食材を使った料理の提供 <input type="checkbox"/> その他(独自の食べ残しゼロの取り組み) ()		

※登録いただいた協力店は、市のホームページや広報誌等で紹介させていただきます。

(お問い合わせ) 妙高市環境生活課環境衛生係 電話:0255-74-0031 FAX:0255-73-8206