

妙高市もったいない！食べ残しゼロ運動



～「もったいない！食べ残しゼロ運動」ってなに？～

食べ残しや本来食べることができた食材などの「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」という気持ちを持って、家庭や飲食店等での「食べ残し」を減らす取り組みです。

「食品ロス」とは・・・日本では、年間約1,800万トンの食品廃棄物が捨てられ、このうち食べ残しや規格外の野菜、賞味期限が過ぎて捨てられた「食品ロス」が500万～800万トンといわれています。この数字は、世界中の食料不足で苦しんでいる人々への世界各国からの食料援助量（約380万トン）の2倍もの量です。日本の食料自給率は約40%で、大半を輸入に頼っていますが、その一方で本来食べることができた食料を大量に捨てているのです。食べ物を捨てることは、とても「もったいない」ことです。

食品ロスは、家庭からも、飲食店等からも半分ずつ出ている

家庭、食品メーカーや小売店、飲食店など、さまざまな場所で食品ロスは発生しますが、家庭からは年間200万～400万トン、飲食店等からは年間300万～400万トンが出ています。家庭・外食ともに「食品ロス」を減らす必要があります。

食べ残しを減らすために できることからやってみよう

家庭でできる食べ残しゼロ

- ・食材は買いすぎないようにし、使い切る。料理は作りすぎない、食べ残さない。
 - ・賞味期限や消費期限切れで捨てる食材を減らす。
 - ・賞味期限は、おいしく食べられる期限であることを理解し、期限が過ぎてもすぐに捨てない。
- せっかく買ったり、作ったりしたものを捨てるのは「もったいない！」

外食でできる食べ残しゼロ

- ・ご飯を小盛りにできるか、苦手な食材を除けるかなど、自分の適量を注文する。
 - ・食べきれないときは、食べ残しを持ち帰れるか、お店に聞いてみる。
- 食べ物に対して「もったいない！」と思うことは、はずかしいことではありません！

宴会でできる食べ残しゼロ

- ・予約の際に、年齢層や男女比、好みなどを伝える。
 - ・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分設ける。
 - ・お開きの前は、席に戻り料理を食べ切る時間を10分設ける。
 - ・食べきれないときは、食べ残しを持ち帰れるか、お店に聞いてみる。
- お店の方も、残されるより食べつくされたほうが気持ちがいいはず！幹事の腕の見せ所。

「もったいない！食べ残しゼロ運動」協力店申込書

「せっかくお出したお料理は、おいしく食べていただきたい」・・・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。)	ご飯など小盛りの対応ができる 苦手な食材を除くことができる 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) 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 宴会幹事さんへ「食べ残しゼロ運動」の情報提供 地元の食材を使った料理の提供 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。