

☆ 誰でもできる食品ロス削減～お料理編～

✓ 食材を上手に使い切りましょう。

クックパッド「消費者庁のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>
 リメイクレシピや使い切りレシピなどを紹介



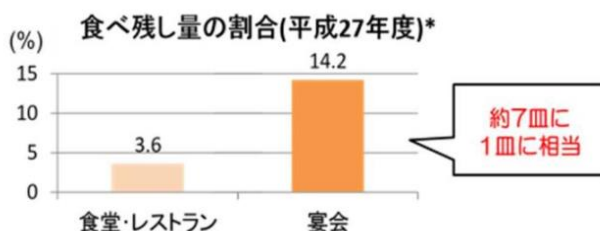
レシピコンテスト ～食べきりげんまんプロジェクト
 九都県市廃棄物問題検討委員会
<http://cookpad.com/pr/contest/index/523>



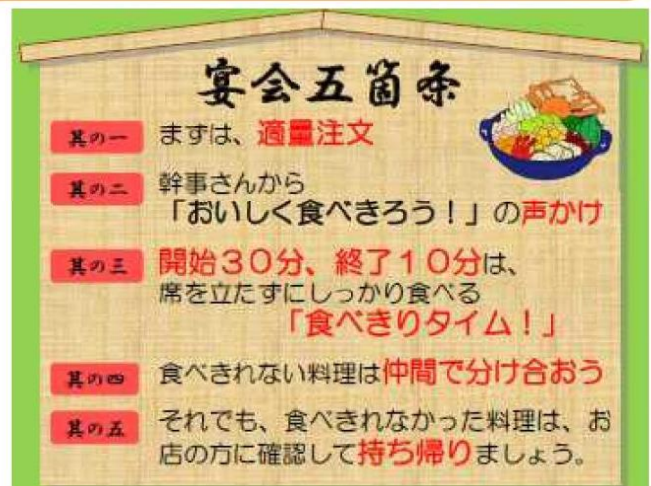
☆ 誰でもできる食品ロス削減～宴会編～

宴会での食べ残しを減らし、気持ちよくお開きしましょう。

- ✓ 外食産業は食品ロスの発生量が多く、特に宴会の食べ残しは食品提供量の14.2%（7皿のうち1皿が廃棄されていることに相当）。
- ✓ 地方自治体の全国ネットワーク活動の一環として、平成28年12月から1月の忘新年会シーズンに、宴会時の食べ残しをなくすため「宴会五箇条」などの普及を実施。



*出典：農林水産省平成27年度食品ロス統計調査報告（外食調査）



外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン
 紹介サイト↓

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



☆ リサイクルループの事例～肥料化の取組

本再生利用事業計画では、産業廃棄物収集運搬許可事業者が廃棄物処理法の特例を利用し一般廃棄物の収集運搬を行っています。また、食品循環資源を収集運搬する際には、衛生面に配慮して6層に梱包し運んでいます。これらの食品循環資源によって肥料が製造され、その肥料を利用して生産されたたまねぎを加工し、店舗で使用しています。



☆ リサイクルループの事例～飼料化の取組

本再生利用事業計画では、廃棄物処理法の特例を活用し、チルド商品の納品の戻り便(一般の配送業者)を活用して各店舗から排出されるコーヒー豆粕を収集運搬しています。これらのコーヒー豆粕で飼料を製造し、乳牛に給餌することで生産した牛乳を飲料商品の原材料として利用しています。



まずは、おいしく、適量を、残さず、食べ
きる。お店で食べきれなかった料理は

**お持ち帰りで
エコしませんか**

「モッテコ」

飲食店で食べきれなかった料理を
「お客様の自己責任で」
持ち帰る行為の愛称です



mottECO

このマークのあるお店では
食べきれなかった料理の
自己責任でのお持ち帰りを
推奨しています

安全においしく
いただくためのお約束



食品ロス
ポータルサイト



食品ロス削減にご協力
ありがとうございます



私たちは持続可能な開発目標
(SDGs)を支援しています

環境省

消費者庁

農林水産省

まずは、おいしく、適量を、残さず、食べきりましょう


● 食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ ●

「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて
食中毒のリスクなどを十分に理解した上で行ってください

「お持ち帰りする」料理は
**安全においしく召し上がっていただく為
にご自身でしっかり管理**をお願いします



安全においしくいただくためのお約束


-  持ち帰りは、十分に加熱され
た食品で、帰宅後に再加熱
ができるものを選び、食べき
れる量を考えて行いましょう
-  料理は、暖かい所に置かな
ないようにしましょう
-  自分で料理を詰める場合は、手を
清潔に洗ってから、清潔な容器に
清潔な箸などを使って入れましょう
水分はできるだけ切り、早く冷える
ように浅い容器に小分けしましょう
-  時間が経過すると食中毒のリスクが
高まるので、帰宅までに時間がかか
る場合は、持ち帰りはやめましょう
持ち帰った料理は、帰宅後できるだ
け速やかに食べるようにしましょう
-  中心部まで十分に再加熱し
てから食べましょう
-  見た目やにおいなどが、少し
でも怪しいと思ったら、口に
入れるのはやめましょう

食品ロス削減にご協力
ありがとうございます

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

私たちは持続可能な開発目標
(SDGs)を支援しています



食品ロスについて 
食品ロスポータルサイトへ

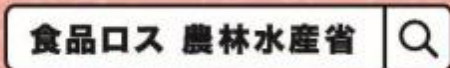


買い方でも 食品ロスを 削減できます

「賞味期限」はおいしく食べられる期限で、
「消費期限」は安全に食べられる期限です。
どちらも開封後は、早めにいただきましょう。

食品ロスの削減にご協力をお願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



当店は5省庁[※]が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

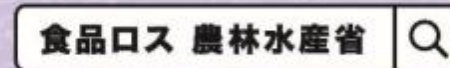
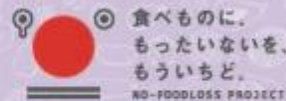
※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

手前から買うのも 立派な 貢献

あなたのひとつの行動で食品ロスを
未然に防ぐことができます。

食品ロスの削減にご協力をお願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



当店は5省庁[※]が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

賞味期限は
「おいしく食べられる」
目安です。

「消費期限」は安全に食べられる期限です。
どちらも開封後は、早めにいただきましょう。

食品ロスの削減にご協力をお願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



◎ 食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス 農林水産省



当店は5省庁*が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

「無駄なくそう」 食品ロス!

賞味期限が近いものから食べていただくことが、
食品廃棄を未然に防ぐことにつながります。

食品ロスの削減にご協力をお願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス 農林水産省



当店は5省庁*が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

「食べきる」こと 地球にけり 手助け

食品ロス削減が、廃棄コストや
温室効果ガスの抑制につながります。

食品ロスの削減にご協力お願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



◎ 食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス 農林水産省



当店は5省庁*が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

「かしこく保存!」 作りおきに 最適

食品の保存方法を工夫いただくことは、
食品廃棄を防ぐことにもつながります。

食品ロスの削減にご協力をお願いします。

胸を張って「ごちそうさま!」



◎ 食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス 農林水産省



当店は5省庁*が推進する「食品ロス削減国民運動」に協力しています。

※消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省