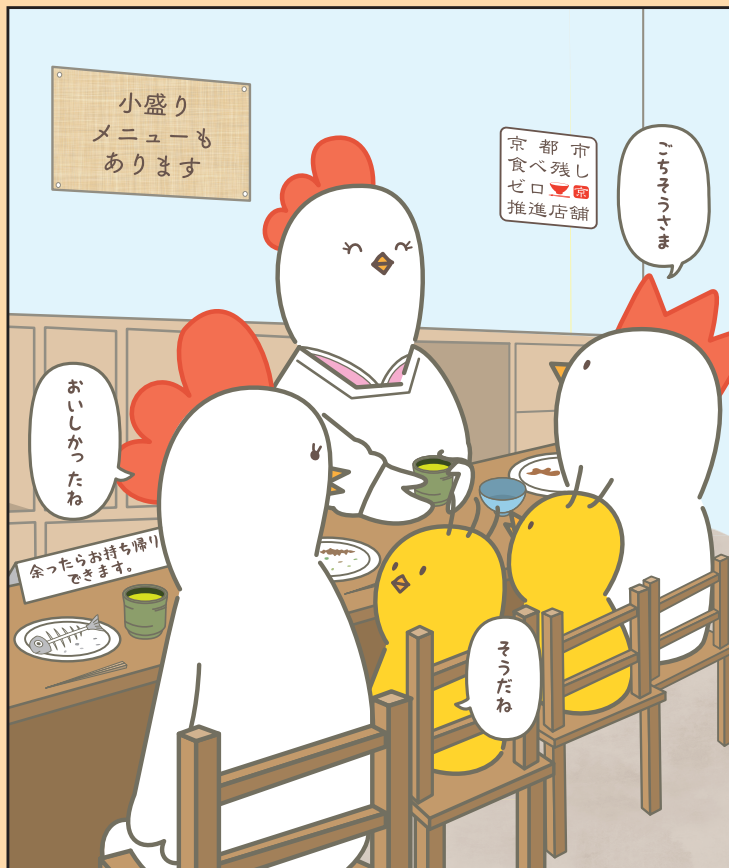


なくそう！ 食品ロス

食品ロスを減らすヒントを探せ！

飲食店編

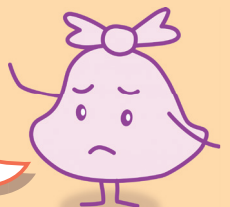
2つの絵を見比べて、**5**つちがいを見つけよう！ 答えは裏を見てね！



実はこんなに“もったない”食品ロス!!



京都市では、**市民一人あたり、毎日おにぎり1個分のごはんに相当する食べ物**が食品ロスとして捨てられているよ。
家庭（1世帯4人家族を想定）での**食品ロスを費用※に換算すると月5,000円！**もったない！
※食品の購入費とそのごみ処理費用



食品ロスの焼却処理に**年間20億円以上**かかっているんだ

約89世帯3日分の燃やすごみから
出てきた手つかず食品（2021年度京都市調査）

京都市印刷物第054591号 令和5年9月発行
京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課
TEL：075-222-3946 FAX：075-213-0453

この印刷物が不要になれば、「雑がみ」として古紙回収へ！

表のクイズの答え

外食時に食べ残さないポイント

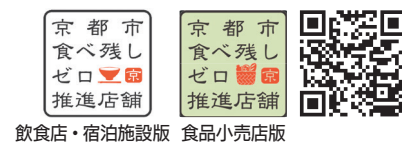
小盛りメニューを選んだり、
苦手な食材が入っていないか
確認しよう。

食べ切れなかった料理は、
持ち帰れるかお店に
相談してみよう！

ちゃんと食べきっているね。
一度にたくさん注文せず、
食べ切れる量を注文しよう。



食品ロス削減に取り組む
「食べ残しゼロ推進店舗」
(飲食店・宿泊施設・食品小売店)の
お店に貼られているステッカーだよ。
近くにないか調べてみよう！



もう一方の絵は、他のことに
夢中になっていませんか？
温かいうちに料理を楽しもう！

食品ロスを減らすための工夫や心がけ

●「賞味期限」はおいしい目安！

賞味期限が過ぎても色、におい、味などに
異常がなければ食べることができます。

過ぎたら
食べないでね

しょうゆ
消費期限

ザンマイ・イチ・
生のお肉など



おいしい
目安

しょうゆ
賞味期限

缶詰・
冷凍食品 など



●商品を選ぶときは「てまえどり！」

期限までに食べ切れる時に、期限が近い
手前の商品を選ぶ「てまえどり」は、
お店で廃棄される食品を減らすことに
つながります。

すぐ食べるなら
「てまえどり」！



●生ごみは捨てる前にひと絞り！

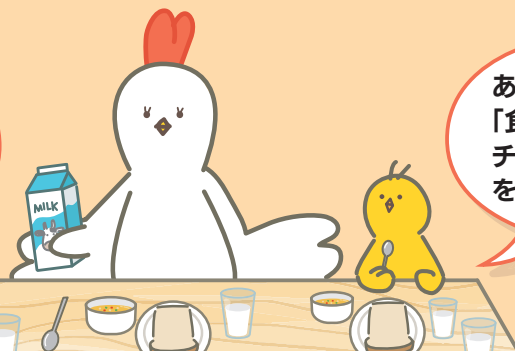
生ごみの約80%は水分。
水キリすることで、
ごみのかさや重さが
減って、ごみ出しが
楽になります。
また、水分が多い生ごみは
燃えにくいので、
ごみ処理の効率が
悪くなってしまいます。



食べ物の「もったいない！」を減らす工夫が満載！



家庭での食品ロスを
減らす知恵や工夫を
楽しく紹介しているよ！



あなたはどのタイプ？
「食品ロス削減診断&
チェック」やクイズ検定
をやってみよう！

詳しくは **京都市フードロスチャレンジ**

