

食べきれる？ 工夫ひとつで 食べ残しゼロ

No Food Loss and Waste

注文時には食べきれぬ量が確認して
食べ残さない工夫をしましょう。

京都市
食べ残し
ゼロ 京
推進店舗

◎アレルギーや
苦手な食材があれば
お申しつけください。
◎小盛りメニューも
あります。

市内1年間の
食品ロス量
5.4万トン
市民1人あたり
毎日おにぎり
1個分のごはんを
捨てている
のと同じ

食べ物を粗末にしたら
作った人は
どう思うかな？

食べきれなかった料理
お持ち帰りできます。

じゃあ小盛りに
しますね

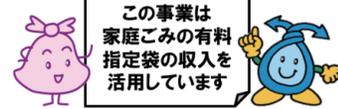
それなら
食べきれる！

少なめに
できますか？

そうだね
残さず食べるよ

食品ロスについて詳しくはこちら
京都市食品ロスゼロプロジェクト

京都市 食品ロス 検索



この印刷物が不要になれば
「雑がみ」として古紙回収等！



京都市広報板掲示期間：令和5年10月16日～31日
京都市印刷物第052195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