

暮らしの中で実践

食品ロス^{ゼロ}0に取り組みよう!!

食べられる量を、必要な分だけ買って、上手に使い切る
食品ロス削減は、環境にも、家計にも、健康にもやさしい取り組みです



外食では・・・

- ① 注文は食べきれる量で!
- ② 料理は「量」より「質」を重視してみる!
- ③ 宴会時には、3010 運動+を実践!



3010 運動+について詳しくはこちら



<http://www.city.kusatsu.shiga.jp/kurashi/gomirecycle/ecostyleplaza/gomirisaikuru/3010plus.html>

※健康づくりの観点からも、「空腹状態での多量飲酒を避ける」「野菜から食べる」「一口20~30回を目安によく噛んで食べる」を心掛けましょう。



事業所様のご協力を お願いします

- 食べ残しを少なくするメニューの設定
- 量の調節について、お客様への声かけ
- ばら売り・量り売りの促進
- 期限間近の商品の割引販売
- ホームページ等で食品ロス削減の呼びかけ

お買い物では・・・

- ① 買い物前に、食材をチェック!
- ② 必要な分だけ買う!
- ③ 「賞味期限」は美味しく食べられる期限!※
「消費期限」は安全に食べられる期限!※



※未開封の場合

家庭では・・・

- ① 適切に保存して、食材の無駄を出さない!
- ② 食材を上手に使い切る!
- ③ 食べきれる量をつくる!



食品ロス(フードロス)とは 売れ残りや食べ残しなど、**本来食べられるのに廃棄された食品**のことをいいます。日本では、**年間 600 万トン以上**の食品ロスが発生しており、ひとりあたり**毎日ご飯 1 杯分相当**の食品を食べずに捨てている計算になります。

【問い合わせ】

食品ロス削減に関すること・・・草津市環境経済部資源循環推進課 TEL 077-562-6361
健康都市づくりに関すること・・・草津市健康福祉部健康福祉政策課 TEL 077-561-6889