

年末年始の外食時&テイクアウト時は

おいしく残さず
食べきろう！



外食時には・・・

●お料理は残さず食べきる
適量注文でおいしく食べきろう！

●料理のお持ち帰り

食べきれない料理は、お店に確認して持ち帰ろう！



テイクアウト時には・・・

●食べきれる量の購入を
テイクアウトでも油断は禁物。
おいしく食べきれる量を購入しよう！



忘年会・新年会も

おいしく残さず食べきろう！



宴会⑤ 箇条



- ① まずは、**適量注文**
- ② 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の**声かけ**
- ③ **開始30分、終了10分は、**
席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム!**」
- ④ 食べきれない料理は**仲間で分け合おう**
- ⑤ それでも、食べきれなかった料理は、
お店の方に確認して**持ち帰り**ましょう。



食品ロスとは？

本来食べることができたのに捨てられてしまう食品のこと

農林水産省および環境省による推計値では、令和3年度の日本全体の食品ロス量は約523万トンとされています。

そのうち飲食店やスーパーなどの食品小売店、食品製造メーカーなどから出る、事業系の食品ロスが279万トン、みなさんの家庭から出る食品ロスが244万トンあります。

1人当たり年間約42kg、一人ひとりが毎日ごはん茶碗約1杯分（約114g）の食べ物を捨ててしまっていることとなります。

家庭で作ったもの、お店で注文したものを食べきることで、みなさんも「おいしい食べきり運動」を実践しましょう！

—問い合わせ先—

石川県生活環境部 資源循環推進課
〒920-8580 金沢市鞍月1丁目1番地
TEL:076-225-1849

