

全国おいしい食べきり運動 ネットワーク協議会 全国キャンペーン

おいしく残さず食べきろう!

忘年会 新年会は



食品ロスを減らすために

- ☀️ **適量注文**を心がけましょう。
- ☀️ 「おいしく食べきろう!」
食べ残しのないように**みんなで声かけ**をしましょう。
- ☀️ 宴席の**開始30分、終了10分**は、
席を立たずにしっかり食べる時間を持ちましょう。
- ☀️ 料理が多く残っているテーブルから少ないテーブルへ
食べきれない料理は**仲間で分け合おう**。

彦根市市民環境部生活環境課ごみ減量・資源化推進室
(電話：0749-30-6116)

彦根市は、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に参加しています。

忘年会や新年会など外食が多くなる時期を迎えます。

本市も参加する「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会(別ウインドウで開く)」では、食品ロスを削減することを目的として、「おいしく食べきる」ことを重点的に啓発する全国共同キャンペーンを実施しています。

食べ物を残すなんてもったいない! そう思いながらも、宴席では、お酒を注ぎに回ったり、歓談したり、食べ残しが多くなってしまうものです。

食品ロスを減らすために、おいしく残さず食べきることをお願いします。

おいしく残さず食べきろう! (彦根市版)

おいしく残さず食べきろう! (彦根市版) (ファイル名: oishii-tabekiri_campaign.pdf サイズ: 2.42MB)

PDFファイルの閲覧には Adobe Reader が必要です。同ソフトがインストールされていない場合には、[Adobe社のサイトから Adobe Reader をダウンロード\(無償\)](#)してください。

食品ロスとは

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

- 食べ残し
- 野菜や魚などの食品そのもの、未開封食品などの未利用食品
- 未利用食品のうち、賞味期限または消費期限が切れたことによりそのまま捨てられたもの
- 野菜・肉・魚の過剰な切り落とし、野菜や果物の皮の厚剥き

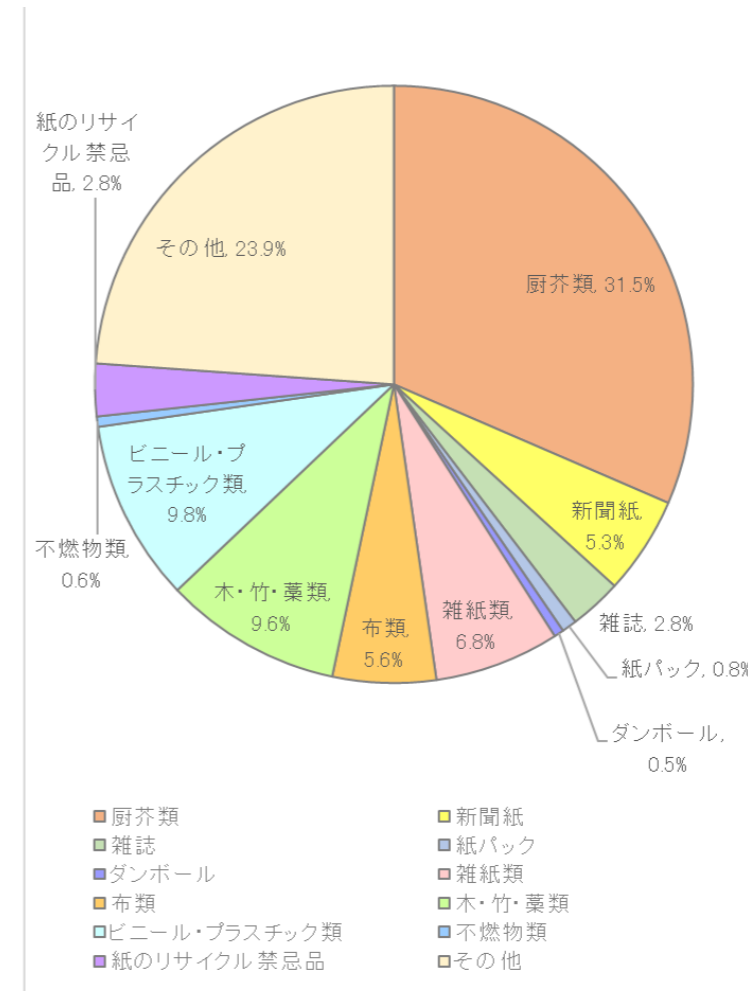
彦根市の状況は

彦根市では、平成29年度において、家庭からどのようなごみが燃やすごみに出されているかを調べています。

これは、本市のごみの排出量が多い状況を踏まえ、ごみの内容や分別状況、食品ロスの実態を把握することで、ごみの減量対策に役立てるため実施しているものです。

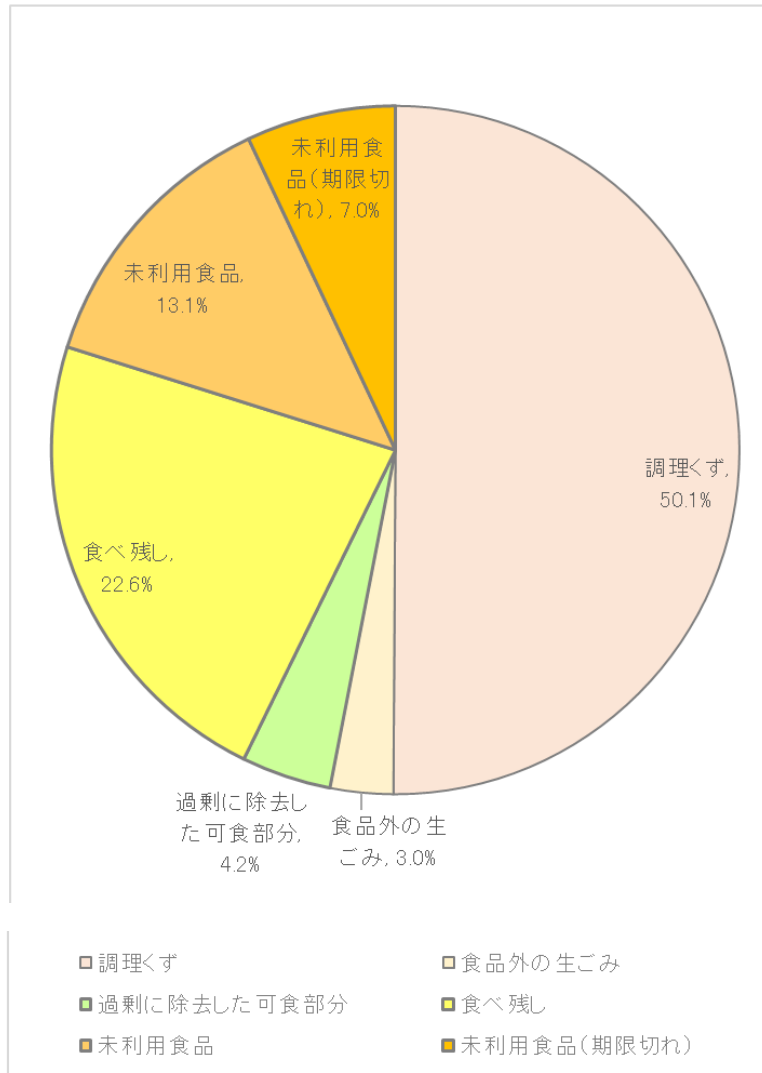
下の円グラフは、平成29年6月と8月に調査したごみの内訳を示したものです。

家庭から出される燃やすごみのうち、水分を含む重さで、約3割が厨芥類(生ごみ)で、一番多くなっています。



また、生ごみの内訳を見てみると、下の円グラフのとおり、半分は「調理くず」ですが、次に多いものは、「食べ残し」と「未利用食品」です。「未利用食品」の中には、「期限切れ」で捨てられているものもあります。

「調理くず」や「食品外の生ごみ」を除くと、生ごみとして出されるもののうち、半分近く(47%)は、まだ食べられるのに捨てられているものの可能性があります。「もったいない」生ごみです。



※「調理くず」は、卵の殻、肉・魚の骨など、調理に伴って発生する生ごみです。

※「食品外」の生ごみは、茶殻、コーヒー殻、ティーバッグです。

一人ひとりができることから始めてみましょう！

家庭においても食品ロスを減らすために

 [一人ひとりができることから始めてみよう！](#) (ファイル名: shokuhin-loss_sakugen.pdf サイズ: 413.95KB)



PDFファイルの閲覧には Adobe Reader が必要です。同ソフトがインストールされていない場合には、[Adobe社のサイトから Adobe Reader をダウンロード\(無償\)してください。](#)