

# 食品ロス・食品廃棄物を減らしましょう

## もったいない Mottainai

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。

日本で発生する食品ロスは年間約621万トン(※1)。世界中の飢餓に苦しむ人々に向けた食糧援助量が年間約320万トン(※2)ですので、その約2倍の量が無駄に捨てられていることとなります。



平成27年度に区内で発生した可燃ごみの組成調査の結果約3パーセントが、未開封等の「未使用食品」でした。

「Mottainai(もったいない)」と思いませんか。

※1 農林水産省および環境省「平成26年度推計」  
※2 WFP(国際連合世界食糧計画)HPから

### 3キリ運動 (使いきり、食べきり、水きり)

食品ロスを減らすためには「使いきり」「食べきり」が有効です。生ごみを減らすための「水きり」とあわせて「3キリ」に取り組みましょう。

#### ① 使いきり

食材を必要な分だけ購入し、無駄なく活用しましょう!  
例:出掛ける前に冷蔵庫をチェックして、計画的に買い物をする 等

#### ② 食べきり

料理は残さず、おいしく食べきましょう!  
例:食べきれ的分だけ作り、残った料理はアレンジして食べる 等

#### ③ 水きり

生ごみの約8割は水分です。水気をしっかり切りましょう!  
例:水切りネットや家庭用生ごみ処理機を活用する 等  
※区では、家庭用生ごみ処理機の購入助成(購入金額の2分の1、2万円上限)を行っています。

## 家庭でできる 取り組み



### おうちで 「残さず食べよう30・10運動」

#### 毎月30日は 冷蔵庫クリーン アップデー

賞味期限や消費期限が近い食材や、傷みやすい野菜・肉類を料理に積極的に活用しましょう。

#### 毎月10日は もったいない クッキングデー

普段は捨ててしまいがちな、野菜の皮等や余った料理を使い、別の料理にリメイクしませんか。

参考になる  
エコ料理レシピを  
公開しています。

(財)ベターホーム協会



二次元コード

# 飲食店でできる 取り組み

区内には多くの飲食店・ホテル等があり、食品ロスが大量に発生しています。そこで区は、「港区食べきり協力店登録制度」を平成28年11月から開始しました。次の5つの取り組みのうち、1つでも該当すれば、協力店として登録する制度です。

### 取り組み例

- 1 小盛りメニュー等の導入** ご飯や料理の量の調整、小盛りメニューやハーフサイズメニューの導入
- 2 食べ残しを減らすための案内** 苦手食材の取り換え等
- 3 食べ残し削減に向けた啓発活動** 食べきりに関するポスターの掲示
- 4 食品リサイクルの取り組み** 食べ残しや調理残渣のリサイクル
- 5 その他** 料理を食べきった際に、割り引きやクーポン券の発行

## 外食の際のお願い



こちらがハーフサイズです

●食べきれない量を注文するようにしましょう。

- お店選びでは、小盛りや小分けメニューのあるお店や食べきり協力店の利用も考慮しましょう。
- 食べ放題のお店では、食べきれない量を取ったり、食べ残したりしないようにしましょう。

## 飲食店の皆さんへ

●食べきり協力店の登録や食品廃棄物減量の自主的な取り組みを進めましょう。

食べきり協力店ステッカー



食べきり協力店を利用しましょう。このステッカーが目印です。

## 宴会時の

### 30・10運動

宴会時に、席を移動したり話に夢中になったりして、料理を食べ残してしまった…等を防ぎ、料理をおいしく食べきるための取り組みです。

### 味わいタイム

乾杯後の**30分間**は出来たての料理を楽しみましょう



### 食べきりタイム

お開き前の**10分間**も食べることを優先する時間にしましょう



## 食べきり強化月間

**期間** 【冬の陣】12月16日～平成30年1月15日  
【春の陣】平成30年3月16日～4月15日

**内容** 区は、外食が多くなる忘年会・新年会シーズンと歓送迎会シーズンを、食べきり強化月間に指定します。期間内にはさまざまなイベントや普及・啓発活動を通じて30・10運動をPRします。



消費者庁のホームページでは、食品ロスに関するデータや取り組みを紹介しています。チェックしてみてください。

食べ物のムダをなくそうプロジェクト  
二次元コード



食品ロスを減らすことは、区内のごみの減量につながります。食品ロスの削減にご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

問い合わせ

みなとリサイクル清掃事務所ごみ減量推進係 ☎3450-8025

電話通話のかけ間違いにご注意ください。