



# 食品ロスを減らしましょう

飲食店編 ver.



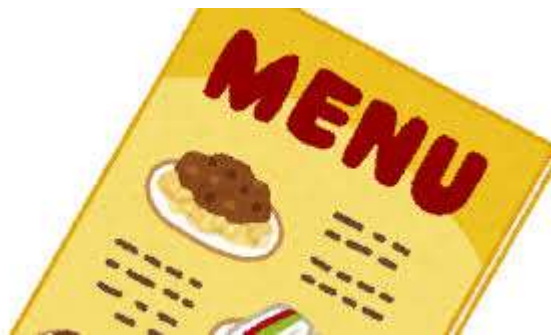
食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、一人当たりの食品ロス量を試算すると「お茶碗約1杯分(約114g)の食べ物」が毎日捨てられている計算となります。  
(※農林水産省、環境省 2021年度推計)

また、飲食店等からの生ごみのうち、**約6割**がお客さんの食べ残した料理として廃棄されています。一人一人が「もったいない」を意識して、日ごろの生活を見直すことが大切です。

**飲食店等での「食べきり」を実践しましょう！**

飲食店等を利用する人が実践	飲食店等が実践
料理のサイズや量が選べるお店で食事する。	ポスター等で啓発活動の実施。
料理はよく味わって残さず食べましょう。足りない分は追加注文する。	小盛りメニュー等の導入(ごはんの量やハーフサイズメニューの設定)
ビュッフェ形式ではたくさん盛らず、足りない分はあとで追加する。	残ってしまった料理はまかない等で利用したりして有効活用する。
もし食べきれなかったときは、持ち帰りができるかお店と相談して持ち帰る。(持ち帰る際は自己責任で。食中毒に注意しましょう。)※無理せず可能な範囲で！	持ち帰り希望者への対応。 (衛生面に配慮しながら自己責任ということを説明したうえで提供)※無理せず可能な範囲で！
利用者にとってメリット	飲食店等にとってメリット
食べきりにより食品ロス削減に簡単に取り組める。	ごみとして排出していたものを抑制することにより、ごみ処理費用の軽減が図れます。
残さず食べきることで、無駄な支出を減らすことで経済的。	ごみの減量やリサイクルを推進することは企業のイメージアップにつながります。



©いらすとや

## みんなでおいしく食べきって、食品ロスを減らしましょう

●消費者庁では、食品ロスの削減に向けた「食べもののムダをなくそうプロジェクト」の情報発信をしています。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/)

●消費者庁は関係5省庁が連携して事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、国民運動「NO-FOODLOSSプロジェクト」を展開しています。

