

外食の際は、

おいしく、適量を、残さず食べきりましょう

- ① できたての美味しいお料理を食べましょう
- ② 食べきれる量を注文しましょう
- ③ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう



ゼロ

たべのこし0で
ごちそうさま

みんなで
減らそう
食品ロス



NO-FOODLOSS PROJECT



私たち一人ひとりの行動が、
未来につながる。

SDGs 未来都市 神奈川県

神奈川県資源循環推進課
電話 045-210-4156



神奈川県

KANAGAWA



mottECO

お持ち帰りするお料理を

安全においしくいただくために

「お持ち帰り」料理は、食中毒のリスクを十分に理解した上で、
自己責任の範囲でお願いします。

減らそう
食品ロス!



神奈川県PRキャラクター
かながわキンタロウ

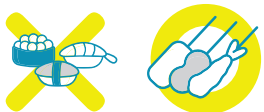
みんなで
おいしく
食べきり作戦



mottECO

安全においしくいただくためのお約束

1



十分に加熱された食品、
帰宅後に加熱ができる食品を
食べられる量だけ

2



手をよく洗ってから
清潔な箸と浅い容器などを使って
小分けに詰める

3



料理は暖かいところに置かない

4



食中毒を防ぐため、
帰宅までに時間がかかる場合は
持ち帰らない
帰宅後はすぐに食べる

5



十分に再加熱してから食べる

6



見た目やにおいが怪しいと
思ったら食べない

Q. 日本では
食べられるのに
捨てられている食品は
どのくらいあるの？



約 **522万トン** / 年間
= 東京ドーム約 4 杯分

世界の
食料支援量の
1.2 倍

支援
する量

捨てる
量

たくさん
輸入しているのに
たくさん
捨てている...

62% 輸入

38% 自給

1人あたり
毎日お茶碗1杯の
食品を捨てている
ことに...



Q. 神奈川県では
どれくらい
捨てられているの？



1人
あたり 約 **44キロ** / 年間

= おにぎり 約 400 個分

出典：農林水産省・環境省調べ、FAO、神奈川県 HP

食品ロスとは、単に食べ物がもったいないだけではなく、
食品の生産から廃棄に至るまでに使用した水や電気、
配送に使った燃料など、すべての資源やエネルギーも無駄になり、
二酸化炭素による地球温暖化の原因の一つになります。
大切な資源を有効に活用し、環境負荷を減らすため、
食品ロスを減らすことが必要です。



食品ロスについて▶