

外食の際は、
おいしく、適量を、残さず食べきましょう

- ① できたての**おいしいお料理**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

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



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

お持ち帰りできるか
お店の方に聞いてみよう

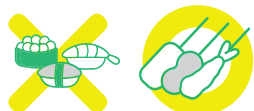
食品ロスについて▶





安全におしくいただくためのお約束 お店の方の説明をよく聞きましょう

1



十分に加熱された料理、
帰宅後に再加熱ができる料理、
水分量が少ない料理だけ

2



手をよく洗ってから
清潔な箸と容器などを使って
水分はできるだけ切って詰める

3



料理は温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や
気温の高い日は持ち帰らない
帰宅後はすぐに食べる

5



十分に再加熱して食べる

6



見た目やにおいがおかしいと
思ったら食べない

7

持ち帰った食品は自分で食べる

家族などにあげるときは
注意することを説明する

アレルギーがある人には
食べさせない



神奈川県からのお願い

飲食店は、経営的・経済的な観点からコストを負いながら食品ロス削減等のために、食べきれなかった料理の持ち帰りに取り組んでいます。

SDGsの目標達成に向けて取り組む飲食店の姿勢を積極的に評価してください。

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？



世界の
食料支援量の
1.3 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
おにぎり1個分
(約102g)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39キロ / 年間

1人
あたり



約260杯分

出典：消費者庁、農林水産省、神奈川県

食品ロスは、単に食べ物がもったいないだけではありません。

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。