

食べ物大切さを見つめなおそう！

家庭から出る生ごみの約4割が手つかず食品や食べ残しといった「食品ロス」です。皆様の御理解と実践をお願いします。

買い物の場面

買い物前に冷蔵庫を確認！

無駄なく買い物をするために、買い物にでかける前に冷蔵庫をチェックしましょう。

量り売りやはだか売りを量り売りで買ってみて。

量り売りやはだか売りのものを選びごみの少ないお買い物をしましょう。

食べ切れる分量を考えて購入！

必要な分だけ買ってムダなく使い切り、食べ切りましょう。

見切り販売商品を購入！

見切り販売商品をお得に買うことで、家計にもやさしく、食品ロスの削減にも協力。



お料理を作る場面

切り分けて便利に保存！

下準備に手間のかかるものは、すぐに調理しやすいよう切り分けて保存しましょう。

乾物は、エコで便利な食材！！

買い置きしやすく冷蔵庫がいらぬ乾物は、エコで便利な食材！非常食にもなります。

賞味期限？消費期限？

賞味期限は、おいしく食べることができる期限。消費期限は、過ぎたら食べないほうがよい期限。

使い切りレシピを活用しよう！

普段捨てている部分も調理法を工夫することでおいしく食べることが出来ます。



外食時・宴会での場面

注文時に料理のボリュームを確認！

幹事さんは、宴会の予約時に、お店に年齢層や男女比などを伝えて、食べ残しが出ないようメニューを選びましょう。

幹事さんから「残さず食べよう」と呼びかけ。

お開きの前にも呼びかけを。

料理をお持ち帰りできるか確認！

お開き時などに、料理をお持ち帰りできるか確認して、折詰などにして持ち帰りましょう。

サーティテン 30・10運動

「もったいない」はなくしましょう！

温かいものは冷たいものは冷たいうちに！

お持ち帰りができるか、衛生面も考慮して、お店にきちんと確認し、自己責任で持ち帰ります。



食品ロス削減に関する主な取組

NEW 京都市食べ残しゼロ推進店舗

食品小売店 対象

食品小売店を対象にした「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度を開始。

平成30年9月から開始

仕入や販売、また、購入や消費の各段階での「食品ロス削減」の推進につながる取組を実施する食品小売店を「食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」に認定し、取組実践の輪を広げます。

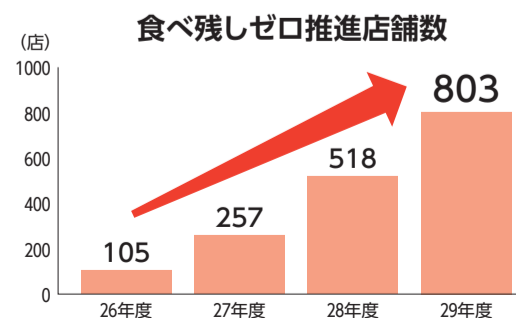


飲食店や宿泊施設 対象

飲食店や宿泊施設を対象にした「食べ残しゼロ推進店舗」が800店舗突破！

政令市 最大規模！！

飲食店や宿泊施設における食べ残しや手つかず食品といった「食品ロス」を削減し、生ごみを減量する取組をしている店舗を「食べ残しゼロ推進店舗（飲食店・宿泊施設版）」に認定しています。



食品ロス削減の啓発をテーマとした紙芝居

ワクワクするストーリーを通して食品ロス問題をわかりやすく学んでもらえる紙芝居を、小学校・児童館での小学生向けの地域学習会において実施します。



「食品ロス削減 全国大会 in 京都」を開催！！

10月30日(火) 13時から 京都大学百年時計台記念館

京都に息づく優れた生活文化、食文化を広く発信し、市民・事業者の皆様の「食品ロス削減」への理解と実践の輪を広げ、ひいては、全国的な機運の醸成を図ります。