

「もったいない」を減らしませんか？ 「ぎふ食べきり運動」を推進しています

清流の国ぎふ
マスコットキャラクター
ミナモ



清流の国ぎふ
ミナモ通信

まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品廃棄物の国内年間排出量は約646万トン。このうち289万トンは家庭からのものです。国民一人当たりになると、1日約139グラム(茶碗約1杯分)になると言われています。

岐阜県では「ぎふ食べきり運動」を推進し、食品廃棄物の削減を目指しています。食品廃棄物は、県民のみなさん一人ひとりの心がけで減らすことができます。みなさんのご協力をお願いします。

■問/県庁廃棄物対策課 ☎058(272)8214

1日約**139グラム**

||



茶碗約**1杯分**の食べ物がゴミに！

\\ 今日から実践! \\

食品廃棄物を減らす**3**つのポイント!

家庭編

1 食品の期限を こまめにチェック

賞味期限と消費期限の違いを正しく理解して、食品の在庫を適切に管理しましょう。



2 買い物前に 冷蔵庫を確認

食べられる分だけを買うなど、計画的な買い物をしましょう。買いすぎたときは、冷凍保存を活用しましょう。



3 食材を無駄なく使い切り

捨ててしまいがちな野菜の皮や茎も上手に活用して、食材を無駄なく使う調理を心がけましょう。

外食編

1 宴会時は食べきり運動 (30・10運動)を呼びかけ

乾杯後30分、お開き前10分は席で料理を楽しみましょう。幹事の方が中心となって呼びかけにご協力ください。



2 適切な量を注文

小盛りメニューなど、食べきれない量を注文しましょう。注文時に食べられない食材が入っていないか、取り除けるか確認してください。

3 食べきれない料理は 仲間でシェア

仲間で量と味を共有して、料理を楽しみましょう。持ち帰るときは、食中毒に十分注意してください。



ぎふ食べきり運動協力店・協力企業を募集しています

食品廃棄物削減を実践する飲食店や企業などを、「ぎふ食べきり運動協力店・協力企業」として県のウェブサイトで紹介しています。店のイメージアップにもつながる取り組みをPRしませんか。

どんな取り組みが必要？

- 料理の量の調整や小盛りメニューの導入
- 食べられない食材への対応
- 食べ残しを減らすための呼びかけ など



このステッカーやのぼりが目印！
県のウェブサイトでも紹介します



ホテル グランヴェール岐山
川島達也さん

環境活動に役立ってます

バイキングを提供する際に、さまざまな大きさの食器の用意や、啓発用のポップを配置する工夫をしています。食べ残しが減ると、ごみ処理費用の削減や、無駄のない食材の仕入れにつながるなど、事業者にもメリットがあります。協力店・企業の取り組みをきっかけに、食べ残しに対する意識が高まればいいですね。