

ぎふ食べきり運動実施中!

おいしく  
食べきろう!

食べきりの  
促進

① 宴会時は**食べきり運動**を呼びかけよう!

- 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- 終了前10分間は、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

※食べ残しをしないよう、幹事さんから参加される方へのアナウンスをお願いします。

② 料理は参加者に合わせた**適切な量**を注文しよう!

それでも  
食べきれ  
なかったら

食べ残し料理の  
「持ち帰り」は**自己責任**の範囲で

持ち帰り注意7箇条

- ① 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて、行いましょう。
- ② 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ③ 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ④ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- ⑤ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- ⑥ 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- ⑦ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。



宴会だけじゃない！日常生活でも実践！

# 家庭でも食品廃棄物の削減に取り組みましょう！

買い物前に冷蔵庫の中を確認し、必要な分だけを購入

食材の期限をこまめにチェック

買い物



保存



調理



食事



食材はできるだけ無駄なく使いきる  
食べきれぬ量だけを作る

好き嫌い無く、残さず食べる  
外食では食べられる量を注文

## 食品廃棄物とは？

食品の製造や調理過程で生じる残さ、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し、各家庭から排出される調理くずや食べ残しなどを「食品廃棄物」といい、国内で年間2,842万トンが発生しています。

この食品廃棄物のうち、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことを「食品ロス」といい、国内で年間646万トンと推計されています。これは、国民1人1日当たりになると約139グラムになり、おおよそ茶碗1杯のご飯の量に相当します。



岐阜県環境生活部廃棄物対策課

岐阜市藪田南2-1-1 TEL 058-272-8214 メール c11225@pref.gifu.lg.jp