

ご存知ですか？ 3010 運動

さん まる いち まる

「3010運動」とは、宴会時の
食べ残しを減らすためのキャンペーンです。



乾杯後30分間は席を立たずに料理を楽しみ、お開き10分前になったら、自分の席に戻って再度料理を楽しみましょう、と呼びかけ、食品ロスを削減しましょう！



宴会中は…

味わいタイム

〈乾杯後30分間〉

- ♪ 乾杯後30分間は料理を楽しむ
- ♪ 出来立てを味わう

楽しみタイム



- ♪ 全員で親睦を深める
- ♪ 料理のことも忘れない

食べきりタイム

〈お開き前10分間〉

- ♪ お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ
- ♪ 幹事は「食べきり」を呼びかける

食品リサイクル法における取組の優先順位

1 発生を抑制する

食品の販売方法の工夫による売れ残りの削減、メニューの工夫による食べ残しの削減など、無駄を出さないように努める。

2 再生利用する

食品廃棄物のうち、再資源化できるものは、飼料や肥料、メタンガス(燃料用)など再生利用することを検討する。

3 減量する

水切りを徹底するとともに、脱水、乾燥、発酵などにより減量化に努める。

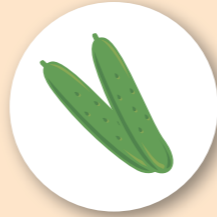
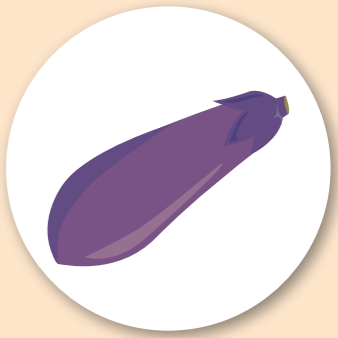
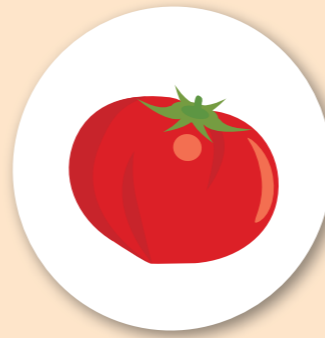


2019年3月発行

発行 茨木市 産業環境部 資源循環課

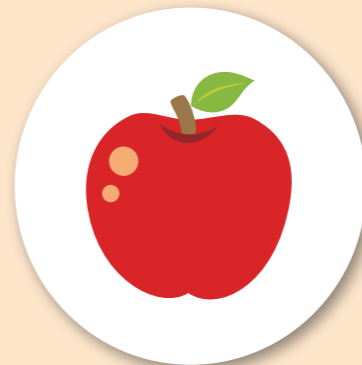
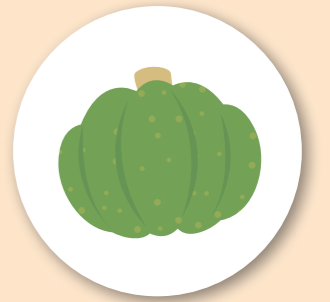
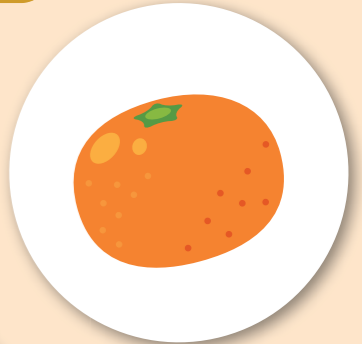
住所 〒567-8505 茨木市駅前三丁目8番13号

TEL 072-620-1814 FAX 072-627-0289

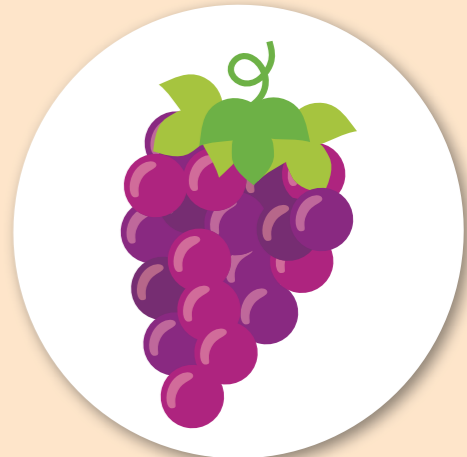


食品ロス削減に向けて

食品ロスを減らしましょう！



茨木市



食品ロスの現状



「**食品ロス**」とは、食べられる食品でありながら廃棄されることをいいます。



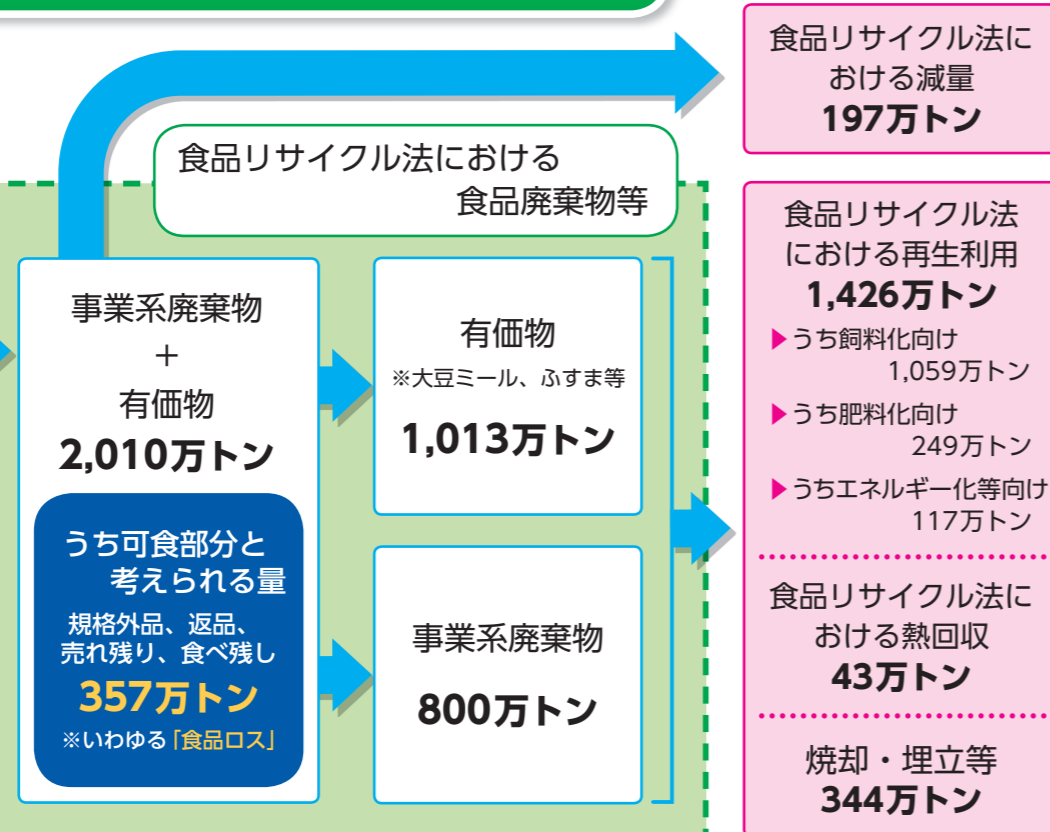
日本では、食品関連事業者から **年間約357万トン** (平成27年度推計)もの食品ロスが発生しており、これは、世界中で飢餓に苦しむ人々への**食料援助量** (平成27年で約320万トン) **を超える量**です。

★食品廃棄物等の利用状況 (平成27年度推計)

※利用状況について事業者のみ抜粋

食品関連事業者

- 食品製造業
- 食品卸売業
- 食品小売業
- 外食産業



(出典) 環境省「食品廃棄物等の利用状況等 (平成27年度推計)」

事業者の皆さまへ



食品ロス削減の呼びかけを

消費者の協力を促すために、啓発ポスターの掲示や卓上POPの配置、店内放送、自社の宣伝チラシ、ホームページ等で呼びかけましょう！

飲食店・宿泊施設における取組例



食べ残しを少なくするメニューの設定・量の調整

通常の量のメニューに加えて、小盛りやハーフサイズなどのメニューを設定し、注文する方の選択肢を増やすことで食べ残しの削減につながります。

また、注文する方の要望によっては、個別に量の調節をしたり、食物アレルギーのアレルゲンを含む食材を抜くなどの対応が考えられます。

無駄のない食材の確保・食材の使い切り

需要予測の精度向上などにより、客数に応じた無駄のない食材の確保に努めることで過剰在庫の削減が期待できます。

また、カット野菜など、ロスの少ない食材を活用することで店舗や施設から排出される食品廃棄物の削減につながります。

小売店における取組例



ばら売り・量り売り・割引等による販売

ばら売りや量り売りは、消費者が必要な分だけ食品を購入することができ、食品ロスの削減につながります。また、期限間近の食品を割引して販売することにより、消費者としては価格面でのインセンティブが得られ、店舗としては廃棄される食品を減らすことができます。

賞味期限表示・消費期限表示に係る啓発

賞味期限と消費期限に関する正しい理解を消費者に促すことにより、やみくもに期限が長い食品を購入することを防ぐことができ、期限切れなどによる廃棄を減らすことにつながります。

食品ロス削減により期待される効果

- ごみ量の減少
- ごみ処理のコスト削減
- CO₂等の環境負荷の低減

茨木市一般廃棄物処理計画・基本理念

“もったいない”が
めぐるまち いばらき

