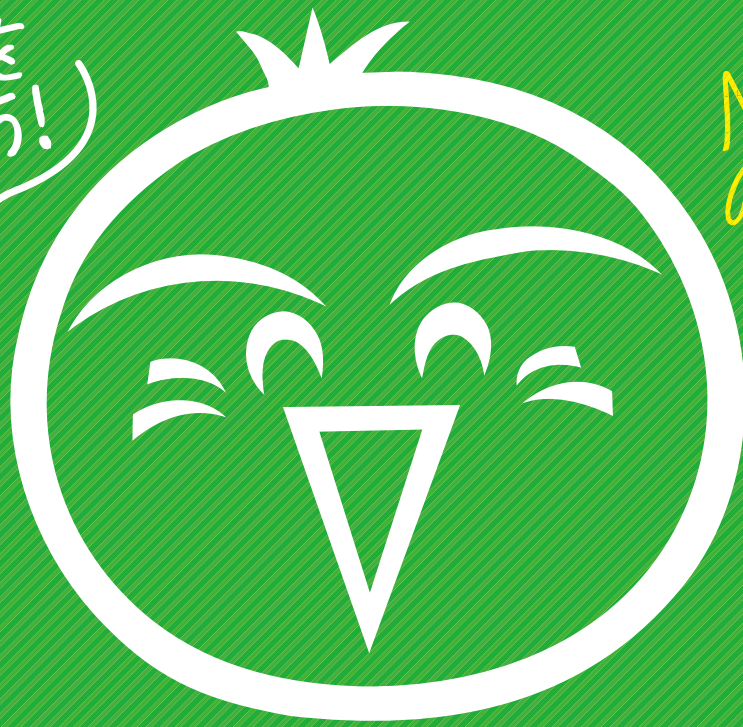


食品ロスを減らそう!

No! Food Loss!



とくしま

食べきるんじょ協力店

「ご存知ですか?」

日本では世界の食料支援量の

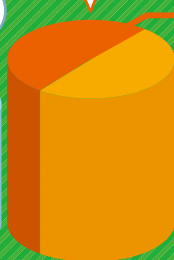
約1.3倍もの食品ロスが発生しているんです!

世界の食料支援量
約370万トン



国連WFPによる食料支援量(2023)

日本の食品ロス
464万トン



農林水産省環境省推計(2023)

事業系
231万トン

家庭系
233万トン

(1日あたり)
おにぎり1個分を捨ているのと同じ!



もったいない!

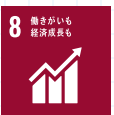
食品ロスとは、食べられるのに捨てられている食品のことです。日本では年間464万トン(※)の食品ロスが発生しています。徳島県では食品ロスの削減にむけ、実践・普及に取り組む飲食店等を「とくしま食べきるんじょ協力店」として登録しています。(※農林水産省環境省推計2023より)

登録店
募集中

あなたのお店も、食品ロス削減に向けて取り組んでみませんか?

徳島県では「とくしま食べきるんじょ協力店」の登録を随時募集しています! 登録無料! ハーフサイズメニューやごはんの量の調節、仕入れ時の適量発注や、食材の使い切りなど、食品ロスの削減に努めているお店もご紹介!

協力店のご紹介
&
詳細はコチラ



徳島県生活環境部サステナブル社会推進課分室(エコみらいとくしま)
TEL: 088-663-5371・FAX: 088-663-5380
E-mail: ecomirai@mail.pref.tokushima.lg.jp
協力団体: 徳島環境サステナブルネットワーク

おいしい徳島! 食べきり運動

- 「とくしま食べきるんじょ協力店」など、食品ロス削減に積極的に取り組んでいるお店を選ぼう!
- 食べられる分だけ注文しよう!(小盛りメニューやハーフサイズを活用)
- 美味しく食べきろう!

展開中



宴会時の心得

- 参加者の好みや食べきれる量をチェックし、適量注文を心がけよう!
- 乾杯後30分間と終了10分前は、席に着いて食事を楽しもう!
- 食べ残さないように、食べきれる量をお皿に入れよう!
- 料理がたくさん残っているテーブルは、他のテーブルへ分けよう!
- 幹事や司会者は「食べ残さないように」と声かけをしよう!



// おいしく残さず食べきろう! //

まずは、おいしく、適量を、残さず食べきる。食べきれなかったら…

モツテコ!



mottECO

モツテコとは、飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称。



環境省HP

お店と相談して料理の持ち帰りを検討しよう!



消費者庁HP

外出時のおいしい「食べきり」ガイドを参考に行動してみよう! 食べ残した料理の持ち帰りは自己責任です。