

みんなで減らそう
食品ロス



食べきれずに
残ってしまった
料理を捨てて
しまうのは、
もったいない!

やまがた

ごみゼロやまがた県民運動キャラクター
「ごみゼロくん」

日本の食品ロス
年間約522万トン

1人1日お茶碗1杯分の
ご飯を捨てている量に相当



食品ロスって?

食べ残しや売れ残りなどの理由で、
まだ食べられるのに、捨てられて
しまう食品のことです。

まずは、「おいしく食べきる」ことが
第一ですが、食べきれなかった
料理は、衛生面に注意して持ち帰り、
お家で大切にいただきます。

当店は「もったいない山形協力店」として、食品ロス削減に取り組んでいます。



山形県
「みんなで減らそう食品ロス」HP
・環境にやさしい料理レシピ
・外食時の食べきり運動
・もったいない山形協力店
・フードバンクの紹介
ほか

12
つくる責任
つかう責任



紙
ごみ出すときは自治体の
定める区分に従ってください。

※料理の「お持ち帰り」は、お店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクを十分に理解した上で、お客様の
「1足ください。」行ってください。
・持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考え、行いましょう。
・自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、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取りましょう。
・料理は、履かいた所に置かずに、お皿に入れて持ち帰ります。
・料理は、履かいた所に置かずに、お皿に入れて持ち帰ります。
・時間が経つと食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかると、帰宅後、お皿に入れて持ち帰ります。
・持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べましょう。
・中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
・見た目やにおいなどが少しづつでも怪しいと思ったら、口に入れないようにしましょう。

安全においしくいただくためのお約束

テイクアウト ボックス

お持ち帰りいただき
ありがとうございます



NO-FOODLOSS PROJECT