

「もったいない山形協力店」を利用して おいしい食べきり キャンペーンに 参加しよう!

食品ロスの削減は
身近なSDGs

キャンペーン実施期間

2024
12/2月 ▶ **1/31**金

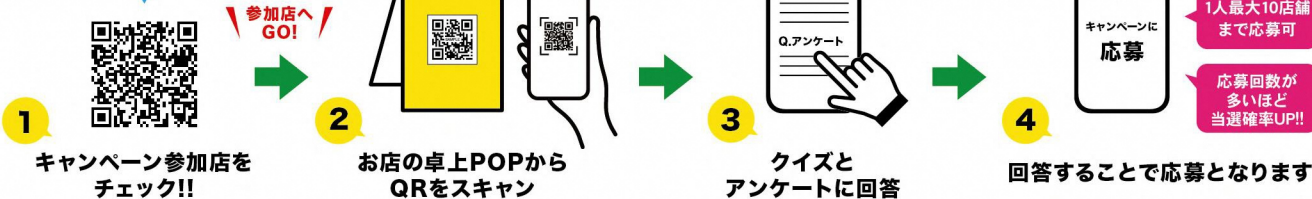


こみゼロやまがた県民運動キャラクター「こみゼロくん」

食品ロスに関するクイズ・アンケートに答えると抽選で景品が当たるチャンス!!

キャンペーンの参加方法

参加店舗一覧はコチラ



1名様 3名様 5名様 10名様

キャンペーン参加店の協賛景品もあります!お楽しみに!!

※画像はイメージです ※景品内容は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください ※商品到着後は早めにお召し上がりください



キャンペーンの詳細については

山形県 食べきりキャンペーン

検索

Carbon Neutral Challenge
～環境を守るのは県民一人ひとり～

山形県



もったいない!

食品

みんなで減らそう!

ロス

食品ロスってなに?

食べ残しや売れ残り、賞味期限切れなどの理由で、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

食品ロスが増えていくと...



食品関連事業者や消費者の負担が増加!

生産や流通に要したエネルギーが無駄になり、売れ残りや食べ残し分の処分費用などが余計にかかります。

ごみ処理の負担が増加! 環境への負荷が増加!

ごみの運搬や焼却にかかる費用が発生して、余計なCO2も排出してしまいます。

食品ロスを減らす取組みのご紹介

家庭でできる取組み

1. 上手な買い物がポイント!

- 買い物前は冷蔵庫や食品庫をチェックし、余っていたり、買い置きしている食材がないかを確認しましょう。
- 買う際は、まとめ買いを避け、必要なものを必要な分だけ買うように心がけましょう。
- すぐに食べるものは、陳列棚の手前から取る「てまえどり」で期限の近い商品を取りましょう。
- 余ってしまった食品があれば、フードドライブにご協力ください。

2. 食材を使いきろう!

- 残っている食材から優先的に使い、無駄のないようにしましょう。
- 賞味期限*が過ぎてもすぐには捨てずに料理に活用しましょう。

*おいしく食べることができる期限。過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、見た目・においなどから食べられるか判断しましょう。

3. 作り過ぎに注意!

- 体調や健康、家族の予定も考えて、食べきれる量を作り、おいしく残さず食べましょう。
- 残った料理はお弁当用に保存したり、リメイクしたりして、無駄なく活用しましょう。県では環境にやさしい料理レシピコンテストを実施し、県ホームページで紹介しています。

外食でできる取組み

1. 食品ロス削減に取り組むお店を選ぼう

県では、食品ロス削減に取り組む飲食店や宿泊施設などを「もったいない山形協力店」として県ホームページで紹介しています。ぜひ積極的にご利用ください!

2. 注文する時は

自分の食欲や体調に応じて、小盛りやーフサイズメニューなども検討し、食べきれる分だけ注文しましょう。

3. 食事の時は

- 注文した料理は、残さずおいしく食べきりましょう。
- 食べきれない場合は、お店に確認して、持ち帰りましょう。なお、料理の持ち帰りは自己責任で。帰ったら速やかにおいしくいただきます。
- 食べ放題のお店では、元を取ろうと、無理して皿に盛ったり、食べ残したりしないようにしましょう。

4. 宴会の時は

- 幹事は参加者の好みや年齢層などを考えて食べきれるメニューを選びましょう。
- 30・10運動を実践し、おいしく食べきりましょう。

(さんまる・いちまる)

30・10運動

①味わいタイム
乾杯後30分は料理を楽しむ

②お楽しみタイム
料理を食べながら、親睦を深める

③食べきりタイム
ラスト10分はもう一度料理を楽しむ

[幹事は「おいしく食べきろう」と呼びかけましょう]

山形県の食品ロス削減の取組みについては

山形県 食品ロス削減

検索

