

もったいない

食品ロス
とは

売れ残りや食べ残り、期限切れ食品など、本来は食べられるはずの食品が廃棄されること。

10月は食品ロス削減月間

京都市では、市民・事業者の皆様と食品ロス削減に集中的に取り組むため、今年から10月を「食品ロス削減月間」に位置付けています。



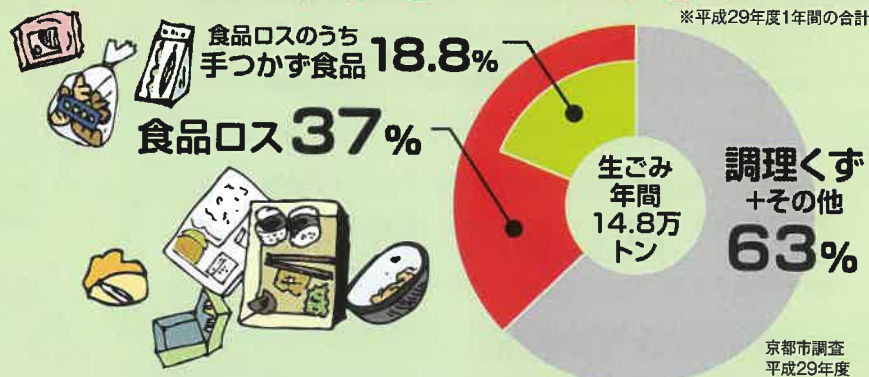
今号では、食品ロスの削減に向けた取組等を御紹介します。詳細は裏面を御覧ください。



京都市の食品ロスは年間6.4万トン

市内で年間に排出される食品ロスの量は、年間6.4万トン（うち事業系3.6万トン）。まだ食べられるのに、食べられずに捨てられています。

日本全体では、年間646万トンもの食品ロスが発生しており（世界の食料援助量の2倍以上）、一人当たり約120g（お茶碗約1杯分相当）のご飯を毎日捨てていることになります。



新たに!

食品ロスの発生量を減らす認定制度の紹介

「京都市食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版)」 認定制度がはじまりました!



京都市ごみスッキリ情報館

京都市食べ残しゼロ推進店舗認定制度とは?

京都市全体で「食品ロス削減」の輪を広げていくことを目指し、京都市が認定店舗の食品ロス削減に資する取組を「見える化」し、市民、事業者へPRするとともに、認定店舗との連携による食品ロス削減に向けた情報発信を行います。

NEW

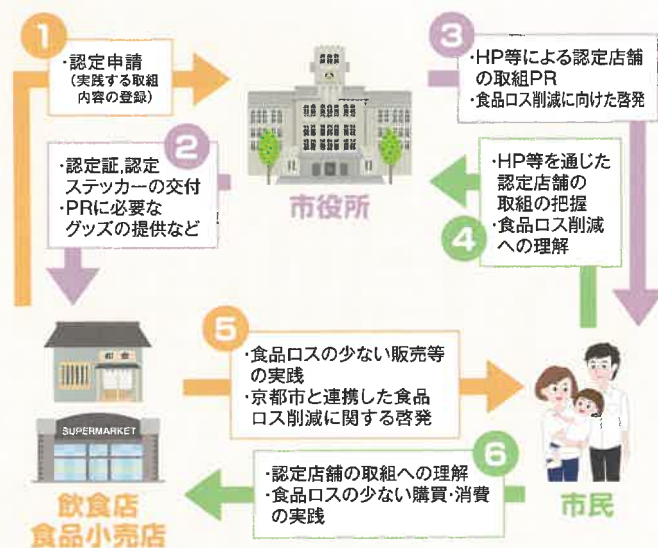
京都市
食べ残し
ゼロ
推進店舗

食品小売店 版

京都市
食べ残し
ゼロ
推進店舗

飲食店・宿泊施設 版

食品の仕入れや販売、購入・消費の各段階での「食品ロス削減」の推進につながる取組を実践する「食品小売店」を認定します。



宴会でも残さず食べよう

サーティテン

30・10運動※で宴会(夕食)の 食べ残しが約5分の1に減りました!

宴会(夕食)で、「なるべく残さず食べましょう!」という主旨の声かけをした場合と、しなかった場合の食べ残しの量の比較調査を行いました。

結果、声かけをした場合の食べ残し量が、声かけをしなかった場合に比べ約5分の1になり、**声かけによる効果**を確認しました。

10月30日火

「食品ロス削減全国大会 in 京都」を京都大学百周年時計台記念館で開催します!



詳細はこちら!

忘年会でも30・10!



※乾杯後30分間は席を立たずに料理を楽しみ、終了前10分間は自分の席に戻って再度料理を楽しむよう呼びかけることで食べ残しを減らす取組。
宴会では、食べる量は十人十色。体調や状況等に合わせて御協力をお願いします。

事業ごみ収集のご相談は【受付時間】13:00~17:00(月~金)

京都環境事業
協同組合

TEL.075-691-5517

無許可の業者や、清掃業者等が他人のごみを収集運搬することは違法です。

発行:京都市環境政策局ごみ減量推進課

京都市中京区河原町二条下一之船入町384番地ヤサカ河原町ビル8階

TEL.075-366-5090 / FAX.075-213-0453

(事業ごみ担当ダイヤル)

加工食品の販売期限を延長した場合 の食品ロス削減効果は約10%!

協力店(市内スーパー5店舗)において、一部の日配品の販売期限を延長する実験を実施し、前後の廃棄数量などを比較した結果、**販売期限の延長により、約10%の廃棄抑制効果があることを確認**しました。また市民アンケートの意識調査では、**9割以上の皆様から「販売期限の延長により、食品ロス削減に取り組むことは良いこと」との賛成意見**をいただきました。

対象商品	日配品(豆腐、納豆、洋菓子など15品目)
実施時期	平成29年11月1日~12月3日

併せて、市民の意識調査と事業者アンケートを実施



賞味・消費期限の
近い食品の購入(消費)に
御協力をお願いいたします。

実験結果は
こちら!

