



やってみよう、 「食べきり注文」!

青森県の食品ロス削減に
みんなでチャレンジ!



食品ロス削減キャラクター
「ゴミヘルズ」



おじさまの見た目と
オーダーのギャップが
ステキ♡

「食べきり注文」とは、

外食やテイクアウトで

これなら食べきれそうだ、

と思う適量を注文すること。

残さずきれいに食べれば、

食品ロスを減らすことができます。

お料理を作るお店の人も

きっと、うれしく感じてくれますよ。

外食&テイクアウトでの「食品ロス」を減らすために。

食べ残しの食品ロスは、
私たちの行動で減らせる。

まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」は、日本全体で年間約522万トン(R2年度推計)発生し、このうち外食産業からが約81万トン。その発生の理由の約6割が食べ残しとみられています。つまり、私たち一人ひとりが最初から適量を注文することで、改善できることなのです。

外食時は残さず食べきる。
無理なら持ち帰りで。

外食時は、適量を注文する「食べきり注文」をして食べきりましょう。小分けメニューもオススメ。きれいに食べれば、自分もお店の人も気持ちがいいものです。また、やむなく残す場合はお店に確認して「持ち帰り」も検討を。ただし衛生上の問題は自己責任となるので充分ご注意ください。

テイクアウトも
食べきれぬ適量で注文。

便利で手軽なテイクアウト。でも、つい「せっかく買いに来たから」とか「家族や友だちの分も」と思ってしまっ、多めに購入しがちです。その結果余ってしまったらムダになるのは外食時と同じこと。注文時にいま一度、食べきれぬかどうか、ムダがないかをよく考えてみてくださいね。