

「もったいない」の気持ちを忘れずに

知っていますか？ 食品ロス

まだ食べられるけど、少し古くなったから。安売りでつい買い過ぎて、食べずに捨ててしまう。そんなもったいない経験ありませんか。「食品」を「ごみ」にしてしまう前に、もう一度、考えてみましょう。

問い合わせは ごみ減量課 ☎027-898-6272

食べられるのに捨てている食品ロスって？

身近な無駄を見直してできることから始めよう

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。日本では、年間約1,700万トンの食品が廃棄されています。このうち、いわゆる「食品ロス」は年間約500〜800万ト（平成23年度推計）。これは、コメの年間収穫量（約813万ト。平成23年水稲の主食用）に匹敵する数量です。

前橋市から出る生ごみは約4万ト（平成25年度）。このうち、食品ロスは約1・6万トと推計されます。これは、市民一人当たり毎日おにぎり約1〜2個を捨てている計算に。「もったいない」と思いませんか？

前橋市は、家庭ごみ減量のため「G活チャレンジ100!」に取り組みんでいます。その取り組みの一つとして、市内の中学校で「目指せ！ごみゼロG活講座」を開催。本年度は食品ロスをテーマに話をしています。

家庭から出されるごみの約8割は可燃ごみで、そのうち約4割を生ごみが占めています。家庭では、食品の買い過ぎや料理の作り過ぎなどに注意し、外食するときも食べ残しを減らすなど、食品ロスの削減に心掛けましょう。

私たちが進めています 食べきり協力店登録店舗

小盛りメニューの導入や持ち帰りの対応、食べ残しを減らすための呼びかけなどに積極的に取り組んでいる店舗を左下表のとおり「食べきり協力店」として登録しています。宴会や外食するときの参考にしてください。詳しくは本市ホームページをご覧ください。

食べきり協力店に登録している「イタリア料理ランゴスタ」オーナーシェフの井口さん

小盛りや持ち帰りパックの提供のほか、嫌いな食材を除いて調理するなど、お客様の要望にできるだけお応えし、食べ残しを減らすことができると考えています（食品衛生上、持ち帰った物は、必ずその日のうちにお召し上がりください）。



アレルギーや苦手な食材などがあれば、除いて調理



お持ち帰りしたい人は、気軽に声を掛けて

家庭で実践 食品ロスを減らすヒント!

- その1 冷蔵庫などの在庫を小まめにチェックし、計画的な買い物を
- その2 空腹時の買い物は避ける
- その3 買った物は使いきる
- その4 料理は食べられる分だけ作る
- その5 賞味期限は「おいしく食べられる期限」
※消費期限は、「食べても安全な期限」。過ぎたら食べない方がよい

食品ロスの発生状況

(平成23年度推計)



(参考:農林水産省ホームページ)

食べきり協力店一覧 (申し込み順) ※市外局番は027

店舗名・所在地	連絡先
ホテル ルカ (天川大島町一丁目)	224-5181
ちぎらホテル (西片貝町四丁目)	224-7777
チャイニーズダイニング天壇 (昭和町三丁目)	237-3437
群馬會館食堂 (大手町二丁目)	221-2595
BISTRO らくだ屋 (茂木町)	283-7367
LE PATISSERIE HIDE (川原町二丁目)	289-4101
赤城山オートキャンプ場 (三夜沢町)	283-8368
21" House (城東町三丁目)	234-0927
GGC 前橋店 (小相木町)	289-4903
銀華亭本店 (紅雲町一丁目)	221-7382
前橋北部地区農畜産物直売所「味菜」(狹窪町)	264-3166
イタリア料理ランゴスタ (北代田町)	235-5555
パーラー・レストランモモヤ (千代田町二丁目)	231-5017
粕川温泉元気ランド (粕川町月田)	230-6444
そば処はせ川 (東片貝町)	263-2504
らーめん一番館大友店 (大友町二丁目)	251-0859
市役所地下レストランアザレア (大手町二丁目)	221-7764
喜久屋食堂 (文京町三丁目)	221-2996
焼肉乃上州敷島店 (川原町一丁目)	234-3329
焼肉乃上州駒形店 (下大島町)	266-8929
麦和楽 (古市町)	251-8003
レストランパー・ラ・カンティーナ (千代田町五丁目)	230-9711

※掲載店舗は平成26年10月21日時点の申し込み。「食べきり協力店」の募集は随時実施。取り組み内容については、各店舗にお問い合わせください。