食べ残し持ち帰り運動に参加してみましょう！

食べ残し持ち帰り運動とは

皆さんは、飲食店等で食事をした際に、どうしても食べきれずに残してしまったことはありませんか。そのような「食べ残し」による食品ロスを削減するために、食べ残しを持ち帰る取り組みが全国的に進んでいます。
戸田市においても、市内の一部の飲食店において、食べ残しの持ち帰りを推奨し、戸田市民が一丸となって、食品ロスの削減に繋げられるよう、取り組みを行っていきます。

市内飲食店の皆様へのお願い

「食べ残し持ち帰り運動」にご賛同の上、その取り組みを積極的に実施していただける飲食店を募集します。詳細は、戸田市公式HP（下記QRコード）をご確認ください。

【参加申込方法】
下記QRコードのページに記載のリンクから申込

【申し込み後の流れ】
市のホームページやSNSにて、協力店リストを公表します。また、協力店の皆様に対して、市で作成したドギーバッグ（持ち帰りを希望するお客様へお渡しいただくもの）とお店に掲示していただくステッカーを配布いたします。

〈お問い合わせ〉
戸田市 環境課
☎048-441-1800（内線389、390）

ドギーバッグとは

飲食店等で食べきれずに残してしまった料理を持ち帰るための容器のことです。戸田市でも、洗って繰り返し使用することができる、環境に優しいドギーバッグを作成いたしました。
こちらは、「食べ残し持ち帰り運動」協力店へ配布し、持ち帰りを希望されるお客様へ配布する予定です。（数に限りがございます。）

【持ち帰りにあたっての注意事項】
- 持ち帰りはお客様の自己判断となります。
- 帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰るのをやめましょう。
- 持ち帰りは、十分に加熱されているものかつ、帰宅後に再加熱が可能な食品を選びましょう。
- 持ち帰った食品は、適切に保存し、早めに食べきりましょう。見た目やにおいが少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

※その他の詳細は、消費者庁・厚生労働省
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン
～SDGs 目標達成に向けて～」
をご確認ください。

戸田市ドギーバッグイメージ

戸田市の取り組み

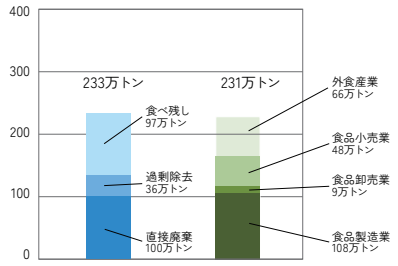
戸田市では、食品ロスへの理解促進による「もったいない」意識の醸成と、市民・事業者・行政の協働による効果的な食品ロスの発生抑制・食品の有効活用の取組推進を基本方針に掲げ、様々な施策を行っております。

①フードドライブの実施
②３キリ（使いキリ、食べキリ、生ごみの水キリ）の推奨
③３０１０運動の推奨（※）
④コンポスト容器等による生ごみ堆肥化の促進　　等

※３０１０運動：宴会時などで、最初の30分間と最後の10分間は食事を楽しむ時間とし、食べ残しの削減を呼びかける運動

食品ロスの課題と現状

日本では、年間約464万トン（令和５年度推計値）の食品ロスが発生しています。その内訳は、家庭系の食品ロス（料理の作り過ぎによる食べ残しや買ったのに使わずに捨ててしまうもの、料理の際の皮のむき過ぎ等）233万トン、事業系の食品ロス（店舗での売れ残りや返品、飲食店での食べ残し、売り物にならない規格外品等）231万トンとなっています。



引用：環境省食品ロスポータルサイト（R5年度）

戸田市においても、家庭系可燃ごみ排出量のうち、食品ロスの割合は12.6%（令和４年度概算値）を占め、１人あたり48ｇ/日の食品を捨てていることになります。

世界に目を向けてみると、途上国を中心に十分な栄養を取ることができず、飢餓で苦しんでいる人が多くいます。その一方で、日本のような先進国では、まだ食べられる食品が多く捨てられているのが現状です。また、日本の食料自給率は約38%（令和５年度概算値）と、先進国の中でも低く、多くの食べ物を海外からの輸入に頼っています。この状況は社会全体で解決していかなくてはならない課題の一つです。

食品ロスは、単なる資源の無駄遣いにとどまらず、環境負荷や経済的損失も引き起こしています。廃棄された食品を処理するためにはエネルギーやコストがかかり、その過程で二酸化炭素も排出しています。また、食料資源は限りあるものであり、その浪費は世界的な食料不足や飢餓問題とも密接に関連しています。
このことから、日本の食品ロス問題は早期に解決すべき重要な課題であり、その削減には国民一人ひとりの工夫と努力が必要です。

わたしたちにできること

食品ロスを削減するために、わたしたちにできることはたくさんあります。

【家庭・買い物編】
・買い物前に冷蔵庫や食品庫に残っている食材をチェック！
・必要な分だけ買おう！（まとめ買い等による買いすぎに注意⚠）
・手前どりを実践してみよう！（すぐに使う食材は、割引されている商品や、賞味期限の短い手前に配列されている商品を積極的に購入しよう）

【家庭・調理編】
・食材を適切に保存しよう！
・食材を上手に使い切ろう！
・食べきれる量を作ろう！
・それでも余ってしまう食品は、早めにフードドライブ等を検討しよう！

【外食編】
・小盛メニューやハーフサイズを活用し、食べられる量だけ注文しよう！
・どうしても残してしまった料理は、お店と相談して持ち帰ることも検討しよう！
・宴会時は、３０１０運動を実践してみよう！

【お問い合わせ】戸田市 環境課　☎048-441-1800（内線 389、390）
R7.9 月作成