



かわさき3Rニュース

～ごみ減量 未来へつなげる エコ暮らし～



かわさき3R推進キャラクター
かわるん

第41号

令和2年2月発行

日本では年間643万トン、国民1人1日あたりお茶碗1杯分のご飯の量にあたる食品ロスが発生しています。こうした食品ロスを削減するため、昨年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。今回は食品ロスを減らす取り組みについて紹介します。

外で食べる時、食べきっていますか？

食べきり協力店

川崎市では、食品ロス削減の取り組みの一つとして、「小盛メニューの導入」や「食べきれなかった料理の持ち帰り」など、食べきりを推奨している飲食店等を「**食べきり協力店**」として認定し、川崎市のホームページで紹介しています。お店を選ぶ時の参考にしてください。



食べきり協力店ステッカー



川崎市ホームページ
「食べきり協力店」

こんな食品ロス削減の取り組みも！

HARA

はらっぱ

昨年11月にマルイファミリー溝口にオープンしたフードホール。

“「わたしにぴったり」をかなえる”をコンセプトに、料理のサイズを選べたり自由にカスタマイズできるなど、食品ロス削減を意識したものとなっています。



さんまる いちまる
30・10

春は歓送迎会など宴会も多い季節ですよ。

身近にできる食品ロス削減の取り組みとして、**30・10**運動があります。乾杯後の30分間とお開き前の10分間は自席について料理を楽しみ、おいしく残さず食べきましょう。



宴会5カ条

1. 食べられる量を注文する。食べられない物は先に伝えましょう。
2. 幹事さんから「おいしく残さず食べよう！」の声かけをしましょう。
3. 乾杯後の「30分間」、宴会終了「10分前」は席に戻って料理を楽しみましょう。
4. 食べきれない料理は仲間で分け合いましょう。
5. それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して持ち帰りましょう。