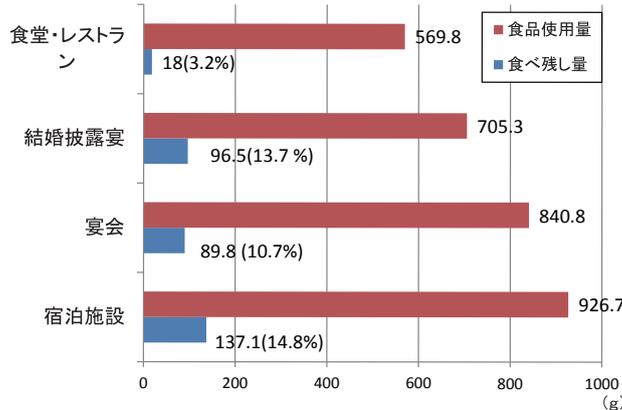


食べ残しはもったいない！
こんなに残して捨ててるよ！



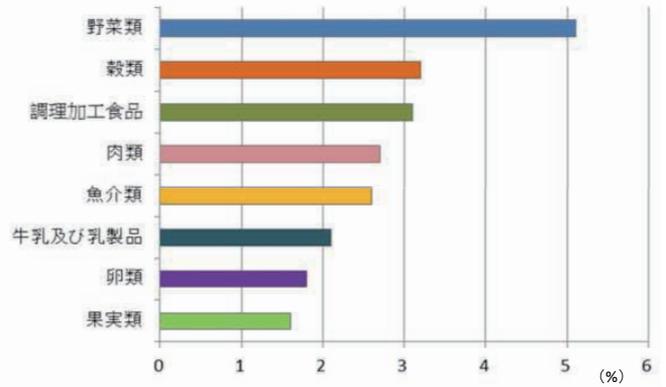
- 宿泊施設や結婚披露宴の食べ残しが多い。
- レストラン等の飲食店からの食品ロスは、お客様が食べ残した料理や製造・調理段階での仕込みすぎなど。
- 食べ残しの多い食品は野菜や穀類。

● 1食当たりの食品使用量と食べ残し量の割合



資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）」
外食・レストランは昼食、宿泊施設は宿泊客に提供された夕食を調査対象とした

● 食品別食べ残し量の割合



資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）」

わたしたちにできることから始めよう！

- 食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではない。
- それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。

他にも、こんな取り組みが！

☆フードドライブ

いただき物やつい買いすぎてしまったものなど、開封しないで家庭にある食品をフードバンクを通じて活用（寄付）します。

☆ドギーバッグの活用

外食時に自分の食べきれなかった料理を専用の容器等に入れて持ち帰ります。

製造	卸売	小売	外食	家庭
<ul style="list-style-type: none"> ●需要予測精度向上 ●製造ミス削減 ●賞味期限延長・年月表示化 ●期限設定情報開示 	<ul style="list-style-type: none"> ●需要予測精度向上 ●売り切り ●配送時の汚・破損削減 	<ul style="list-style-type: none"> ●需要予測精度向上 ●売り切り ●小容量販売 ●バラ売り 	<ul style="list-style-type: none"> ●需要予測精度向上 ●調理ロス削減 ●食べ切り運動 ●小盛サービス ●持ち帰り（自己責任） 	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫・家庭内の在庫管理 ●計画的な買い物 ●食べ切り ●使い切り ●期限表示の理解
<p>・フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減 ・余剰食品のフードバンク寄付</p>				
<p>食品ロスの実態把握・削減意識共有、もったいない精神</p>				

大切なことは、食べ物への感謝の気持ちを忘れないことです。

フードバンク活動が広がっています！

☆包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品の品質には問題ないが、通常の販売が困難な食品、食材をNPO等が食品メーカー等から引き取って、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動です。

☆米国では年間200万トンの食品が有効活用されています。

☆米、パン、めん類、生鮮食品、菓子、飲料、調味料、インスタント食品等様々な食品を取り扱っています。

☆愛媛でも、「NPO法人フードバンクえひめ」が活動しています。

