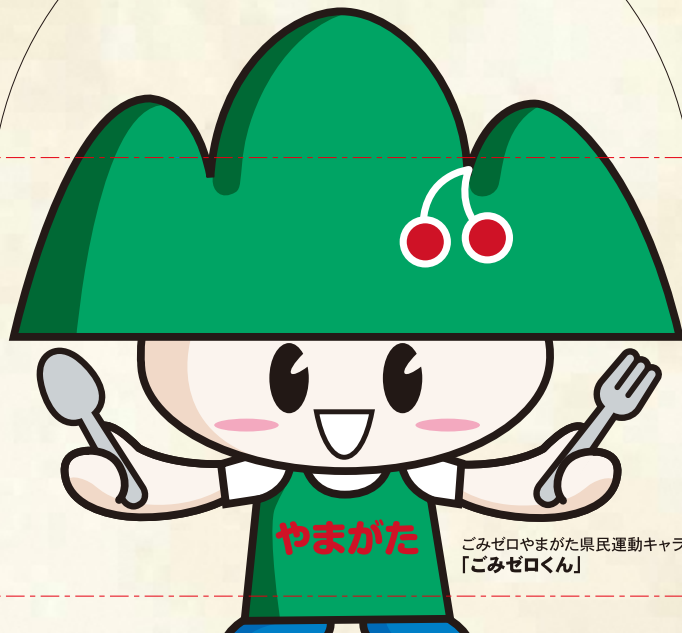


みんなで減らそう  
**食品ロス**



やまがた

ごみゼロやまがた県民運動キャラクター  
「ごみゼロくん」

食べきれずに  
残してしまつた  
料理を捨てて  
しまうのは、  
**もったいない!**

**日本の食品ロス**

年間約600万トン

1人1日お茶碗1杯分のご飯を捨てている量に相当



**食品ロスって?**

食べ残しや売れ残りなどの理由で、まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品のことです。まずは、「おいしく食べきる」ことが第一ですが、食べきれなかった料理は、衛生面に注意して持ち帰り、お家で大切にいただきましょう。



山形県「食品ロス削減」HP  
・環境にやさしい料理レシピ  
・外食時の食べきり運動  
・もったいない山形協力店  
・フードバンク活動団体  
ほか

令和3年度山形県テイクアウトボックス実証実験

紙 外装 内箱  
ごみに出すときは自治体の定める区分に従ってください。

※「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行ってください。  
・持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱可能なものにし、食べきれぬ量を考え、行いましょう。  
・自ら料理を結める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な箸などを使って入れましょう。  
・料理は、暖かい所に置かないようにしましょう。  
・時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。  
・持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。  
・中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。  
・見た目やにおいなど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。

**安全においしくいただくためのお約束**

**テイクアウト ボックス**

**Carbon Neutral Challenge**  
～環境を守るのは県民一人ひとり～

お持ち帰りいただき  
ありがとうございます

早めに  
食べてね



NO-FOODLOSS PROJECT