

# 外食編

## 1 店選び

食品ロス削減に積極的な店を選ぶ。

例 料理の量を選べる店



## 2 注文

食べられる分だけ注文する。

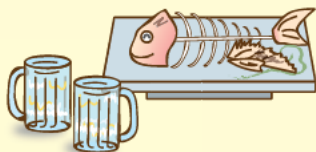
例 小盛メニューを活用する。



## 3 食事

料理をおいしく食べきる。

例 宴会時に食べ切りの呼びかけをする。



ごちそうさま!!

# 買物編

## 1 「賞味期限」を正しく理解する

「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限切れの食品は、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



## 2 買い物は必要に応じて

買い物前に冷蔵庫をチェックする。



## 3 残さず使いきる

表示に従って、正しく保存する。献立や調理方法を工夫する。



食べきりレシピやリメイクレシピを紹介しています

料理レシピサイト  
「クックパッド」内  
消費者庁のキッチン（公式）



# 「食品ロス削減国民運動」

## NO-FOODLOSS プロジェクト

を展開中!!



食べものに、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

**日**本では、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」が年間646万トン※発生しています。

※農林水産省及び環境省「平成27年度推計」

大切なのは

一人一人が「もったいない」を意識して行動すること

**国**では、事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、「NO-FOODLOSS プロジェクト」を展開しています。



消費者庁

Consumer Affairs Agency, Government of Japan

平成30年4月版

のりしろ