



第11号(令和4年3月発行)

おいしいとやま食べきり運動

食べきり通信

富山市では、家庭や外食時での食べ残しを減らし、おいしい富山の食材を食べきる「おいしいとやま食べきり運動」を展開中です。「食べきり通信」では、食べきるための様々な取り組みや活動などを紹介していきます。

運動協力店を募集しています

令和3年度に新しくおいしいとやま食べきり運動の協力店となっていたいただいたお店です。

- ・神戸クックワールドビュッフェマイプラザ南富山店【南部エリア/その他】(現在休業中)
- ・(株)ヨシケイ富山 富山営業所【南部エリア/その他】

「豆腐 1/2 丁、人参 1/2 本などその日の夕食に必要な分だけお届け
～ヨシケイでフードロスをなくそう～」

- ・ZERO-G【中心街エリア/バー・スナック】

- ・手作りサンドイッチ「ゴフサン」【西部エリア/その他】

「使用しない食パンの耳部分をお客様へ無償提供
～新鮮野菜と果物のサンドイッチをお手頃な価格で提供しているテイクアウト専門
店です。～

他の協力店についてはトップページの  [運動協力店インデックス](#)→[エリア](#)→[ジャンル](#)から探してみてください。新型コロナウイルス感染拡大防止のため営業時間等に変更がある場合もありますので事前にご確認ください。

運動協力店にお持ち帰りパックを配布しました

協力店のうち希望のあった104店舗にお持ち帰りパックを配布しました。

アンケートにお答えいただいた協力店の73.8%のお店で食べ残した料理の持ち帰りの対応にご協力いただいています。

協力店からは「自分も外食時に食べきれなくなった時、声をかけにくいときもありますが、この運動が当たり前になれば気負いなく行動できると思います。」というご意見をいただきました。

「お持ち帰りできます」とメニュー等に記載があったり、店員さんから積極的に声をかけてもらえるとお客さんもからも頼みやすくなりますね。

お店に対応してもらえるか確認してみてください。



東部小学校での取り組みがテレビで紹介されました

東部小学校では給食室前に残食量に応じて表情や首の傾きが変わる「たべキリン」の掲示物を作り、「キラリン」という名前を付けています。そして、給食時には「残食が少なくキラリンの首がまっすぐ伸びていました」などと放送し、児童たちの完食の意欲を高めています。

給食の残った量が少ないときはキラリンの首がまっすぐ伸び、目がハートになります。逆に残食が多いときはキラリンの首は下に下がってしまって涙を流して泣いてしまいます。キラリンの表

情や首の傾きで給食の食べ残しの量を伝え、児童からは「キラリンの首が曲がっていると今日がんばろうと思えるのでいいと思います。」と好評です。

給食の食べ残しを減らす取り組みにキラリンが活躍しています。

※令和4年1月30日放送 KNB「世界の未来を変える
エシカル消費」



食品ロス削減推進計画を策定しました

令和4年3月に食品ロス削減推進計画を第2次富山市一般廃棄物処理基本計画の中に含めて策定しました。生活系食品ロス量について令和8年度まで平成27年度比▲20%を目標としています。

生活系ごみ細組成調査(R3年調査)によると、燃やせるごみに混入している生ごみの約17%が食品ロス(手つかず食品や食べ残し)でした。

食品ロスを減らすためのコツは3つの「ない。」

1. 買いすぎない
2. 作りすぎない
3. 食べ残さない

のライフスタイルが定着するよう食品ロスの削減に向けて、できることから始めてみましょう。



【「おいしいとやま食べきり運動実行チーム」事務局】

〒930-0002 富山市新富町一丁目2番3号 CiCビル3階

富山市消費生活センター

TEL 076-443-2123 FAX 076-411-9006 <http://tabekiri.jp>