

チーム Eat All 参加事業者募集中!



もっと!
もったいない
を、モットーに。

「チーム Eat All」は、事業者の皆さまと市でつくる、
食品ロスを減らすための「チーム」です。
チームで連携・協力しながら、みんなで・ぜんぶおいしく食べきって
食品ロスを出さない社会をつくりましょう!

チームで何ができるの?

- 市がホームページ等で、事業者の食品ロス削減の取組を紹介
- チームのロゴマークを事業所やホームページ等に掲示し、食品ロス削減をPR
- 市と参加事業者による共同キャンペーン等を実施(予定)

誰が参加できるの?

市内で事業活動を行っている事業者の皆さまにご参加いただけます。

申込方法は?

「問い合わせ」の担当課にて、郵送、持参、Eメール、FAXで随時申込書を受け付けています。
申込書はさいたま市のホームページからダウンロードできます。詳しくは [チーム Eat All](#)

問い合わせ

さいたま市 環境局 資源循環推進部 資源循環政策課
〒330-9588 さいたま市浦和区常盤6-4-4
TEL:048-829-1338 FAX:048-829-1991
E-mail: shigen-junkan@city.saitama.lg.jp

このリーフレットは、5,000部制作し、1部あたりの印刷経費は32円です。



事業者の皆さまへ

もっと! もったいないを、モットーに。
食品ロスを減らしましょう!



さいたま市



もっと！知ってほしい！

What is 食品ロス？



世界の食品ロスの現状は？

世界では年間約13億トンの食料廃棄が発生しています。これは、人が消費するために生産された食料の $\frac{1}{3}$ に相当する量。世界全体で解決すべき課題となっています。

この課題を解決するため、「持続可能な開発目標(SDGs)」*では2030年までに世界全体の一人あたりの食料廃棄を半減させることなどが目標のひとつに定められ、SDGsを意識した取組が世界中で広がっています。

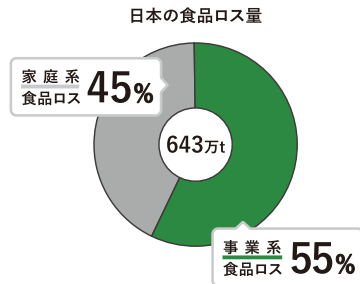
※2015年9月、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された国際目標。



日本も動いています！「食品ロス削減推進法」

- 令和元年10月1日、「食品ロスの削減の推進に関する法律(略称：食品ロス削減推進法)」が施行されました。
- この法律では、生産・製造・販売・消費などの各段階で日常的に廃棄され、大量に発生している食品ロスを削減するために、多様な主体が連携して取り組むことを推進しています。
- 事業者の責務として「国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努める」ことを定めています。事業者の皆様の積極的なご協力をお願いします。

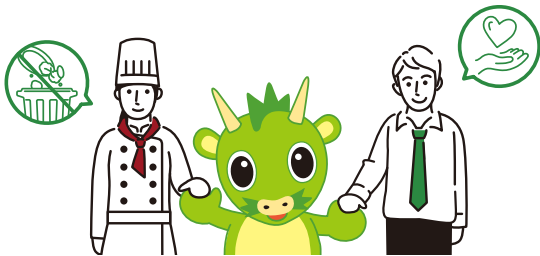
事業者から出る食品ロス



日本全体の食品ロスは643万トン。そのうち、外食産業から出る食べ残しや製造・小売事業者等から出る売れ残りなどの「事業系食品ロス」は、全体の半分以上を占める352万トンと推計されています。

出典 | 平成28年度推計(農林水産省・環境省)

さいたま市ではご家庭の皆様と事業者の皆様双方へ、食品ロス削減の取り組みをお願いしています！



食品ロスを減らすには？

飲食店での食べ残しや食材の無駄を減らすため、以下のような取組が効果的です。

食品ロスを削減できれば、廃棄物の処理コスト削減にも繋がります。ぜひ実践してみてください！

How to

01

小盛りメニューの導入



小盛り・小分けメニューを取り入れると、お客様がおいしく食べられる量を選べます。

02

料理の持ち帰りを推進



食べきれずに残った料理を、お客様の自己責任で持ち帰ることができます。お店が持ち帰りOKの意思表示を掲示していると、お客様も実践しやすくなります。

03

フードシェアリングサービスの活用



お店で売れ残ってしまった食品や、賞味期限間近の余剰在庫など、捨てずに必要な方へシェアできます。直接手渡しのほか、ネット通販のように全国へ発送するなど、多様なサービスがあります。

04

フードバンクの活用



食材を無駄なく使いきるため、必要な分を予測して仕入れましょう。それでも残ってしまった未使用の食品は、フードバンクを活用して必要な方へ。

05

まかない料理で食べきり



余ってしまいそうな食材は、まかない料理でおいしく食べきりましょう。また、まかないレシピを公開すれば家庭の食品ロス削減にも貢献できます。

06

食品リサイクルの推進



賞味期限切れとなってしまった食品も、廃棄しないで飼料や肥料などへリサイクルすれば有効に活用できます。