

ごみやにけーしょん 41

“へらす”“わかる”で目指せ一歩先行くごみゼロ事業所!! vol.

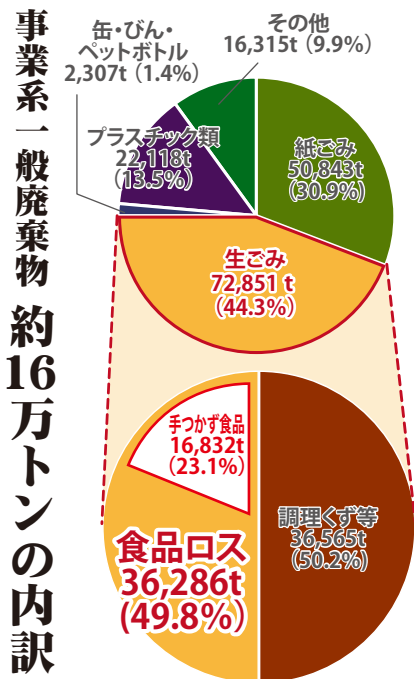


でもどうしたら...



削減 食品ロス

京都市の**食品ロス**は年間 6.1 万トン... 全体の約6割に相当する 3.6万トンが事業者由来!!!



京都市が処理した事業系一般廃棄物のうち、約4割が生ごみであり、そのうちの半分が、食べ残しや手つかず食品など、まだ食べることができるのに捨てられている「食品ロス」です(左図参照)。

食品ロスをさらに減らすことができれば、京都市全体のごみの量もより一層減らすことができます。

参考
業種別に見ると、食品ロスの排出量は、飲食店業(宿泊施設を含む)、食品小売業、食品製造業、食品卸売業の順に多くなっています。*

※令和元年度京都市調査

ご存知ですか? 削減推進法 食品ロス

- 令和元年10月に施行。国、自治体、事業者、消費者が連携して食品ロス削減の取組を推進
- 食品ロスの積極的な削減を事業者の努力義務として規定
- 10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」

一人ひとりが食べ物の「もったいない」を見直し、できるところから食品ロスの削減に取り組みましょう。

京都市では、「京都市食品ロスゼロプロジェクト」として、市民・事業者の皆様との連携により食品ロス削減に向けた様々な取組を進めています!

みんなで取組もう!!



京都市食品ロスゼロプロジェクト

詳しくは [京都市食品ロスゼロプロジェクト](#)



きょう(今日・京)から始められる取組は裏面をチェック!



きょう(今日・京)から始められる取組

食べ物の「もったいない」を見直せば、経費の節約につながります!!

無駄なくおいしく食べて、店舗も食べる人も地球もハッピーに! できることから始めてみませんか?



飲食店では 「3キリ運動」など

食材を使い切る **使いキリ** 食べ残しをしない **食べキリ**

- ・需要予測に応じた仕入れ
- ・ごみが少なくなるように調理方法等を工夫
- ・余った食材等を賄いへ活用

プロの技で魚アラ、野菜の皮や芯などもおいしく活用!



- ・料理の量や苦手な食材等、来店者の希望をあらかじめ確認
- ・残った料理のお持ち帰りを推奨
※京都市から希望する店舗に持ち帰り容器の試供品を提供しています。
- ・来店者への食べキリの声かけやポスター等の掲示

捨てる前に水を切る **水キリ**

- ・生ごみの分別
- ・水切りザルの活用
- ・生ごみコンポストの活用

生ごみの約8割が水分だから、ごみ捨て前に水キリ!



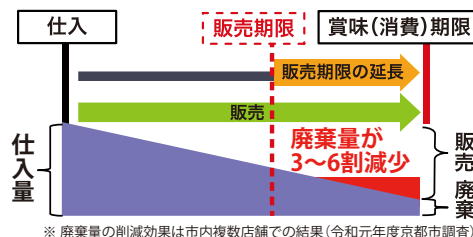
「なるべく残さず食べよう!」

会食でかけ声があった場合となかった場合		
	食べ残し量	食べ残しの割合
かけ声があった場合	83.5g/人	9.5%
	80% 減	77% 減
かけ声があった場合	16.6g/人	2.2%

※平成29年度京都市調査

食品小売店では 販売期限の延長など

- ・商品の需要に応じた発注、納品期限の緩和
- ・柔軟な価格設定による売り切り
- ・賞味期限・消費期限の直前まで販売(販売期限の延長, 効果は下図参照)
- ・少量パック, ばら売り, 量り売り
- ・商品の保存方法, 使いキリ・食べキリレシピの紹介(家庭での食品ロス削減の啓発)
- ・家庭で余っている食品や店舗の包装破損商品等を店頭で集め, フードバンクへ寄付



「京都市食べ残しゼロ推進店舗」拡大中! 認定店舗数は政令市最多の約1,600店舗

上記のような食品ロス削減の取組を実施いただいている飲食店、宿泊施設及び食品小売店の皆様を市が認定します。

この機会にあなたも「食べ残しゼロ推進店舗」になりませんか?

10月の食品ロス削減月間から、認定店舗ご協力のもと、キャンペーンを実施します!

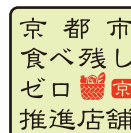


11月末までの期間中、協力店舗でスタンプを3つ集めて応募すると、抽選で店舗の利用券をプレゼント! この秋はGo to 食べ残しゼロ推進店舗!

▼目印はこれらのマーク▼



飲食店・宿泊施設版



食品小売店版



↑詳しくはこちら



脱プラスチックの「新常識」に向けて、エコな宅配・テイクアウトを始めました!

宅配やテイクアウトの利用が増えたこと等により、家庭から排出されるプラスチック製容器包装の量が増加しています!

脱プラスチックに向けて、宅配やテイクアウトの容器包装をリユースできるものやバイオマスプラスチック配合品、紙素材等へ切り替える取組が始まっています。

使い捨て商品(割箸や容器等)の使用抑制!



京都市では、このようなエコな宅配・テイクアウトに新たに取り組む事業者等に下記の事業に係る費用の一部を助成しています。この機会に使い捨てプラスチックの使用を見直しませんか?

- 助成対象事業
- ① 宅配・テイクアウト用容器をリユース食器へ転換
- ② 宅配・テイクアウト用容器, レジ袋等をバイオマスプラスチック素材へ転換
- ③ レジ袋の使用の削減を啓発するためのマイバッグ作成

※ただし, ①と②は宅配・テイクアウトを行う飲食店等, ③は商店会等が対象



↑詳しくはこちら

市の助成はいずれも申請期間は令和3年2月26日まで(ただし, 予算額に達した時点で受付終了)

事業系一般廃棄物収集のご相談は京都環境事業協同組合

TEL.075-691-5517

【受付時間】
13:00~17:00
(月~金)

無許可の業者(管理会社や清掃業者等)が他人のごみを収集運搬・処分することは違法です。

発行:京都市環境政策局ごみ減量推進課

京都市中京区河原町二条下る一之船入町384番地ヤサカ河原町ビル8階

TEL.075-366-5090 / FAX.075-213-0453

(事業ごみ担当ダイヤル)

令和2年9月 京都市印刷物 第024333号