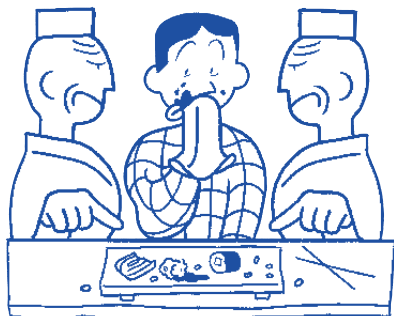


京都市は
持続可能な開発目標(SDGs)を
支援しています

「その食べ残し、
もったいない!」



お店での食べ残し等で発生する食品ロス。
京都市の食品ロスの量は、2泊3日の旅行に換算すると、1人で3個分のおにぎりを捨てていることに…!!
ぜひ環境にも、お財布にも優しい京都観光を心掛けましょう。

WEB版はこちら

京都市食品ロスゼロプロジェクト



京都市では、食品ロスを減らすため、食事を残さず食べるよう呼び掛けています。
このサイトでは、外食時に食べきるためのポイントや、観光時のお役立ち情報を紹介しています。

ごみのポイ捨てしないで



京都市では、市内全域において、ごみのポイ捨てが禁止されています。食べ残しを含め、ごみは持ち帰るか、購入したお店等の決められた場所へお願いします。

マイバッグやマイボトルを持って 出かけよう!



マイボトル・給水スポット
<https://kyoto-kogomi.net/mybottle/#waterspot>

使い捨てプラスチック削減のため、タンブラーや水筒などを利用できる「マイボトル推奨店」や京都市施設等で飲料水を提供している「給水スポット」を紹介しています。



観光に役立つ!

京都市の公式Webサイト

京都観光オフィシャルサイト
京都観光 **Navi**

京都観光Navi
<https://ja.kyoto.travel/>
京都市の観光情報や魅力を発信しています。



**HANDS FREE
KYOTO**
手ぶら観光のススメ
<https://hands-free.kyoto.travel/?lang=ja>
手荷物の預かりや配送、コインロッカーをご紹介します。



ようこそ京都へ

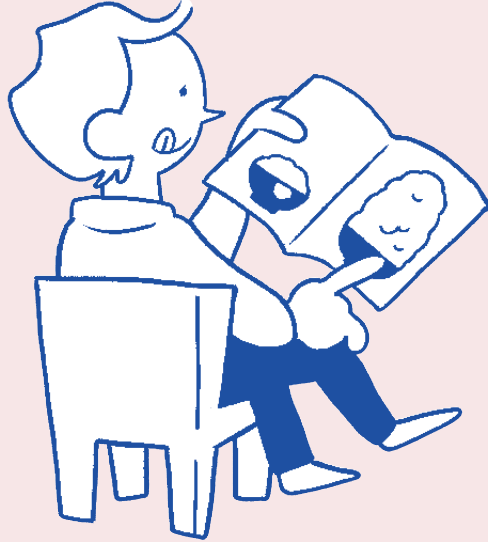
「食品ロス削減」で 楽しい旅の 思い出を!



食事を残さず食べきるためのポイント

1 MANNER

注文の前に、
料理の量を確認しよう。



すべて食べきることは、料理を作った人や食材への感謝を表します。

2 MANNER

食べられない食材が
含まれてないか聞いてみよう。



食べられない食材を抜いてくれたり、変更してくれる場合があります。

3 MANNER

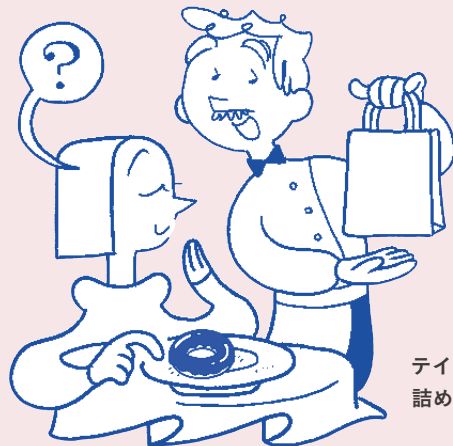
ビュッフェ・食べ放題では
食べられる量だけ取ろう。



食べきれない量を取ることは、マナーが悪いとされています。

4 MANNER

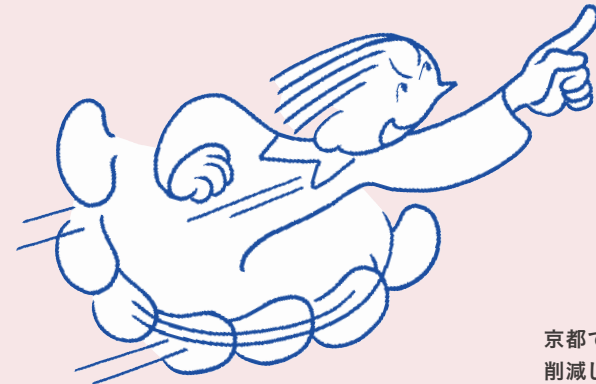
食べきれない場合は、
お持ち帰りができるか聞いてみよう。



テイクアウト用の容器などに
詰めてくれる場合があります。

5 MANNER

「京都市食べ残しゼロ推進店舗」
ステッカーのお店を選ぼう。



京都市
食べ残し
ゼロ 
推進店舗

京都で「食品ロス」を積極的に
削減しているお店です。