幹事さんっ!!
お声がけ
お願いします

宴会等の
食べ残しを
なくそう!

サーティ・テン
30・10運動

幹事さんの声かけ、ひとりひとりの心がけで、
宴会時に出る大量の食べ残しはなくせます!
なんと、声かけすることで、食べ残しが約1/5に!!

みんなで取り組もう!!
食品ロス ゼロ
京都市食品ロスゼロプロジェクト

詳しくは 30・10運動　京都市 検索

食べる量は十人十色。体調や状況等に合わせて御協力をお願いします。
お帰りの際は、市バス・地下鉄などの公共交通機関を御利用ください。

京都市 CITY OF KYOTO
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
京都市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

あ～、もったいな。

約90世帯3日分の
燃やすごみから出てきた
手つかず食品
（平成28年京都市調査）

まだ食べられる食品を捨てていませんか？

食べようと買ったその食品。買い過ぎていませんでしたか？また、賞味期限が過ぎたからと、すぐに捨てたらもったいない。「賞味期限」は、食べられる期限ではなく、おいしく食べられる期限です。期限を過ぎても工夫次第で、まだまだ味わえます。

京都市のごみ量は、ピーク時（平成12年）の半分まで減量が進んでいます。
みなさまの御協力、御努力、ありがとうございます。

しかし、京都市の**食品ロス**※発生量は

なんと**年間6.2万トン!!**

（うち、家庭からは2.6万トン）

※手つかずの食品や食べ残し等

だから、もったいない！
「食品ロス」を減らそう

日本の食品ロス発生量は年間643万トン!!

世界全体の食料援助量（約380万トン）の約1.7倍も捨てられており、これは国民1人1日あたり、お茶碗1杯に相当します。

7万円のムダ!!

1世帯（4人家族）で発生する食品ロスは約81kg/年、金額に換算すると年間約6.6万円。さらに、ごみの処理に約4,000円の費用が掛かっており、合わせて約7万円のムダがでています！

京都市食べ残しゼロ推進店舗を御利用ください！

1000店舗突破

京都市食べ残しゼロ推進店舗

▲このステッカーが目印！

飲食店・宿泊施設版

京都市では、飲食店や宿泊施設、食品小売店における食べ残しや手つかず食品といった「食品ロス」を削減し、生ごみを減量する取組として、「食べ残しゼロ推進店舗」を推進しています。
食べ残しゼロ推進店舗での取組内容などをホームページでも公開中！
ぜひ、御利用ください。

詳しくはこちら！ 食べ残しゼロ推進店舗　京都市

300店舗突破

京都市食べ残しゼロ推進店舗

▲このステッカーが目印！

食品小売店版

京都市環境政策局ごみ減量推進課
TEL 075-213-4930　FAX 075-213-0453

京都市環境政策局ごみ減量推進課発行
令和元年12月　京都市印刷物第314783号

DO YOU KYOTO? 御存じいいことしていますか？

この事業は家庭ごみの有料指定袋の収入を活用しています