

「おいしいふくい食べきり運動」

展開中!



「おいしいふくい
食べきり運動」
とは?

- ①家庭やホテル・レストランなどで、おいしい福井の食材を使っておいしい料理を作り、
 - ②作られた料理をおいしく食べきって、
 - ③残ってしまった料理は、家庭では新たな食材としてアレンジ料理に活用し、外食時には持ち帰って家庭で食べきろう!
- という運動です。

エンジョイ

福井県には、野菜や肉、魚介類など、おいしい食材が豊富にあります。新鮮な地元食材を使って、おいしい料理を楽しみましょう♪

発見

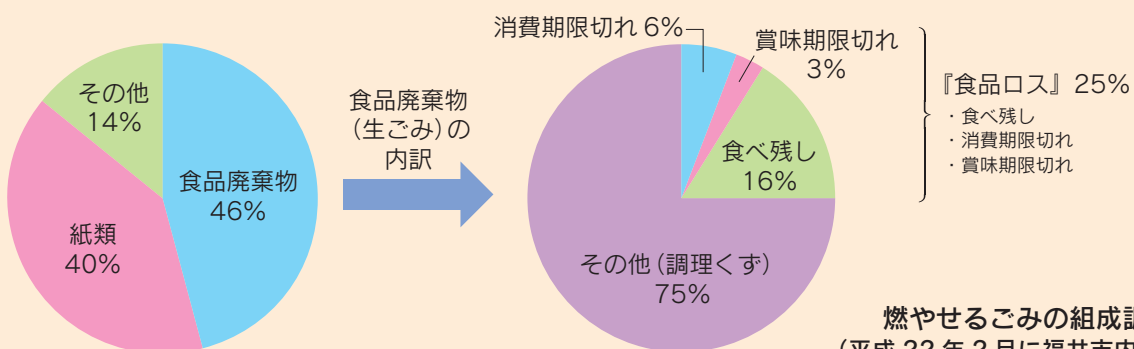
食べ過ぎては、おいしさも半減します。
自分の適量を見つけて、おいしく食べきる習慣を身につけましょう♪

チャレンジ

食べ残った料理は、ひと工夫しておいしい料理にアレンジしましょう♪
レストラン等で食べきれなかった場合は「お持ち帰りできるか」を思い切ってお店に尋ねてみましょう♪

家庭から排出される燃やせるごみのうち約半分が「生ごみ」で、そのうち4分の1が食べ残しなど、本来食べることができた『食品ロス』です。

ごみの減量化には、「生ごみ」の削減が欠かせません。「おいしいふくい食べきり運動」にご賛同いただき、食べ残しを減らす取組みにご協力をお願いします。



飲食店、料理店、ホテル等の方々へのお願い



外食時において、県民の皆さんに、おいしく食べきって食べ残しを減らしていただくために、次のような取組みへのご協力をお願いします。

- ハーフサイズや小盛りなど、食べ残しが出ない工夫をしたメニューの設定
- 食べ残しが減るような意識啓発の店内表示、お客様への呼びかけ
（「おいしいふくい食べきり運動」展開中！食べ残しを減らしましょう！など）
- お持ち帰りができる料理のメニューの設定
- お客様からご希望があった場合に、お持ち帰りパック等を提供
- 地元食材を使ったおいしい料理の提供
- その他、食べ残しが出ない取組み

※お客様が「食べ残し」を出さないよう、お客さまに応じた料理の提供や、ハーフサイズ・小盛り・持ち帰りできるメニューの設定などの取組みにご協力ください。

※ご賛同いただけるお店は、下表をご記入のうえ、FAXまたはメール等で、県循環社会推進課までご送付ください。

※「食べきり運動協力店」として登録し、県のホームページや広報誌等で紹介させていただきます。

「おいしいふくい食べきり運動」協力店申込書

お店名		代表者名	
ジャンル (どれかひとつに○)	和食 洋食 中華 イタリアン/フレンチ 焼肉/韓国料理 ファミリーレストラン/食堂 社員食堂 その他 ()	うどん/そば 喫茶/スイーツ	ラーメン 寿司 居酒屋 バー/カラオケ ホテル/旅館
ご住所	〒		
お電話 HPアドレス等			
ご協力いただける取組	<input type="checkbox"/> ハーフサイズや小盛り等をメニューに設定 <input type="checkbox"/> 注文時に、お客様の年齢構成、男女構成等を聞き、適量の料理提供 <input type="checkbox"/> お持ち帰りができる料理メニューの設定 <input type="checkbox"/> お客様からご希望があった場合に、お持ち帰りパック等を提供 <input type="checkbox"/> 地元食材を使った料理の提供 <input type="checkbox"/> その他 (↓独自の食べきりサービスについて教えてください)		
お店の アピール			

食品販売店等の方々へのお願い



家庭において、おいしい食材をおいしく食べきってもらうために、次のような取組みによる家庭へのバックアップをお願いします。

- 「食材使い切りレシピ」や「残りものアレンジレシピ」等を紹介するコーナーの設置
- 生鮮食品の「食べ頃」表示
- 地産地消コーナーの設置
- 閉店間際などの割引販売
- その他、無駄のない買い物（食品ロスが出ない）を手助けする取組み

※『食品ロス』とは、賞味期限・消費期限切れや食べ残しなど、本来食べることができたものです。

※期限切れ間際の割引販売など、お店における『食品ロス』削減とともに、お客様が『食品ロス』を出さないよう食べきり家庭を応援する取組みにご協力をお願いします。

※ご賛同いただけるお店は、下表をご記入のうえ、FAXまたはメール等で、県循環社会推進課までご送付ください。

※「食べきり家庭応援店」として登録し、県のホームページや広報誌等で紹介させていただきます。

「おいしいふくい食べきり家庭」応援店申込書

お店名		代表者名	
ご住所	〒		
お電話 HPアドレス等			
ご協力いただける取組	<input type="checkbox"/> 「食材使い切りレシピ」や「残りものアレンジレシピ」等を紹介するコーナーの設置 <input type="checkbox"/> 生鮮食品の「食べ頃」表示 <input type="checkbox"/> 少量パック、ばら売り、量り売りなどの充実 <input type="checkbox"/> 地産地消コーナーの設置 <input type="checkbox"/> 閉店間際の割引販売 <input type="checkbox"/> その他（↓独自の食品ロス削減の取組みを教えてください） 〔 〕		
お店の アピール			

県民の皆様へのお願い

この運動は、県民の皆様のご協力が必要です。食べ残しを減らす取組みにご協力をお願いします。

家庭での取組み

- **食材を購入するときに気を付けましょう。**
 - ・ 買い物に出かける前に、**冷蔵庫を確認**しましょう。
 - ・ **ばら売り、量り売り**を利用して必要な分だけ購入しましょう。
 - ・ 食べきり家庭応援店などの食料販売店に提示してある「生鮮食品の食べ頃」や「使い切りレシピ」等を参考に、必要な食材だけを購入しましょう。
- **食事のときに気を付けましょう。**
 - ・ できるだけ家族そろって食べましょう。
 - ・ 食べ物の大切さ、食事のマナーを学びましょう。
 - ・ 自分が食べきれる量（適量）を見つけましょう。
- **食事の後に気をつけましょう。**
 - ・ 調理くずは再調理し、工夫して**食材を使い切り**ましょう。
 - ・ 食べきれなかったものは、**他の料理にアレンジ**しましょう。

外食時の取組み

- ・ 食べきれないと思ったときは「**小盛り**できますか？」とお店の方に聞いてみましょう。
- ・ 食べきれなかった料理はお店の方に確認して、持ち帰りましょう。

⚠️ 持ち帰り時の注意事項 ⚠️

- ・ 食事の持ち帰りにあたっては、必ずお店の方に確認しましょう。お店によっては、持ち帰りできない場合もあります。
- ・ 飲食店で提供される料理は、その場で食べることを前提として調理されています。持ち帰り後は早く食べましょう。保存する場合は冷蔵庫に入れ、食べる前に十分加熱するなど、食中毒が発生しないよう注意しましょう。

宴会時等の取組み

- ・ 出席者の性別や年齢などを店に伝え、**適量注文**に心がけましょう。
- ・ 酒宴の席では、開始 30 分、終了 10 分など、席を立たずに**しっかり食べる時間**を作りましょう。
- ・ 料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう。
- ・ 幹事さんや司会者の方は、宴会中に「**食べ残しのないように!**」の声かけをしましょう。
- ・ 食中毒の危険のない料理を**持ち帰り用として折り詰めで注文**するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。



お問い合わせ先

福井県安全環境部循環社会推進課

〒910-8580 福井市大手3丁目17番1号
TEL 0776-20-0317
FAX 0776-20-0679
メールアドレス junkan@pref.fukui.lg.jp