

お店でも残さず食べて

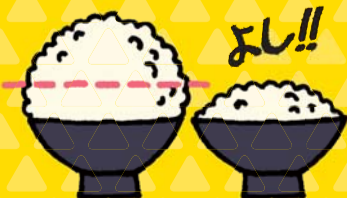
よし!! フードエコ



注文した料理は残さず食べて、フードエコに参加!

せっかくの美味しい料理を余らせて捨ててしまうなんてもったいない。ちょっとした心がけやほんの少しの行動が食べ物を無駄にしないことにつながります。あなたもフードエコに参加しませんか!

お店での食べ残しを防ぐための、ちょっとした心がけ



ボリュームが多いとか、アレルギーがあって食べられないとか、飲食店では、こうした食べ残しが「食品ロス」の主な原因です。そこで注文時に食べられない食材を抜いてもらったり「少なめで」とお願いしてみましょう。食べ残し削減につながるひと声です。



三方よし!!で
フードエコ
プロジェクト

滋賀県 食品ロス 検索

滋賀県では、近江商人たちが昔から大切にしていた、「売り手よし・買い手よし・世間よし」の「三方よし」の精神をもとに、「食品ロス」を減らす(三方よし!!)でフードエコプロジェクトに取り組んでいます。ちょっとした心がけで、「売り手よし! 買い手よし! 世間よし!」と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。

滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会