

循 環 第 6 1 4 号  
令和 7 年 11 月 19 日

ごみゼロやまがた推進県民会議の関係団体の長 殿

山形県環境エネルギー部循環型社会推進課長

令和 7 年度外食時等のおいしい食べきり全国共同キャンペーンの  
実施について（依頼）

ごみゼロやまがた県民運動の推進につきましては、日頃から御協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、食品ロス削減を目的として活動している「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」では、年末年始の会食の多い時期（12月～1月）に「外食時等のおいしい食べきり全国共同キャンペーン」を実施しています。

つきましては、当キャンペーンに本県も参加し、「おいしく残さず食べきろう！」をキャッチフレーズとして啓発を行いますので、貴団体におかれましても、別紙の実施要領や啓発チラシにより会員企業・団体への周知に御協力くださるようお願いします。

担 当

山形県環境エネルギー部循環型社会推進課  
リサイクル・環境産業担当 鈴木  
TEL:023-630-2302 FAX:023-625-7991  
Email:suzukiyukik@pref.yamagata.jp

## 外食時等のおいしい食べきり全国共同キャンペーン実施要領

### 1 趣旨

「食べきり運動」等を推進し、食品ロスを削減することを目的として、年末年始の会食の多い時期に、「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる」ことを事業者や住民に重点的に啓発するためのキャンペーンを実施する。

### 2 実施方針

キャンペーンの実施の可否、実施方法については各自治体の任意としますが、なるべく多くの自治体の実施をお願いします。

協議会として、全国共同キャンペーンに参加される自治体の取り組みをとりまとめ、総会時に公表するとともに、報道機関に情報提供します。

#### (1) 名称

- ・外食時等のおいしい食べきり全国共同キャンペーン

#### (2) 期間

- ・令和7年12月～令和8年1月

#### (3) 実施主体

- ・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会参加自治体

#### (4) キャンペーン内容

- ・忘新年会での「宴会5箇条」「30・10運動」の普及啓発
- ・外食時の食べきりや、残る場合の「mottECO」の呼びかけ  
※事務局作成のちらしデータを送付しますので、御活用ください。内容およびデザインは自由にアレンジしていただいて構いません。

#### (5) 共通キャッチフレーズ

- ・「おいしく残さず食べきろう！」をできるだけ使用
- ・前後に文言を付け加えるなどのアレンジも可

#### (6) 実施例

- ・各自治体内の企業や商工会議所等の企業団体、飲食店や飲食業組合等に対し、「食べきり運動」への協力を要請
- ・広報紙に、外食時の食べきりや持ち帰りと呼びかける特集記事やちらしを掲載

### 3 協議会での情報提供等

- ・事務局で、全国共同キャンペーン実施予定一覧を報道機関に情報提供
- ・消費者庁、農林水産省、環境省の、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを連携実施。今後消費者庁から提供予定のチラシ等PDFデータも活用できる
- ・地元報道機関への情報提供は、適宜、各自治体で実施

食品ロスの削減は  
身近なSDGs!

2

環境を  
ゼロに



4

質の高い教育を  
みんなに



8

働きがいも  
経済成長も



9

産業と技術革新の  
革命をつくらう



12

つくる責任  
つかう責任



13

気候変動に  
適応する



17

パートナーシップで  
目標を達成しよう



# おいしく残さず 食べきろう!

食べ残し  
0<sup>ゼロ</sup>!



やまがた

ごみゼロやまがた  
県民運動キャラクター  
「ごみゼロくん」

## 日本の食品ロス

1人当たり毎日  
おにぎり1個分の食品を  
捨てている状況



## おいしい食べきりポイント (外食編)

- ・食べきれ分だけ注文し、残さず食べきりましょう!
- ・会食のはじめ30分・おわり10分は席で料理を楽しみましょう!
- ・食べきれない場合は、お店に確認して、**持ち帰り**しましょう!  
(※お持ち帰りできない場合もあります)
- ・食品ロス削減に取り組むお店を選びましょう!

※食品ロス削減等に取り組む飲食店等を「**もったいない山形協力店**」  
として、県ホームページ (右の二次元コード) で紹介しています →



# もったいない! みんなで減らそう! 「食品ロス」

## 食品ロスって?

食べ残しや売れ残り、賞味期限切れなどの理由で、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを**食品ロス**といいます。

## 私たちの生活に どんな影響があるの?

食品ロスは、次のような負担や負荷を招き問題となっています。

### ①食品関連事業者や消費者の負担増

生産や流通に要したエネルギーが無駄に  
売れ残りや食べ残し分の処分費用などの余計な出費が発生

### ②ごみ処理の負担増、環境への負荷増

ごみの運搬や焼却にかかる費用が発生し、余分なCO<sub>2</sub>も排出



## ▲ 食品ロスを減らす取組みをご紹介します ▲



### 家庭編

#### ① 上手な買い物がポイント

- 買い物前は冷蔵庫や食品庫をチェック! 余っていたり、買い置きしている食材がないかを確認しましょう。
- 買う際は、まとめ買いを避け、必要なものを必要な分だけ買うように心がけましょう。
- すぐに食べるものは、陳列棚の手前から取る「てまえどり」で期限の近い商品を取りましょう。
- 余ってしまった食品があれば、フードドライブにご協力ください。

#### ② 食材を使いきろう

- 残っている食材から優先的に使い、無駄のないようにしましょう。
- 賞味期限※が過ぎてもすぐには捨てず、料理に活用しましょう。



※おいしく食べることができる期限。過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、見た目やにおいなどから食べられるか判断しましょう。

#### ③ 作り過ぎに注意!

- 体調や健康、家族の予定も考えて、食べきれぬ量を作り、おいしく残さず食べましょう。
- 残った料理は、お弁当用に保存したり、**環境にやさしい料理レシピ**に挑戦して、無駄なく活用しましょう。

#### 環境にやさしい料理レシピコンテスト

県では、食材を無駄なく使う料理や食べきれなかった料理を活かしたリメイク料理など、食品ロス削減につながるレシピを募集し、入賞レシピを県ホームページ(右の二次元コード)のほか、人気料理レシピサイト「クックパッド」でも公開しています。



### 外食編

#### ① 食品ロス削減に取り組むお店を選びましょう

県では、食品ロス削減に取り組む飲食店や宿泊施設などを「**もったいない山形協力店**」として県ホームページで紹介しています。ぜひ積極的にご利用ください!



#### ② 注文する時は

自分の食欲や体調に応じて、小盛りやハーフサイズメニューなども検討し、食べきれぬ分だけ注文しましょう。

#### ③ 食事では

- 注文した料理は、残さずおいしく食べきりましょう。
- 食べきれない場合は、お店に確認して持ち帰りましょう。なお、料理の持ち帰りは自己責任で。帰ったら速やかにおいしくいただきましょう。
- 食べ放題のお店では、元を取ろうと、無理して皿に盛ったり、食べ残したりしないようにしましょう。

#### ④ 宴会では

- 幹事は参加者の好みや年齢層などを考えて食べられるメニューを選びましょう。
- **30・10運動**を実践し、おいしく食べきりましょう。



#### 30・10(さんまる・いちまる)運動

- ① **味わいタイム**: 乾杯後30分間は料理を楽しむ
  - ② **お楽しみタイム**: 料理を食べながら、親睦を深める
  - ③ **食べきりタイム**: ラスト10分間はもう一度料理を楽しむ
- ※幹事は「おいしく食べきろう!」と呼びかけましょう

少し意識するだけでも食品ロスを減らすことができます。一人ひとりができることから取り組みましょう!



## 山形県環境エネルギー部循環型社会推進課

山形県 食品ロス削減

検索



リサイクル推進(2)  
このマークは、資源の循環に  
貢献しています。