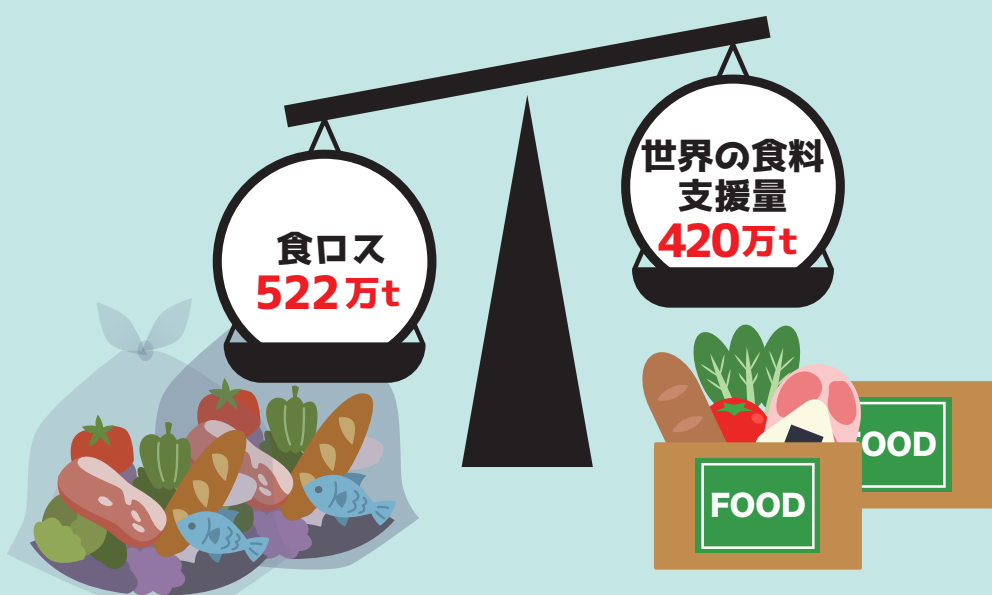




食品ロス削減



食品ロスが飢餓や気候変動など
様々な問題を引き起こしています。



日本の食品ロスは
世界の食料支援量の1.2倍[※]
食品ロスを国民
一人あたりに換算すると113g
(約ご飯小盛り1杯)

捨てられる食品の配送や
焼却に CO₂ 排出



【食品ロス削減計画】

2030年までに2016年比で
1店舗あたりの食品ロスを50%削減

食品ロスを削減をするためにまずは現状把握。食品ロスの計量が初めの一步となります。

1. 賞味期限切れ

- 1) 未開封：パッケージ表示の期限を過ぎているもの
- 2) 開封済：HACCP マニュアルの「開封後の賞味期限」を経過したもの

2. 仕込み時ロス

- 1) 野菜・果物の廃棄部分：皮、芯、ヘタ、根元、石づき
- 2) 調理中に発生する廃棄部分：揚げ物のかす（天かす）、卵の殻など

3. 食べ残し

- 1) お客様由来：食べ残し（ごはん、麺類、付合せなど）
提供した果物の皮（みかん、オレンジ、バナナの皮など）
- 2) その他：展示食（サンプル）

4. 売残り

- 1) 厨房内のもの：盛り付けられる前の鍋やスチコン、ボウル、バットなどに残っている料理
- 2) 食堂内のもの：
 - ①お皿に盛り付けて提供コーナーに並べるもの（メイン料理、小鉢など）
 - ②セルフコーナーのサービス提供品（自盛りのごはん、みそ汁の具、紅生姜、漬物類など）

※ただし、ヨーグルトやゼリーなど未開封食品で、賞味・消費期限切れ前で、翌日以降に提供するものは除く
※提供料理を従業員のまかないとする店舗は、「まかないで消費される分」を差し引いた後に計量