



宴会で 残さず食べよう!!

30・10運動

さんまる

いちまる

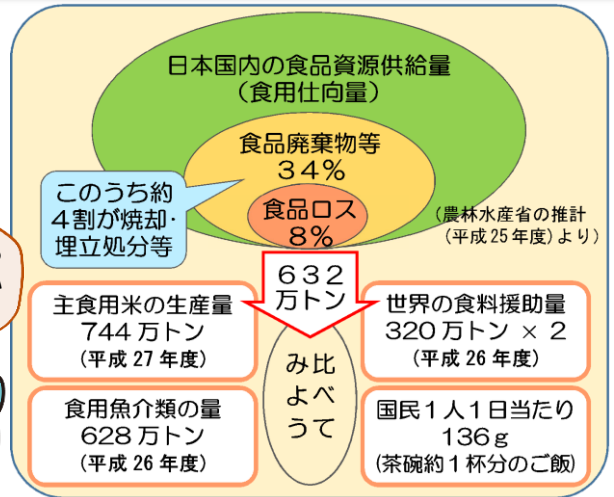


日本では、国内で流通している食品資源のうち約8%の量が、本来食べられるにもかかわらず廃棄されており、これを「食品ロス」といいます。

食品ロスは、貴重な食品資源の浪費であることはもちろん、環境負荷の増大などにつながります。

特に、宴会では、提供された料理の2割近くが食べ残されており、その量は、食堂・レストランでの昼食の約8倍（飲料込みだと約18倍）にもなります。（H27 農林水産省調査）

とってももったいないネ!!



宴会における1食当たり食べ残し量（飲料除く）

食堂・レストラン	18.6 g（提供量の約4%）	約8倍
宴会	153.6 g（提供量の約19%）	

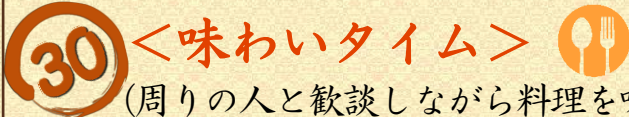
みんなで、宴会等での「食べきり」をミッションとして、次の「30・10運動」に取り組みましょう!!



一、参加者に合わせた店舗・メニュー選定と適量の注文に心掛ける！

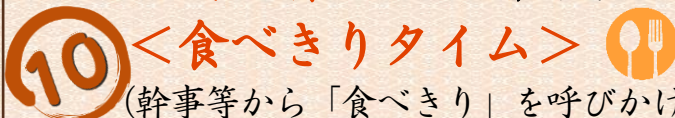
（参加者の好みや食べられない食材等を把握し、年齢層・男女比もお店に伝えるなどして、適量のコース等を決めましょう!）

二、乾杯後30分間は、席を移動せずに料理を楽しむ！



（周りの人と歓談しながら料理を味わうよう、幹事等から呼びかけましょう! また、苦手な料理は放置せず、早めに人に譲りましょう!）

三、お開き前10分間、自席に戻り残った料理を食べきる！



（幹事等から「食べきり」を呼びかけ、食べ残しが多いテーブルの大皿の料理を皆でシェアするなど、協力して完食しましょう!）

▶▶ 食品ロスについての詳細は、鹿児島県のホームページをご覧ください。

鹿児島県 食品ロス

検索

