

食品ロス削減^(※1)
宴会編

さんまる いちまる

『30・10運動』で 食べ残しを減らしましょう

ご存じですか？

宴会の食べ残しは、約2割

(※2)



幹事さん必見

宴会4箇条



たるる^(※3)

その1

出席者の年齢や好みなどを
店に伝え、適量を注文しましょう。

量より質を重視すると喜ばれるかも。

その2

乾杯後の30分、お開き前の10分間を目安に、
食事を楽しむ時間を作りましょう。

いただきます



味わいタイム

- ▶ 乾杯後30分は料理を楽しむ
- ▶ 料理はできたてを味わう



楽しみタイム

- ▶ 全員で親睦を深める
- ▶ 料理のことも忘れない



食べきりタイム

- ▶ お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ
- ▶ 幹事さんは「食べきり」を呼び掛ける

ごちそうさま

その3

料理がたくさん残っているテーブルから、
少ないテーブルへ分けましょう。

大皿料理の残りは小分けにして食べやすく。

その4

幹事さんや司会の方が「食べ残しのないように!」と
声かけをすると食べ残しがグッと減ります。

※1. 「食品ロス」とは、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品

※2. 農林水産省・平成27年度食品ロス統計調査報告(外食調査)より引用。飲料類を除く場合: 18.9%

※3. 食品ロス削減に資するライフスタイル「スマート・フードライフ」の推進キャラクター

かがやくけん、かがわけん。

香川県

