

宴会で出された料理を残すのは

もったいない!

完食ミッション

さんまる・いちまる

おおいた30・10運動

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。



日本の食品ロスは年間約632万トン発生しています。この数字は、世界全体の食料援助量の約2倍となっており、国民1人1日あたり食品ロス量は、おおよそお茶碗1杯分のご飯の量に相当します。また、飲食店等から出される生ごみのうち、約6割がお客様の食べ残した料理です。

環境教育マスコットキャラクター
エコ助



宴会でもらつくし作戦! 料理をしっかりと食べよう!
～出された料理を残す前に、「もったいない」の気持ちで～

1 宴会が始まったら…

乾杯後(開始後)30分間は料理を楽しんでね。

温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちにちょうどいい温度でおいしく食べてね。残してしまうと「もったいない」からね。

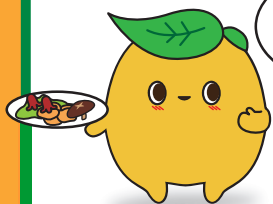


2 宴会のお開きが近づいたら…

皆さん残さず食べてね!!

お開き前の10分間はもう一度料理を楽しんでね。

幹事さんは「食べきり」を呼び掛けたり、大皿料理の残りは小分けにして食べやすくしてね。残してしまうと「もったいない」からね。



3 次回のお店の予約では…

参加者の性別や年齢、
好みをお店に伝え、適量を注文してね。

料理が苦手なものだったり、量が多すぎると残してしまい「もったいない」からね。

大分県 生活環境部 うつくし作戦推進課

TEL:097-506-3123



環境部から
環境を元気に
おおいたうつくし作戦