



食品ロスを減らしましょう

宴会編 ver.



食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、一人当たりの食品ロス量を試算すると「お茶碗約1杯分(約114g)の食べ物」が毎日捨てられている計算となります。
(※農林水産省、環境省 2021年度推計)

また、飲食店等からの生ごみのうち、**約6割**がお客様の食べ残した料理として廃棄されています。一人一人が「もったいない」を意識して、日ごろの生活を見直すことが大切です。

さんまる・いちまる 宴会ではキーワード「30・10」を実践しましょう

● 味わいタイム

乾杯後は味わいタイム。**30分間**は自席のできたての料理を楽しみましょう！

● 楽しみタイム

親睦を深める時間。もちろん料理のことも忘れずに！

● 食べきりタイム

宴会もそろそろお開き。お開き前の**10分間**は自席に戻り、料理を残さず味わいましょう！



©いらすとや

食べきるポイント

- ・食べきれる量のメニューを選びましょう(小盛りメニューや少量コースの活用)
- ・参加者の好みや食べられないものを事前にチェックしましょう



©いらすとや

みんなでおいしく食べきって、食品ロスを減らしましょう

●消費者庁では、食品ロスの削減に向けた「食べもののムダをなくそうプロジェクト」の情報発信をしています。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/

●消費者庁は関係5省庁が連携して事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、国民運動「NO-FOODLOSSプロジェクト」を展開しています。

