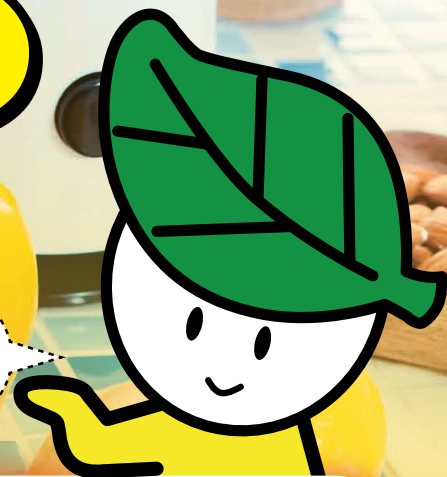


『食品ロス』って何だろう？



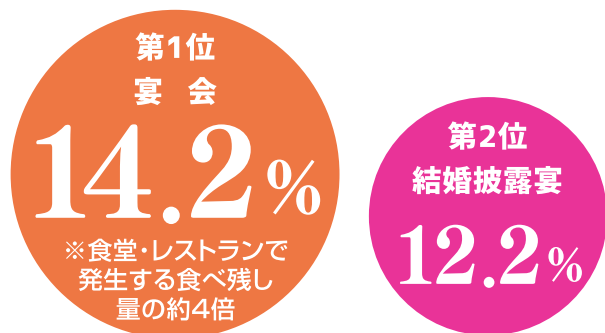
『食品ロス』とは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食べ物のことです。



- ▶ 平成27年度の推計発生量は、日本全体で約646万トン（食品産業から約357万トン、家庭から約289万トンが発生）
- ▶ 国民1人1日当たり食品ロス量に換算すると、約139g（おおそ茶碗1杯のご飯の量に相当）
- ▶ この量は、世界全体の食糧援助量（約320万トン）の約2倍に相当

外食における食べ残し量

食品産業から発生する食品ロス量の37%を外食産業が占めています。



宴会時の一食あたりの食べ残し量

穀類(パンやご飯など) 18.2%

野菜類 18.1%

飲料類 11.8%

調理加工食品 11.4%

魚介類 11.2%



出典：平成27年度食品ロス統計調査・外食調査(引用元：農林水産省資料)

『食べ残し』を減らすと...

- ▶ その分ごみの量が減り、処理にかかる経費を節約できる。
- ▶ その分ごみの処理(運搬・焼却)によって生じる二酸化炭素が減り地球温暖化の防止につながる。

食べ残しをしない心がけをお願いします！



さん まる いちまる

30・10運動マニュアル

幹事用

予約時は「適量注文」

予約する際は、人数、年齢層などを考慮して、料理を注文しましょう。

※コース料理を注文する際、量が多いと思ったら、取り皿方式にしたり、料理の質を上げ品数を減らしたりするなど、予約の仕方を変える工夫にも挑戦しましょう。



宴会当日は「名進行役」



本日は、宴会の席での食べ残しをなくす「30・10運動」に挑戦したいと思います。この「30」と「10」は、乾杯後の30分間とお開き前の10分間を表しておりこの時間帯は、自分の席を立たず料理を食べて食べ残しをなくしましょうという運動です。30分経ちましたらお声かけしますので、それまでは、自分の席で、でき立ての料理を楽しんでください。ただし、無理のない範囲でご協力くださいますようお願いいたします。



みなさん、30分を経過しました。この間のご協力ありがとうございました。ここからは、自由に席を離れてご歓談ください。宴会終了10分前になりましたら再度、お声かけしますので、よろしくお願ひします。



みなさん、宴会終了10分前になりました。今一度自分の席に戻って、残っている料理を残さず食べ切りましょう。「完食は世界を救う」という言葉があります。最後のご協力よろしくお願ひします。

