

群馬県は、**生ごみ**の減量、**食品ロス**の削減に取り組んでいます

暑気払い

忘年会

新年会

などの宴会のときは

さんまる いちまる

「**30・10運動**」にご協力ください！

「ぐんま5つのゼロ宣言」

宣言1	自然災害による死者「ゼロ」
宣言2	温室効果ガス排出量「ゼロ」
宣言3	災害時の停電「ゼロ」
宣言4	プラスチックごみ「ゼロ」
宣言5	食品ロス「ゼロ」

群馬県内で排出されたごみの約35%が「**生ごみ**」であり、そのうち**食べ残し**や**期限切れ**、**皮の厚むき**など、本来食べることができた部分が「**食品ロス**」です。

特に宴会では、提供された料理の約19%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。

ごみを減らすためには、「生ごみ」の減量、「食品ロス」の削減が欠かせません。

「**30・10運動**」を実践して、宴会時の食べ残しを減らす取組にご協力をお願いします。

食べ残しを減らすには、**幹事さんからの声かけが鍵！**

声かけ例等が掲載された「幹事用マニュアル」はこちらから→



<https://www.pref.gunma.jp/site/eco/501741.html>

宴会における1食当たり食べ残し量(飲料除く)



平成27年度食品ロス統計調査(農林水産省)

注文

出席者の性別や年齢などを店に伝え、適量注文を心がける。
・好みや食べきれる量のメニューを選択しよう。

はじめの
30分

乾杯後30分は、席を立たずに料理を美味しく楽しむ。
・周りの人と歓談しながら**料理を味わう**よう、幹事から呼びかけましょう。
・苦手な料理は、早めに人に譲りましょう。

歓談
タイム

参加者同士で会話をしながら楽しく食べる。
・大皿料理や食べきれない料理は、みんなで**分け合い**ましょう。

お開き前の
10分

自席に戻り残った料理を楽しむ。
・幹事さんから「食べきり」を呼びかけ、食べ残しが多い大皿の料理を皆で分け合うなど、協力して**完食**しましょう！
・食中毒の危険のない料理を**持ち帰り**用として折り詰めで注文するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。



「ぐんま食品ロス削減推進店」のご案内

「ぐんま食品ロス削減推進店」に登録しているお店や旅館・ホテルでは、生ごみや食品ロスを減らすための取組を実施しています。

宴会でのご利用を是非ご検討ください。

推進店情報はここからアクセス！



<https://www.pref.gunma.jp/site/eco/501732.html>