

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

さんまる いちまる

などの宴会のときは



「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」

「30・10運動」にご協力ください！

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)



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。



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。



はじめの 30分



歓談 タイム

お開き前の 10分



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。**



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**用として折り詰めて注文するなど、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

推進店情報はこちらからアクセス！

「**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。



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

問い合わせ先：群馬県環境森林部廃棄物・リサイクル課 TEL／027-226-2853 FAX／027-223-7292