

今日から実践！食品ロス削減

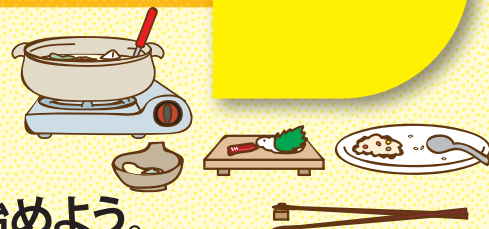
宴会編

※ 食品ロスの定義・・・まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。

宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍！

(平成21年度農林水産省「食品ロス統計調査」)

食べ残しを減らすため、「食べ切りミッション」を始めよう。



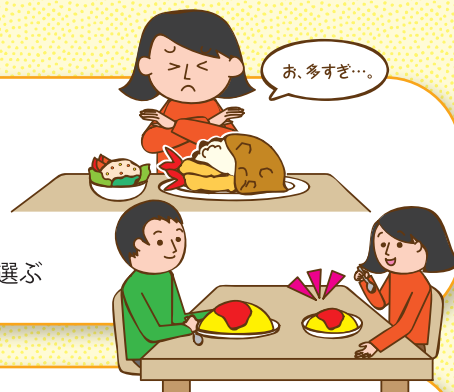
ミッション① 宴会前

参加者の好みや食べ切れる量をチェック

▶ 店やメニュー選びに活用する

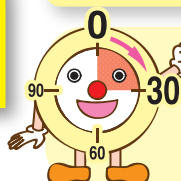
食べ切れる量のメニューをチョイス

▶ ハーフサイズ、少量コースなど、ちょうど良い料理の量を選ぶ



ミッション② 宴会中

コース料理提供時の例：キーワードは さんまる いちまる 30・10

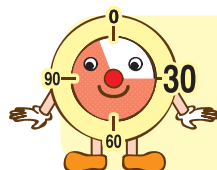
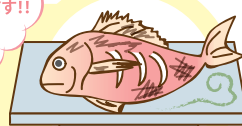


味わいタイム

- ▶ 乾杯後30分間は料理を楽しむ
- ▶ 料理はできたてを味わう

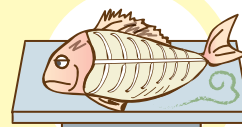


いただきます!!



楽しみタイム

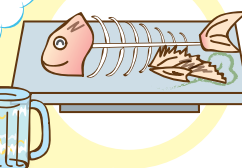
- ▶ 全員で親睦を深める
- ▶ 料理のことも忘れない



食べ切りタイム

- ▶ お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ
- ▶ 幹事は「食べ切り」を呼び掛ける
- ▶ 大皿料理の残りは小分けにして食べやすくする

ごちそうさま!!



ミッション③ お開き時

おいしい料理とお店に感謝した後、
食べ切った仲間とハイタッチ

ミッション
完了!



地球にもやさしい「食べ切りミッション」の実践をお願いします。

世界では、約9人に1人が栄養不足です。(FAO(世界食糧機関)の報告書(平成27年))

国内の食品ロスの年間発生量(621万トン)は、世界全体の食料援助量(年間約320万トン)の約2倍に匹敵します。

(WFP資料(平成26年)、農林水産省及び環境省「平成26年度推計」)