



ごみの減らし方、教えます!



外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンにご協力ください! ～食品ロス問題解消のために～

これからの時期は、忘年会・新年会など宴会が多くなり、料理の食べ残しが多くなることが予想されます。

宴会での食べ残し量はランチ・定食の食べ残し量の約5倍にもなります。

この状況を踏まえ、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に青森県も参加し、12月から1月の2か月間、上記キャンペーンを実施することになりました。

そこで今回は、福井県作成の「宴会5箇条」をご紹介しますので、宴会などお考えの方はぜひ実践してみてください。



宴会5箇条

- その1 出席者の性別や年齢など店に伝え、適量注文に心がけましょう。
- その2 酒宴の席では、開始30分、終了10分など席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう。(30・10運動)
- その3 料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう。
- その4 幹事さんや司会者の方は、宴会中に「食べ残しのないように!」の声かけをしましょう。
- その5 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。

食品ロス問題解消のためには、県民一人ひとりの行動力が必要です。

「おいしく残さず食べきろう!」をテーマにみなさんもさらなるご協力をお願いいたします。

3つの「きる」で生ごみを減らそう! キャンペーンキャラクター



【お問合せ】住民福祉課 住民係 担当：竹内