

宴会で出された料理を残すのは

もったいない!

# 完食ミッション

さんまる・いちまる

## おおいた30・10運動

食品ロスとは、  
まだ食べられるのに  
捨てられている食べ物の  
ことです。



日本の食品ロスは年間約632万トン発生しています。この数字は、世界全体の食料援助量の約2倍となっており、国民1人1日あたり食品ロス量は、おおよそお茶碗1杯分のご飯の量に相当します。また、飲食店等から出される生ごみのうち、約6割がお客さんの食べ残した料理です。

環境教育マスコットキャラクター  
エコ助



## 宴会でもうつくし作戦♪料理をしっかりと食べよう! ～出された料理を残す前に、「もったいない」の気持ちで～

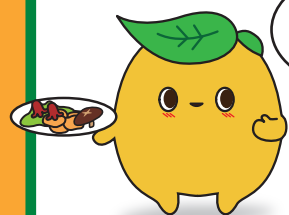
### 1 宴会が始まったら…

乾杯後(開始後)30分間は料理を楽しんでね。

温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちにちょうどいい温度でおいしく食べてね。残してしまうと「もったいない」からね。



### 2 宴会のお開きが近づいたら…



皆さん  
残さず食べてね!!

お開き前の10分間は  
もう一度料理を楽しんでね。

幹事さんは「食べきり」を呼び掛けたり、大皿料理の残りは小分けにして食べやすくしてね。残してしまうと「もったいない」からね。

### 3 次回のお店の予約では…

参加者の性別や年齢、  
好みをお店に伝え、適量を注文してね。

料理が苦手なものだったり、量が多すぎると残してしまい「もったいない」からね。

