

もったいないの心

わたしたちの食事は
他の生きもの^{いのち}の生命を
いただいています。

その食事を残すのは
とても
もったいないこと。

今日もおいしく
すべて食べきり
ごちそうさま！



食品ロスとは

「まだ食べられるのに捨てられているもの」で

- 食べ残しで捨てられたもの
- 消費期限・賞味期限切れで捨てられたもの
- 料理のとき、食べられる部分だけけれど取り除いて捨てられたもの

日本で出る「食品ロス」の量は、
国民1人1日あたり

茶碗約1杯の
ご飯の量

私たちが多くの食品ロスを発生
させている一方で、世界の多くの方が
食料不足に苦しんでいます。

日本での食品ロス
家庭系+事業系=
約523万トン

約1.2倍

世界全体での
年間食料支援量
約440万トン

※消費者庁ホームページより
食品ロス量は令和3年(2021年)
年間食料支援量は令和3年(2021年)

🍷 食べ残しゼロ宴会！ 🍷

幹事さんマニュアル

おいしく全部 ペロリンコ！

NO! 食品ロス



ペロリンコ

ペロリンコ！宴会 5ヶ条

おいしく全部
食べましょう！



その 1 幹事さんから 食べきりの声かけ

宴会の始めに幹事さんから食べきりの声かけをしましょう。

「残すなんてもったいない。
今日もおいしく全部たべきろう！」

その 2 よく考えて適量注文

その宴会メンバーで食べきれぬ量をよく考えて注文しましょう。

特に^{しめ}の料理（ごはんや麺）の量は、メンバーの腹具合を聞いて慎重に。



あとこれだけでいいよね

あちらに食べに行きます



その 3 はし 箸、皿持って席移動

席を移動する時は、グラスだけでなく箸と皿も持っていきましょう。

席を移った先でも、飲み物だけでなく料理もしっかり食べましょう。

その 4 食べきれない時は おすそ分け

食べきれない料理は、他のメンバーにおすそ分けしましょう。

残っている料理があったら幹事さんが積極的にとりわけましょう。

いただきます



これどうぞ

最後まで食べきります！



その 5 開始 15 分、終了 15 分は 食べきりタイム

宴会開始 15 分と終了前 15 分は、席を立たずにしっかり食べましょう。特に終了前 15 分は幹事さんの声かけで食べきりましょう。

その 他 にも

- ◇それでも食べきれなかった料理は、持ち帰りができないかお店の方に確認してみましょう。
- ◇女性が多いなど、食べる量が少ないと予想されるテーブルからたくさん食べられそうなテーブルに、料理をあらかじめおすそ分けしましょう。

TAKE OUT

アジェンダ 21 すいた とは

「持続可能な社会づくり」をめざして活動する市民・事業者・行政の三者協働組織です。

アジェンダ 21 すいた事務局（吹田市環境部環境政策室内）TEL 06-6384-1782