

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



「くんま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」

暑気
払い

忘年
会

新年
会

などの宴会のときは

さんまる いちまる

「**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。

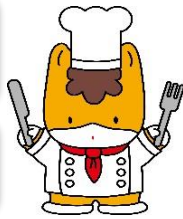
特に宴会では、提供された料理の約19%が食べ残されており、その量は、食堂・レストランでの昼食の**約8倍**（飲料込みだと**約18倍**）にもなります。

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。

幹事さん
に
お願いです

宴会中に是非
実践してください！



30・10運動

宴会における1食当たり食べ残し量（飲料除く）



平成27年度食品ロス統計調査（農林水産省）

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。

- ・好みや食べきれぬ量のメニューを選択しよう。



はじめの
30分

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。

歓談
タイム

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。



お開き前の
10分

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するなど、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。



「**食べきり協力店**」のご案内

「**食べきり協力店**」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。

協力店情報はこちらからアクセス！



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