

# 宴会(歓送迎会・暑気払い・忘年会・新年会など)での食品ロスの削減にご協力ください!



- 食品ロス(まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと・フードロス)が日本では年間約646万トンも発生しています(出典「平成27年度環境省調べ」)
- 飢えに苦しむ人々に向けた世界全体の食糧援助量(年間約320万トン)の約2倍に匹敵します(出典「国連世界食糧計画」)
- 我が国の一人あたりの食品ロス量を見ると、「お茶碗約1杯分(約139g)の食べ物」が毎日捨てられていることになりま
- 食品ロスの外食調査割合を見ると、「宴会」での食べ残し量は14.2%であり、「結婚披露宴」の12.2%、「食堂・レストラン」の3.6%を上回っています(出典「平成27年度農林水産省調べ」)

## ～宴会任務名幹事参ヶ条～



### くわまるの30・10運動 其の壹 ～「予約・注文時」

- 参加者の年齢や性別、食べ物の好みなどを踏まえ「お店選び・適量注文」を心掛けましょう!
- お店に開宴後30分間に一定の料理の配膳を依頼しましょう!
- お店選びにお困りの際は、食べ残し(食品ロス)を減らすための取り組みを実施する「伊勢崎市食品ロス削減協力店」のご利用を是非ご検討ください!【11月上旬公開予定】

任務開始



▲ 協力店の目印(ポスター)

伊勢崎市 食品ロス削減協力店 X 検索

本日の宴会からスタート!! STOP!! 食品ロス!!



▲ 協力店の目印(シール) ▲



### くわまるの30・10運動 其の貳 ～「開催案内時」

- 参加者に開催をお知らせする時は、次のひな形を参考に「案内状」に記載し、宴会当日の食べきりの協力を事前に呼び掛けましょう!

#### 案内状記載文(ひな形)

「くわまるの30・10運動」ご協力のお願い



当日は、みんなで楽しみながらお料理を美味しく召し上がっていただき、なるべく食べ残し(食品ロス)を出さないために呼び掛けを行います。

- ① 乾杯後30分間は、自席を離れず出来たてのお料理を楽しみましょう!
- ② お開き前の10分間は、自席に戻りもう一度お料理を楽しみましょう!

【注意】体調がすぐれない方や食事制限中の方は、無理のない範囲でご協力ください。幹事から宴会の開宴時と終了10分前にお声掛けをしますので、皆様のご協力をよろしくお願いします。

### くわまるの30・10運動 其の参～「宴会中」

はじめの30分

#### ▼味わいタイム

- 乾杯後の30分間は自席で料理を楽しむ!
- 料理は出来たてを味わう!

ご出席の皆様にご案内いたします。本日は美味しいお料理を残さず食べ切るために、乾杯後の30分間は自席で、ゆっくりお食事をお楽しみください。ご協力をお願いします!



歓談・親睦

皆さんお料理はしっかりいただいていますか?30分が経ちましたので、離れた席の方とも歓談して親睦を深めていきましょう!

#### ▼歓談・親睦タイム

- 出席者全員で親睦を深める!
- 苦手な料理は周りに譲る!
- 料理のことも忘れない!



終わりの10分

#### ▼食べ切りタイム

- お開き前の10分間は自席でもう一度料理を楽しむ!
- 幹事は食べ切りを呼び掛ける!
- 大皿料理は小分けにして皆で分け合い完食する!

皆様にお知らせいたします。間もなくお開きの時間となりますので、今一度自席に戻られてお料理を楽しみ、皆様が食べ残しなく完食しましょう!



お開き

#### ▼お開きタイム

- 美味しい料理とお店に感謝!
- 出席者全員の協力に感謝!
- みんなで完食「ごちそうさま!」



幹事さんお疲れ様でした!

任務完了



## 食品ロス削減協力店 随時 募集中

食品ロスの削減に取り組む  
飲食店などをご存じですか？

市内で営業する飲食店・宿泊施設を対象に、食品ロスの削減に向けた取り組みを実践する店舗を「協力店」として認定し、その取り組みを官と民との連携により、広く周知することで、消費者の意識を高め、店舗等での食品ロスの削減に繋げることで、ごみの減量化及び再資源化を推進します！  
皆様からの応募をお待ちしています！

**食品ロス削減協力店とは？**

- ◆小盛り・ハーフサイズメニュー等の設定
- ◆消費者の要望に応じた量の調整
- ◆食べ残しの削減の呼び掛け
- ◆ポスター等の掲示による啓発活動の実施
- ◆特典の付与
- ◆食品廃棄物のリサイクル など  
に取り組む環境に優しい店舗のこと！

**協力店登録のメリットは？**

- 食べ残しが減ることで、生ごみの「**処理費用の節約**」
- 食べ残しが減ることで、食器の片付け等の作業が軽減され従業員の「**業務の省力化や人件費の節約**」
- お店の「**好感度や顧客満足度UP**」
- 市HP等で「**お店の取組など情報発信**」

今できること  
**食べ残しゼロ運動**

**同時募集中** **地産地消推進の店**

市内で営業する飲食店・宿泊施設・小売店を対象に、市内の恵まれた自然や気候風土で作られた農作物、畜産物、加工品の使用を推進する店舗を「地産地消推進の店」として認定し、その活動を応援しています！

ご存知ですか？  
**伊勢崎ブランド化農産物**

- ◆トウモロコシ「Silky No.19」
- ◆完熟牛蒡「甘久郎」 ◆夏牛蒡「京香」
- ◆イチゴ「美麗/Millay」 ◆白菜「十兵衛」
- ◆下植木ねぎ「権太夫」 ◆赤ねぎ「茜丸」
- ◆京三つ葉「紗雪」 ◆甘露茄子「宵葉月」
- ◆トマト「Julia-575/675/775」
- ◆ミニトマト「X'mas Legend CAREN」
- ◆枝豆「はた織りこまち」
- ◆米「Milky Cherie」
- ◆米「Milky Cherie81」



市農政課  
電話 0270-27-2757

**是非、ご賞味ください!!!**

H30.7版

# 伊勢崎市

子供たちのお手本となる

## 「大人のたしなみ」

始めませんか？



くわまるの  
さんまる いちまる  
**30・10 運動**  
～ 名幹事の虎の巻 ～