

日本の食品ロス(平成27年度)は、年間約646万トン。
1人1日当たり、茶碗約1杯分のご飯の量(約139g)に相当します。
そのうち外食産業の食品ロスは、年間約133万トン。
特に宴会料理は、約7皿に1皿が食べ残しで廃棄されています。

食品ロスを削減するために

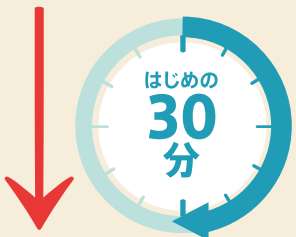
「3010運動」で宴会時の食べ残しを減らしましょう!

幹事さん必見! 「3010運動」実践編

これであなたも
名幹事!



歓談に入る前



今日の宴会は、「食」に感謝し、「もったいない」の気持ちをもって、料理をおいしくいただき、食品ロスを減らす「3010運動」を実践したいと思います。
最初の30分と最後の10分は、自分の席をなるべく離れずに、ゆっくりと会話と料理を楽しみましょう!

30分経過後



それでは、30分経ちましたので席を移動し、ご自由に親睦を深めてください。
終了10分前に今一度、お声がけいたしますが、料理を食べながらご歓談ください!

終了10分前



それでは、終了10分前となりました。皆さま自分の席に戻り、まだ料理が余っているようでしたら、最後に食事をお楽しみいただきたいと思います!

「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」について

青森県では、もったいない・あおもり県民運動の一環として、食品ロス削減に配慮した取組を
実践している事業所を「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」として認定しています。
特に「あおもり食べきり推進ショップ」では、少量パックの販売や小盛りメニューの提供など、
食品ロス削減につながる取組を実施していますので、是非ご活用ください。

現在、認定を受けている事業所については、県ホームページをご覧ください。

あおもり食べきり推進オフィス・ショップ

検索



「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」の取組例

- ・県が配布するポスター等の掲示への協力
- ・「3010運動」の呼びかけ
- ・食べきりやすい小盛りメニューの提供
- ・ばら売りや少量パック販売 など



「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」認定事業所、募集中!

食品ロス削減に関心のある事業者の方は、是非お問い合わせください。

<お問い合わせ先>青森県環境生活部環境政策課 TEL:017-734-9249

もったいない・あおもり!

『おいしい食べきり』

三箇条

其の一

料理は『味わう』べし

参加者の好みや食べきれぬ量をチェックして
メニューを選び、乾杯後の30分間は、
できたての料理をおいしく味わうべし。

其の二

宴会は『楽しむ』べし

互いにコミュニケーションを深めて楽しむべし。
時に、料理を味わうことも忘れるべからず。

其の三

料理は『食べきる』べし

お開き前の10分間は、みんな
「おいしく残さず食べきろう!」
と呼びかけ合い、
もう一度料理を楽しみながら食べきるべし。