

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

暑気
払い

忘年
会

新年
会

などの宴会のときは



「ぐんまちゃんの30・10運動」^{さんまる いちまる}にご協力ください！

群馬県内で排出されたごみの約33%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。

「**ぐんまちゃんの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



宴会中には是非
実践してください！

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）

ぐんまちゃんの
30・10運動

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。

- ・好みや食べきれる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。



「ぐんまちゃんの食べきり協力店」のご案内

詳しく下記URLにアクセス！
<http://www.ecogunma.jp/?p=4842>

「ぐんまちゃんの食べきり協力店」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。**