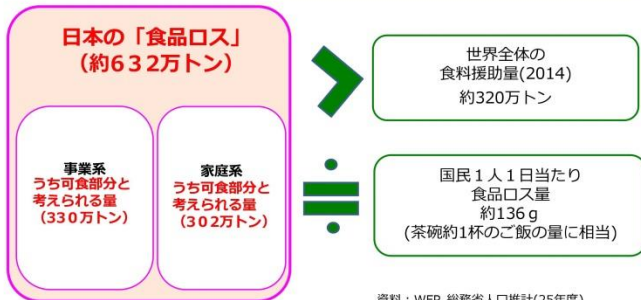


# ○食品ロスの削減にご協力をお願いします。

食べられる状態であるのに廃棄される食品のことを「食品ロス」といい、小売店での売れ残り、製造過程で発生する規格外品、飲食店や家庭での食べ残し・食材の余りなどが主な原因でフードロスとも呼ばれています。

## ●日本の食品ロスの大きさ

- 日本の食品ロス（年間約632万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 国民1人1日当たり食品ロス量は、おおよそ茶碗1杯分のご飯の量に相当。



「食品ロス」は、国の統計では全国で年間に632万トンもあると言われており、これは日本における年間の食用の魚介類の量とほぼ同じであり、国民1人1日当たり食品ロス量は、おおよそ茶わん1杯分のご飯の量に相当します。また、世界の各国が行っている、途上国などへ向けた食料援助の量のおよそ2倍にあたります。

また、飲食店等から発生する食品ロスには、お客さんの食べ残しも多く含まれており、農林水産省が調査した「平成27年度食品ロス統計調査報告(外食調査)」では、宴会時における食べ残しの量が14.2%もあるとの結果が出ています。

## 外食における食べ残しの現状

1食当たりの食品使用量に対する食べ残しの割合

宴会	14.2%
結婚披露宴	12.2%
食堂・レストラン	3.6%

## 30・10運動の実践

宴会時には、お客さんに次のことに取り組むことをお願いします。

- 1 注文の際には適量を注文しましょう。
- 2 乾杯後30分間は席を立たずに料理を味わいましょう。
- 3 お開き前の10分間は、自分の席に戻って再度料理を味わいましょう。



### 宴会幹事のアナウンス例

宴会開始時

ご出席の皆様にお願いたします。本日は、料理を余すことなく十分にご賞味いただき、食品ロスの削減を実践する「残さず食べよう！30・10(さんまる いちまる)運動」を行います。乾杯後30分間と、お開き前の10分間は自席にて料理をごゆっくりお召し上がりください。

お開き10分前

まもなく、お開き10分前となります。テーブルの上にはまだまだ料理が残っています。今一度自席にお戻りいただき、料理を残さずお召し上がりください。