

外食編

1 店選び

食品ロス削減に積極的に取り組む店を選ぶ

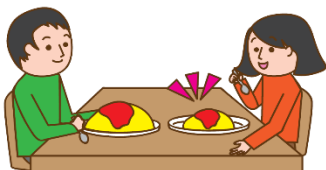
例 料理の量を選ぶ店



2 注文

食べられる分だけ注文する

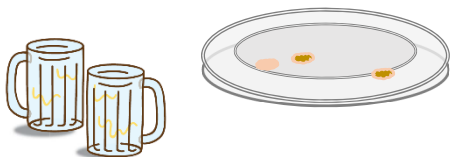
例 小盛りメニューやハーフサイズを活用



3 食事

料理をおいしく食べきる

例 みんなでシェアして食べきり

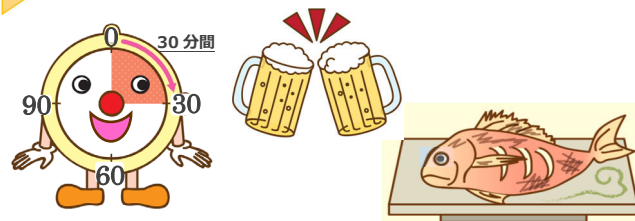


どうしても食べきれない時は、お店の人に相談して持ち帰ることも検討しよう。

宴会編

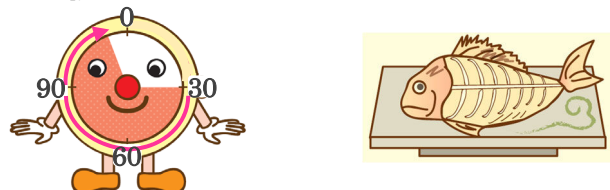
1 味わいタイム

例 乾杯後 30 分はできたて料理を楽しむ



2 楽しみタイム

例 料理を食べることも忘れず、全員で親睦を深める



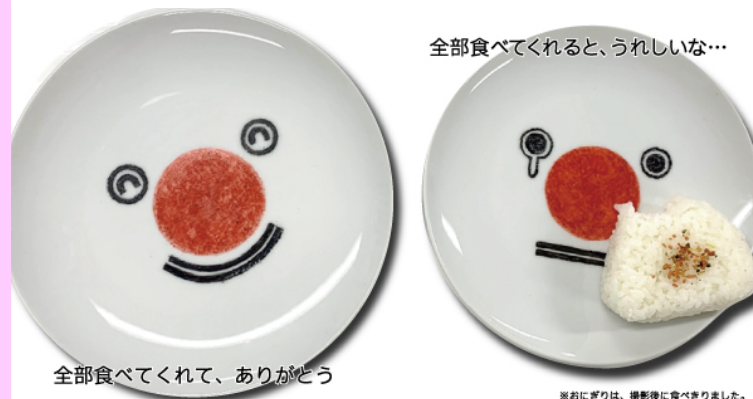
3 食べきりタイム

例 お開き前の 10 分間は、もう一度料理を楽しむ

例 幹事は「食べきり」を呼び掛ける



おいしく 食べきりましょう



「食品ロスの削減の推進に関する法律」

(令和元年 10 月 1 日施行)

本法は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としています。

日本では、食べられるのに捨てられる食品、いわゆる「食品ロス」が年間約 500 万トン発生しています。

食べ残しも食品ロスになります。食べ残しのないよう行動してみませんか。