

幹事さん! 出席者の皆さんに呼びかけをお願いします!
声を掛けていただくことで、みんなで取組む気持ちが生れます。

最後の10分間
も自席について

一、お開き前(中締め前)には
「有るを尽くして」食べきるよう
呼びかけましょう

最初の30分間
は自席について

一、宴会開始時に「残さず食べよう」と
呼びかけて食べ残しが
出ないようにしましょう

一、大皿にちよつとずつ残ったお料理は
食べられる人に勧めましょう
※信州人の一個残しは「もったいない」ですよ

当日編

たべきり応援幹事心得

月 日 当番

一、お店を予約する時は

参加者の年齢層や男女比、会の趣旨などを
お店の人に伝えましょう

※お店は、願われに合わせたお料理を考えています

『もったいない』を大切にしてください ごみ減量日本一!

長野県民が1人1日当たりに出すごみの
量は、少ない方から4年連続全国1位!

【1人1日当たりのごみ排出量】

(平成29年度実績)

| | | |
|----|------|------|
| 1位 | 長野県 | 817g |
| 2位 | 滋賀県 | 830g |
| 3位 | 京都府 | 843g |
| | 全国平均 | 920g |

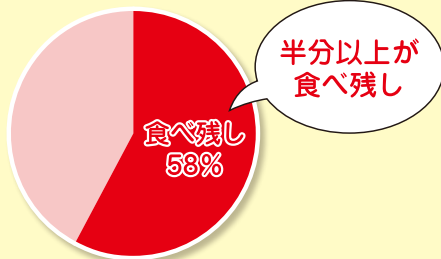
(出典: 環境省「一般廃棄物処理事業実態調査」)

しかし、全国では、まだ食べられるのに廃棄
される食品(食品ロス)が年間643万トン※
あります。国民1人当たり食品ロス量は1日
約139gで、茶碗約1杯のご飯の量に相当し
ます。「もったいない」と思いませんか?

※農林水産省及び環境省「平成28年度推計」(参考: 消費者庁ホームページ)

食べ残しをしないことは、「食への感謝」とも
に、ごみの減量に向けた行動の1つです。
信州の豊かな自然を次世代に残すために、
1人ひとりの心掛けで、食品ロスを含むごみ
の減量にご協力をお願いします。

【飲食店等の「生ごみ」の構成】



(出典: 平成20年農林水産省
「外食・中食産業における食品ロス」について)