

食品ロスのうち、外食産業で発生する食品ロスの量は、全体の約1/5を占めています。外食産業における食品ロスを減らす方法を考えましょう。

### ●飲食店で食事をするとき

注文する際は、自分自身の食事の適正量を知り、食べきれぬ量を注文しましょう。また、お店を選ぶ際に、小盛りや小分けメニューのあるお店を積極的に活用するのもよいですね。

### ●宴会をするとき

※現在は新型コロナウイルス感染拡大防止により、宴会など複数人が集まったの食事が難しい状況のため、今後の参考としてください。

幹事や主催者となった場合は、参加者の好みや年齢層などを考えながら食べきれぬ量に配慮し、お店やメニューの選択をしましょう。また、その情報をお店側に事前に伝えましょう。

乾杯後の30分間やお開き前の10分間は料理を食べる時間にするように幹事から声掛けをするなど、料理を食べきれぬ時間を作りましょう。

※自分にとって持ち帰りに適さないものから、優先的に食べるようにしましょう。

### ●持ち帰りの積極的な活用を！

お店で食べきれず余ってしまった料理は、以下の点を十分に理解し、お店と相談したうえで持ち帰り、家で食べることにより、食品ロスを減らすことができます。

#### \*持ち帰りでの主な注意点\*

- ・持ち帰りは、できるだけ十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べる際は中心部まで十分に加熱しましょう。
- ・自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に清潔な箸などを使って入れましょう。
- ・時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合の持ち帰りはやめましょう。
- ・持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- ・見た目やにおいが少しでも怪しいと思ったら、食べるのをやめましょう。

◎市内では、新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、テイクアウトを行っているお店があります。食べきれぬ量を考慮しながら、積極的に活用していきましょう。



テイクアウトやケータリングのできる飲食店、そのほかオリジナルマスクが買えるお店、専門職の人からの情報照会などをまとめた#春日部コロナアクションWEBです。ぜひご活用ください。

★次回は、地方公共団体の取り組みについてお伝えします。

## 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

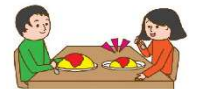
例 料理の量を選べる店



### 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る

例 みんなでシェアして食べきり



出典：消費者庁・農林水産省・環境省

『外食時のおいしく「食べきり」

ガイド』より一部加工して作成