

# やまぐち食べきり協力店

## 登録店舗 327店舗（令和2年4月現在）

山口県内で営業する旅館・ホテル等の宿泊施設、飲食店



協力店ステッカー

## 取組内容

食品ロス削減のため次の3項目以上の取組を実践

情報提供	食べきりメニューの提示
情報収集	お客様への聞き取り（希望量、嗜好や年齢層等）
仕入・保存・調理	食材の使いきり（野菜の芯や茎等もスープ等に有効活用）
料理提供	希望量に応じた料理の提供
有効活用	料理の持ち帰りや食品廃棄物のリサイクル

## 協力店で注文の時は

- 食べられないほど多いときは → 「小盛りにできますか？」
- 食べられない食材があるときは → 「〇〇をいれないでもらえますか？」

## 宴会での食べ残しも減らそう！

- その1 参加者の性別や年齢、好みなどをお店に伝え、適量を注文しましょう！
- その2 酒宴の席では、開始後30分、終了前10分など、席を立たずにしっかり食べる時間をつくりましょう！
- その3 料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう！
- その4 幹事さんや司会の方が、宴会中に『食べ残しや飲み残しのないように！』と声かけしましょう！

eat!



おいしく、  
ぜんぶ、  
たべちゃろう

山口県食品ロス削減推進協議会

facebookページ

「やまぐち食べきっちゃう運動」展開中!!  いいね! [にクリック!](#)