



環境しょうばら

次世代へつなぐ 庄原の里山環境

号外版

【連絡先】

平成29年11月18日

庄原市環境建設部
環境政策課

(0824)72-1398

おいしく残さず食べきろう!

宴会料理



国内の食品ロスの年間発生量〔632万トン 農林水産省及び環境省「平成25年度推計」〕は、世界全体の食料援助量〔年間約320万トン WFP資料平成26年〕の約2倍に匹敵します。宴会料理の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍になります。〔平成21年度農林水産省調べより〕料理の食べ残しを減らす‘ポイント’を確認しましょう。



宴会前のポイント

参加者の好みや食べきれる量をチェック

▽店やメニュー選びに活用する

食べきれる量のメニューをチョイス

▽ハーフサイズ、少量のコースなど、料理の量を選ぶ



お開き時のポイント

おいしい料理とお店に感謝。

「ごちそうさまでした。」

※食べきれなかった料理はお店に確認して持ち帰りましょう。



宴会料理“食べきり”のポイント

【コース料理提供時の例】

味わいタイム

▽乾杯後30分間は料理を楽しむ

▽料理はできたてを味わう



さんまるいちまる

30・10 運動

楽しみタイム

▽全員で親睦を深める

▽料理のことも忘れない

▽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る



食べきりタイム

▽お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ

▽幹事は「食べきり」をよびかける

▽大皿料理の残りは小分けにして食べやすくする

料理をしっかりと楽しみながら、食品ロス削減に取り組みましょう!



～家庭でもできる～ 食材使いきりレシピ

☆☆余ったご飯でリゾットコロケ☆☆

材料(4人分)

*余った野菜のみじん

切り…120g

*冷飯…2杯分

*牛乳…200ml

*ビーフイオン(粉)、塩、コショウ、サラダ油、小麦粉、卵、パン粉…適量

① 野菜のみじん切りと、サラダ油を鍋に入れ弱火でいためる。

② 冷飯と牛乳を入れ中火にし、水分がなくなるまでよく煮る。(途中、ブイオン、塩、コショウで味を調える)

③ ②をバットにいれ、冷まし丸い玉に整形し、小麦粉、卵、パン粉をつけて180℃で色よく揚げる。

④ お好みでケチャップ、マヨネーズを添える。

※ 消費者庁の公式キッチンより引用