

1 スプーンなどの異物の混入がないように



2 鮮度をキープ

水分が多過ぎると衛生状態が悪くなりやすいよ (腐敗・酸化・カビの原因)

保冷庫を活用しましょう!
おなかこわしちゃうびひ...



3 リサイクルに向かない食品は混ぜないで!

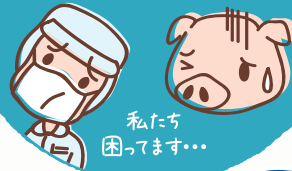
塩分の強いもの

油脂分の多いもの

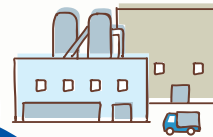
香辛料

ちょっと苦手な
びひ...

リサイクル排出方法のお願い



不明な点は、下記お問合せ先まで



施設により、受け入れられるものに違いがあるんです。

グッ!!



宴会などでの「料理の食べ残しゼロ」対策!

こんな光景を見たことはありませんか?

宴会あるある

宴会の際、話に夢中になりすぎて料理が冷たくなったり、時間が無くなり大量の食べ残しが発生



食品ロスの主な要因に、宴会などでの「料理の食べ残し」があります。千葉市では、食品ロス削減のため「宴会での食べ残し」のご協力をお願いしています。

宴会での食べ残しを達成するためには幹事さんとの連携が大事です。そこで...

幹事さん向け 宴会4箇条 のすすめ

- 【予約編】一、参加者の年齢層や男女比、好みなどをお店の人に伝えましょう!
- 【当日編】一、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作っておいしい料理を堪能しましょう!
- 一、大皿にちょっとずつ残った料理は食べられる人に勧めましょう!
- 一、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!』と声掛けしましょう!

こういう取組みを
してるよ!
ふむふむ
なるほど!



食べられない食材や男女の割合は?



お問合せ

リーフレットに関するお問い合わせは...

千葉市環境局資源循環部収集業務課
千葉市中央区千葉港1-1 千葉市役所4階

☎043-245-5248

FAX 043-245-5477

食品リサイクル収集運搬のご相談は...

千葉市廃棄物リサイクル事業協同組合
千葉市中央区登戸1-24-1 ビルメン会館1階

☎043-204-5805

FAX 043-204-5830

お問い合わせは
お気軽に!

