

資循第285-4号

令和7年11月25日

一般社団法人埼玉県経営者協会 会長

橋元 健 様

埼玉県環境部資源循環推進課長 今川 知浩

(公 印 省 略)

「食べ切りタイム」の実践について（依頼）

本県では食品ロスの削減に取り組んでいますが、家庭や食品製造部門等の削減が進む中、事業系食品ロスの約4割を占める外食部門における削減が大きな課題となっています。

なかでも宴会料理は、通常の外食に比べ1.5倍の食事が提供され、食べ残しは8倍も生じていることから、宴会や懇親会の料理を残さず、食べきることが重要となります。

このため、県が主催する宴会・懇親会においては、料理を食べきるよう参加者に呼び掛ける「食べきりタイム」を実践しているところですが、宴会等で提供された料理を「残さず、食べきる」ことを新たなテーブルマナーとして定着させていくため、貴団体においても別紙を参考に「食べきりタイム」の実践や、会員企業等への周知に御理解、御協力を賜りますようお願いいたします。

担当 資源循環工場・循環型社会推進担当 石田・石川

電話 048-830-3108

Mail a3100-02@pref.saitama.lg.jp

「食べきりタイム」の呼びかけ例

宴會・懇親会の終了前に15分間の「食べきりタイム」を設定し、開始時と終了前に、司会や幹事から「食品ロス削減への協力」を呼び掛けます。

開始時の呼びかけ例

宴會ではたくさんの食べ残しが発生しますので、今日の会合の最後に、料理を残さず食べきる「食べ切りタイム」を設けます。食品ロスの削減に御協力ください。

終了15分前の呼びかけ例

お開きの時間も近づいてきましたが、今から15分間は「食べきりタイム」です。
食べ残すことがないよう、（自席にお戻りいただき）おいしいお料理を食べきるよう御協力ください。

食べ切りタイムの実践方法については、県ホームページでも御紹介しています。

(URL) [「食べきりタイム」の実践について - 埼玉県](#)