

ジオの食材を、すべて食べきるために 幹事さんへの提案

① 宴会準備の時に・・・

- ・参加者に見合った量の注文をしましょう。
仕事関係の宴会は、食事が余ってしまうことが多いようです。

② 宴会の開会の時に・・・

- ・「食べ物を残したり、粗末にしたりしない」ことを呼びかけてください。
こんな呼びかけはいかがでしょう？

ご出席の方へご提案です。テーブルに置いたコースターをご覧ください。
「食べ物を残したり、粗末にしたりしない」ため、「～ジオの食材を食べきろう～20・10・0（にーまる いちまる ぜろ）運動」を推進しています。
食べ残しの多くなりがちなお店等ですが、「もったいない」の心を大切に、こんな提案をいたします。

- ・乾杯後の20分間は、自席でおいしい料理を楽しみましょう
- ・お時間になれば連絡いたしますので、万歳前の10分間は、席に戻ってもう一度料理を楽しみ、帰るときには、食べ残しゼロにしましょう。

本日は、美味しいジオの食材を使ったお料理を用意しました。お酌に回る前にごゆっくりお召し上がりください。

③ 20分程度たった時に・・・

- ・出席者の様子を見ながら、こんな呼びかけはいかがでしょう。

開会から20分が経ちました、お酌に回る方は、そろそろ回っていただいても結構ですが、（まだお料理も出るようですので）時折、自分のお席のお料理も確認ください。万歳（お開き）の前にまた連絡いたします。

④ 閉会前になりましたら・・・

- ・お開き前の呼びかけです、宴席も盛り上がっているでしょうが、ここが幹事さんの見せ所です。

そろそろ、万歳（お開き）の時間ですが、開会の時にお話ししましたとおり、皆様もう一度始めの席にお戻りください。テーブルの上にはまだまだジオの食材を使ったお料理が残っているようです。おいしくいただいて、気持ちのいい万歳（お開き）にしましょう。

⑤ 番外編です・・・

- ・オードブル料理や大皿等の料理で少し残っているようでしたら、こんな呼びかけはいかがでしょう。

大皿に残った料理はなかなか食べづらいものです。その席で一番食べられそうな方が、きれいにお食べいただければいかがでしょうか。