

専修大学

×

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

食べて解決 食品ロス カレープロジェクト

11/20(金) & 11/21(土)

世界的に問題となっている**食品ロスの現状**を
多くの人に知ってもらい、考えてもらうきっかけとして
食品ロス野菜を使った期間限定野菜カレーを販売する
イベントを企画しました。

食品ロスの解決には多くの人の協力とアクションが必要です。
そのための第一歩を本イベントで踏み出しましょう!

両日
参加

wata軒

12時-15時



九段下駅5番出口徒歩1分
スギ薬局を曲がってすぐ左手

ミラーン
MILLAN

11時-16時



専修大学神田キャンパス
10号館1階

20日
のみ

マジカレー

11時-22時



靖国通りから千代田通り
り入って直進した左側

両日
参加



食品ロスの現状

(平成29年度時点)

食べられるのに捨てられている
食材がこんなに・・・

食品ロス
612万トン

年間の食料廃棄量
2550万トン

食品ロス削減アクション

①食品ロス削減協力店を選ぶ！

食品ロスを削減する取り組みに賛同し
協力を得られる事業者が付けるステッカーを作っている自治体は
多くあります。

②食べきれる量を注文しよう！

残ってしまった場合は、ドギーバック等で持ち帰ることが
できるか確認してみよう！

※ドギーバック=レストラン等の飲食店で食べきれなかった
料理を持ち帰る際に使う容器のこと

国民一人当たり
年間 **48** キロ
= **毎日ご飯 1 杯分**



イベント参加店舗紹介

MILLAN

たっぷりの野菜と自社輸入のオーガニックスパイスで作ったヘルシーな南インドカレー。
無添加、無化調、小麦粉・砂糖不使用で、心と身体が喜ぶメニューです。

マジカレー

牛肉を長時間煮込んだスープに、数十種類の独自ブレンドしたスパイスを入れ、こだわりぬいたカレーにかかる時間は100時間！自慢の一品をご賞味ください。

wata軒

本イベント限定！
素揚げした野菜を丸ごと並べたインスタ映え間違いなしのカレーを提供。
夜は、九段下で唯一のさくっと飲める立ち飲み居酒屋として営業中。