

食品ロス削減実践モデル事業の流れ

1

取り組みを選択し、特設ホームページから応募します。

詳細・応募は
こちらから



食品持ち帰り容器
の導入・利用推進



小盛りメニューなど、
食べきれる量の提供



30・10運動の
呼びかけ



※以下の事業者様は応募できません。あらかじめ、ご了承ください。



キッチンカーや
屋台等非固定型
店舗



フードデリバリー
等、店舗外飲食を前
提とした店舗



暴力団関係者
が経営に関与す
る店舗

2

県から、取り組みに応じた資材が届きます。

10月下旬～



かんしょくま



やまなし食品ロス削減推進マス
コット「かんしょくま」の画像
を、店内や商品に使用可能

3

食品ロス削減に向け、①で選択した取り組みを進めてください。

R9.1月末まで

呼びかけや掲示など、店舗の実情に応じた方法で、食品ロス削減を呼びかけてください。



食品ロス削減のため、最初の30分と最後の10分は、自席で料理を楽しみましょう！

4

メールでアンケートが届きますので、回答してください。



食品ロス削減のために取り組んだことや、実際にどの程度食品ロスを削減することができたか、等について、事業期間中・事業終了後に分けてアンケートを実施する予定です。

持ち帰り容器・袋をお客様に提供する 場合の手順と注意事項



持ち帰り容器の利用促進のため、県から持ち帰り容器・袋の提供を受ける場合、特にお守りいただきたい事項がございます。必ずご覧ください。



実施方法

持ち帰り容器
あります



必ず配布



「もってこ」説明チラシ

持ち帰り容器はおお客様の自己責任により使用していただき、衛生管理はお客様自身で行うことなどをご理解いただくために、必ず説明を行うとともに、このチラシをお渡ししてください。



STEP 1 /

持ち帰り容器と袋の用意があることを店内に掲示します

持ち帰り容器の用意があることを、店内で広くアピールしてください。メニュー表に記載したり、従業員の方による呼びかけを行っていただくなど、工夫してください。

STEP 2 /

持ち帰り希望者に
容器・袋をお渡しします

実際に料理を詰める作業などについては、お客様自身に実施していただくこととします。

STEP 3 /

持ち帰り容器の利用状況を
アンケートで回答します

持ち帰り容器がどのくらい使用されたか等について、飲食店へのアンケートを2回程度実施します

郵送・FAX・インターネットのいずれかの方法で回答する形とします。

持ち帰り容器・袋の取り扱いに係る注意事項



転売・事業終了
前の処分禁止



屋台・フードデリバリー・
弁当容器等への転用禁止



容器代金の
徴収禁止



容器は清潔な
環境で保管



本事業は、食品ロス削減に係る取り組みの推進及びその効果検証を目的としています。よって、上記の禁止事項のほか、従業員へのまかないなど、来店客の食品ロス削減に結びつかない使用をしてはいけません。