

主な認定協力店配布啓発品



▲ポスター（店内用 B2版）

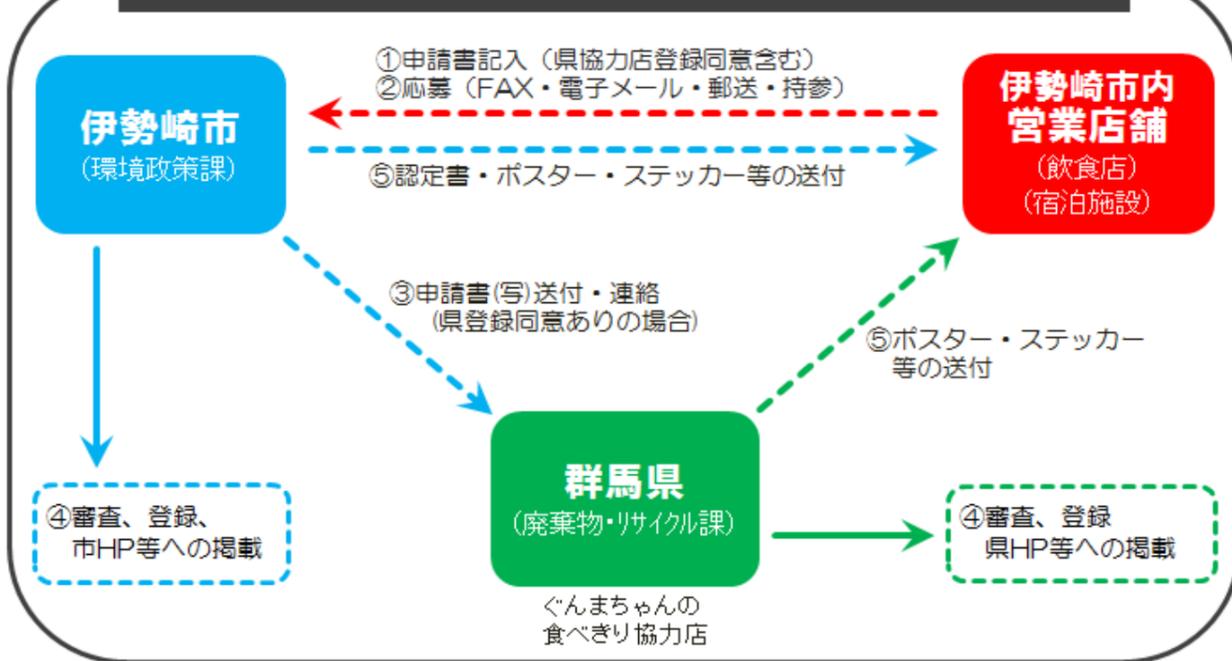


▲ステッカー（店外用 12×12cm）



▲ステッカー（店内用 12cm）

食品ロス削減協力店認定事業の流れ



～ みんなと一緒に「食品ロスの削減」に
取り組みませんか？～



～ *Food Loss Reduction
Cooperation Store* ～



本日からスタート!! STOP!! 食品ロス!!

伊勢崎市 食品ロス削減協力店 🔍 検索

伊勢崎市 環境部 環境政策課 所在地▶伊勢崎市今泉町二丁目410番地（北館2階 29番窓口）
 ダイヤルイン▶0270-27-2732(直通) FAX▶0270-24-5253
 E-mail▶kankyou@city.isesaki.lg.jp

R01.6

さんまる いちまる
～ くわまるの 30・10 運動 展開中 ～

伊勢崎市内店舗代表者 各位
(飲食店・宿泊施設)

貴店におかれましては、益々ご繁栄のこととお喜び申し上げます。
平素より、本市のごみ減量化及び事業系廃棄物の適正処理に、特段のご理解とご協力をいただきお礼申し上げます。

我が国では、まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が年間約643万トンも発生しており、飢えに苦しむ人々に向けた世界全体の「食糧援助量」が年間約380万トンで約1.7倍に匹敵します。(出典「H28農林水産省調べ」、「国連世界食糧計画」)

「一人あたりの食品ロス量」は、お茶碗約一杯分(約139g)の食べ物が毎日捨てられていることとなります。(出典「H27環境省調べ」)食品ロスの外食調査割合を見ると食べ残し量は、「宴会」が14.2%、「結婚披露宴」が12.2%、「食堂・レストラン」が3.6%となっています。(出典「H27農林水産省調べ」)

そのため、本市では事業者から排出される食べ残し等による「食品ロスの削減」を図ることを目的に、市内で営業する店舗(飲食店・宿泊施設)を対象に各種取り組みを実践する店舗の募集を行い、「伊勢崎市食品ロス削減協力店」として認定し、その取り組みを官と民とが連携し、消費者に対し広く周知することでごみの減量化及び再資源化の推進に向けた意識啓発に繋げていきます。

また、群馬県においても同様の目的により県内全域を対象に「ぐんまちゃんの食べきり協力店」を募集しているため、本市の応募時に同時登録申請を可能としており、県との相互協力のもと連携を図り協力店の拡大を進めています。皆様の食品ロスの削減に繋がる積極的な取り組みへのご協力と協力店への登録をお待ち申し上げます。



募集期間	随時募集中!
応募資格	市内で営業する店舗(飲食店・宿泊施設)で、次のすべての項目を満たしていること。 ●積極的に食品ロス削減に向けた取り組みを実践していく意思がある ●市が交付するステッカーなどを店舗内外の見やすい場所に掲示し、消費者にPRする ●市が実施する食品ロス関連事業に積極的に協力する ●市ホームページなどにより協力店として紹介されることに承諾する
認定基準	次の食品ロスの削減に向けた取り組みを1項目以上実施していること ●小盛り、ハーフサイズメニュー等の設定 ●ポスター等の掲示による啓発活動の実施 ●消費者の要望に応じた量の調整 ●食べ残しの削減の呼びかけ ●特典の付与 ●食品廃棄物のリサイクル ●その他食品ロス削減の取り組み
応募方法	次のいずれかの方法で、認定申請書を「市環境政策課」へ提出する(窓口持参、ファクシミリ、電子メール、郵送)
啓発品配布物	■認定書(A4版) ■ポスター(屋内用 B2版) ■ステッカー(屋外・屋内用 120mm) ■卓上POP(A5版)

食品ロス削減に取り組む店舗のメリット

- ◆食べ残しが減ることで、生ごみの「処理費用の節約」ができます!
- ◆食器の片付けや洗浄作業が軽減され、従業員の「業務の省力化や人件費の節約」ができます!
- ◆お店の「好感度や顧客満足度のアップ」につながります!
- ◆市ホームページ等で「お店の取組などの情報発信」を行うため「イメージアップ」につながります!



認定基準の主な取り組み事例

■小盛り、ハーフサイズメニュー等の設定

- ごはん等の量を小盛りやハーフサイズ等に選択が可能にしている
- ごはん等の器のサイズを選択可能にしている など

■消費者の要望に応じた量の調整

- 宴会等で料理の量を調整可能にしている など

■ポスター等の掲示による啓発活動の実施

- メニューに食品ロス削減や食べ切り等の啓発をしている
- ポスターや啓発物を掲示し食品ロス削減や食べ切り等の啓発をしている など

■食べ残しの削減の呼びかけ

- 宴会等での食べ切りの呼び掛けをしている(30・10運動推奨)
- 注文時に量の説明をして適量注文の呼び掛けをしている など

■特典の付与

- 食べ切った消費者にポイントや割引券の付与等をしている
- 宴会メニューを予約し参加者全員の食べ切りでプレゼントを贈呈 など

■食品廃棄物のリサイクル

- 生ごみ処理機等を活用した減量化・廃油のリサイクルをしている
- 仕込み過ぎや食べ残しの食品の飼料化・堆肥化等をしている など

■その他食品ロス削減の取り組み

- メニューに小盛り等の対応が可能なことを掲載している
- 宴会予約時に参加者の嗜好品を聞き取り、お品書きの一部を変更している など



店舗等での主な取り組み好事例

【仕入れ・保管の工夫】

- 気象データ等を活用した適正な仕入れ量の把握
- 一人分ずつなどの小分け包装での仕入れ
- 出荷規格外の野菜や水産物などの食材を使用
- 賞味期限の確認など保管ルールの徹底

【食材作りきりの工夫】

- 料理の作り置きを改め、注文後に調理
- カット野菜の導入や余剰部分を他の料理へ活用

【食品提供時の工夫】

- 小盛りの場合に料金を割引
- ご飯の量を減らし、おかわりを無料化
- ご飯を豆腐に変更可能
- 刺身のつまなどの盛付け量を抑制
- ブッフェ台の盛付けを少量単位で提供
- フィンガーフードなど食べやすさの工夫

【料理の量等が消費者に分かる工夫】

- ご飯茶碗を見本展示(大盛、普通、小盛など)
- ランチ等の実物を見本展示
- メニュー表などにご飯等の量をグラムで表示
- メニュー表などに料理を写真で表示
- 宴会の予約時や料理の注文時にボリューム感を伝える

【適量注文・食べ切りの呼び掛け明確化】

- 幹事や消費者への注文時の呼び掛け確認することをマニュアル化
- ライス注文者への量の確認を必須化
- 性別や年齢などにより提供量の確認を必須化
- 女性客や年配者にはハーフサイズ設定があることの伝達
- 注文時に味付けの好みや苦手な食材の確認
- メニューなどを活用した啓発
- 店内でのポスターやポップ等によるアピール



食品ロス関連リンク

- 群馬県HP「環境情報サイト(ECOぐんま)」
- 環境省HP「食品リサイクル・食品ロス関連」
- 農林水産省HP「食品リサイクル関連」
- 消費者庁HP「食べ物のムダをなくそうプロジェクト」「食品ロス削減レシピ」

