2　取組内容

（申請時に実践する取組内容を以下（１）～（８）から２項目以上選び、該当する取組に☑をつけてください。）

《現在実施している取組内容》		
（1）食材を使い切る工夫		チェック
ア	食材の無駄が出ないように仕入れている。	□
イ	魚のあらや骨、野菜の皮などを利用したメニューを提供している。	□
ウ	余った食材をスープやパテ、スタッフのまかない料理に利用している。	□
エ	その他（　　）	
（2）食べ残しを出さない工夫		
ア	小盛りメニュー、SMLサイズ、ハーフサイズメニューの設定	□
イ	写真を掲載するなど、内容（量・カロリー・辛さ等）がわかるメニューの作成	□
ウ	アレルギーや好き嫌いに対応するため材料をメニューに詳しく記載、又は注文時に食べられない物等を確認している。	□
エ	コース料理でも量を選べるようにしている。	□
オ	注文時に分量のリクエストを聞く、又は量について説明している。	□
カ	その他（　　）	
（3）宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫		
ア	宴会幹事等へ食べ残さないルールやマナーの呼び掛けを行う。	□
イ	予約時にお客様の年齢層、男女比、好み等を確認し、適量の料理提供を行う。	□
ウ	その他（　　）	
（4）食べ残しの持ち帰りができる工夫※		
ア	持ち帰り用容器（ドギーバッグ）、又は客が持参した容器を使用している。	□
イ	持ち帰り可能の店内案内をしている。	□
ウ	要望があった場合に、消費期限等を説明した上で持ち帰り可能としている。	□
エ	その他（　　）	
（5）ごみ排出時の水キリ等の工夫		
ア	水キリ専用ザルを取り付け使用している。	□
イ	生ごみをコンポストに入れている。	□
ウ	その他（　　）	
（6）使い捨て商品の使用を抑える工夫		
ア	マイ箸・マイボトル持参を推奨している。	□
イ	間伐材使用の割り箸への移行や繰り返し洗って使える箸を用いるようにしている。	□
ウ	紙製やプラスチック製の使い捨て容器等を使わない工夫をしている。	□
エ	その他（　　）	
（7）食べ残しゼロに向けた啓発活動		
ア	ポスター等を掲示している。	□
イ	その他（　　）	
（8）上記以外の食べ残しを減らすための工夫　※上記以外の食べ残しを減らすための工夫がありましたら、御記入ください。		

※「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン（「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第４条第２号関連）

1　食べ残しの持ち帰り行為は、①推進店から衛生上の注意事項を説明し、お客様が同意した場合、かつ、②お客様からの申し出があった場合、に行われるものとする。

2　提供飲食店は、食品衛生法その他関係法令によって定められた衛生管理を順守することを前提に、加熱調理済みなどの持ち帰りに適した食品を提供するものとする。

3　提供飲食店は、お客様が持ち帰った料理の持ち帰り後の保存状態等が不適切であった場合であって、その料理を食したことにより、体調不良、その他の異変が起きた場合は、お客様による自己責任となる旨、説明責任を負うものとする。