

「食べ残しゼロ推進店舗」（飲食店等）認定申請書

京都府知事 様

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第5条に基づき、認定を申請します。

申請日 年 月 日

1 基本情報

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第5条の規定により、推進店の認定を申請します。			
※店舗の区分	<input type="checkbox"/> 飲食店		<input type="checkbox"/> 宿泊施設
※店舗名		代表者氏名	
※店舗所在地	〒		
※店舗のホームページアドレス	http://		
連絡先	所属		担当者氏名
	電話		F A X
	メールアドレス	@	

※印の登録内容は、京都府ホームページに掲載させていただきますので、御了承願います。

本社等で複数の店舗を一括申請される場合（取組項目が同一の店舗に限ります。）は、店舗名・店舗所在地・店舗のホームページアドレスの欄に「別紙」と記入し、各店舗の店舗名・店舗所在地・店舗のホームページアドレスを記した一覧表（任意の様式で可）を申請書に添付してください。

2 取組内容（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。	<input type="checkbox"/>
イ	魚のあらや骨、野菜の皮などを利用したメニューの提供	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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、又は注文時に食べれない物等を確認している。	<input type="checkbox"/>
エ	コース料理でも量を選べるようにしている。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
イ	持ち帰り可能な店内案内をしている。	<input type="checkbox"/>
ウ	要望があった場合に、消費期限等を説明したうえで持ち帰り可能としている。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
イ	生ごみをコンポストに入れている。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
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。

《御社のPRポイント、御社からの提案、今後実施したい取組内容》

※御社のPRポイント等を御記入ください。