

京都府内で飲食店・宿泊施設を営業する皆さまへ

「京都府食べ残しゼロ推進店舗」募集のご案内

～ 食品ロス削減の取組をお客様へPRしませんか？ ～



日本の食品ロス(年間約643万トン*)は、世界の年間食糧援助量の2倍に相当し、手つかず食品や食べ残し等の食料の廃棄・損失を削減することが、経済・環境・社会における世界的課題となっています。

京都府では、こうした課題解決に向け、本来食べられたはずの食品が捨てられることがないよう、食品を無駄なくすべて食べ切る「食べ残しゼロ」を目指して取り組んでいただける事業者を「京都府食べ残しゼロ推進店舗」として認定させていただき取組を行っています。

※平成28年度推計値

認定された店舗は、次の3つに取り組んでいただきます。

- 1 交付されたステッカー等を店頭に掲示する
- 2 取組内容について、お客様へ積極的にPRする
- 3 選択した取組を積極的に行い、食品ロスの削減を実践する

詳しい認定条件・申請方法はパンフレット中面をご覧ください



本リーフレットは、令和元年度・食料産業・6次産業化交付金を活用しています

2 食べ残しゼロ推進店舗 取組内容チェックリスト

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	
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を提供している。 <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() <input type="checkbox"/>
(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、又は注文時に食べら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() <input type="checkbox"/>
(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() <input type="checkbox"/>
(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上で持ち帰り可能としている。 <input type="checkbox"/>
エ	その他() <input type="checkbox"/>
(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() <input type="checkbox"/>
(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() <input type="checkbox"/>
(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() <input type="checkbox"/>
(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。	

対象事業者と認定条件

対象事業者：京都府内(京都市を除く。)で営業する**飲食店**及び**料理を提供する宿泊施設**が対象です。

料理の提供形態は、**出前・宅配**を含みます。

※京都市内に所在する飲食店及び料理を提供する宿泊施設については、京都市が同条件で認定

認定条件：当パンフレット裏面に記載されている取組内容(1)～(8)のうち、**2項目以上**を実践している飲食店・宿泊施設を店舗ごとに「食べ残しゼロ推進店舗」として認定します。

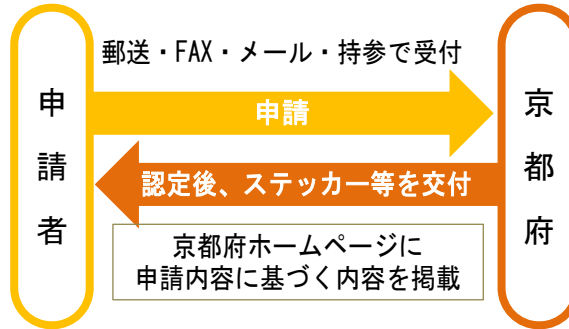
申請方法

認定を希望する飲食店・宿泊施設の代表者は、右記の認定申請書及び当パンフレット裏面の取組内容を御記入の上、京都府循環型社会推進課に、郵送、FAX、メール、持参のいずれかの方法でお申し込みください。

※申請書はホームページからもダウンロードできます



京都府 食べ残しゼロ推進店舗



< 申請先 >

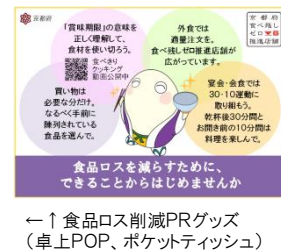
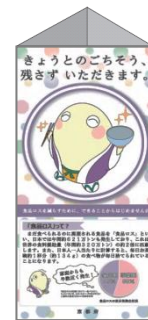
京都府 循環型社会推進課 TEL 075-414-4718

郵便・持参の場合	次の住所まで認定申請書を郵送・持参ください。 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
FAXの場合	当パンフレットの申請書の裏表2枚を次のFAX番号までお送りください。 FAX 075-414-4710
メールの場合	当パンフレットの申請書を次のアドレスにお送りください。 E-mail junkan@pref.kyoto.lg.jp ※申請書はホームページからもダウンロードできます

申請後、申請内容を審査し、認定条件を満たすと認めるときは推進店に認定させていただきます。

認定店舗への取組サポート

- ・京都府のホームページ等に推進店の情報、取組内容などを紹介。
- ・京都府から、取組内容を記載した認定証及びステッカーを交付。
- ・食品ロス削減に関するPRグッズ(ポスター、卓上POP等)を提供。



ポスターコンクール京都府知事賞作品
京都市立双ヶ丘中学校1年

認定店舗からのご意見



以前から、食材の使い切り、食べ残しを出さない工夫等取り組んでいましたが、認定店になることで、社員全員が意識するようになりました！

最近は、食べ残しを気にするお客様が増えているように感じます。お店にステッカー等を掲示することで、取組が見える化するので、PRしやすく、また、お客様からお声をかけていただけました。

第1号様式(第5条関係)

京都府 循環型社会推進課

FAX : 075-414-4710

「食べ残しゼロ推進店舗」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	FAX
	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。

御社のPRポイント及び取組内容についての御社からの提案や今後実施したい取組等を御記入ください。