

	(1)食材を使い切る工夫	(2)食べ残しを出さない工夫	(3)食べ残しを出さない啓発	(4)食べ残しの持ち帰りができる工夫	(5)フードシェアリングの実施	(6)食品廃棄物のリサイクル	(7)その他
店舗名	無駄のない仕入れ 食材の管理方法の工夫 魚のあらや野菜の皮などを利用したメニューの提供 規格外品や余った食材などの従業員のみかないへの利用 その他の取り組み	小盛り、ハーフサイズ等のメニューやコース料理での適量プランの設定 希望に応じたごはん等の量の調整 量や辛さ、アレルギー等がわかりやすいようなメニュー表の工夫 宴会等受付時などに利用客の年齢構成、嗜好、アレルギー等の聞き取り その他の取り組み	注文受付時における適量注文の声かけ 宴会等で食べ残しを促す呼びかけ(30・10運動) 食べ切りに応じたポイントやサービスの付与 ホームページやポスター、メニュー表やテーブルマットを利用した啓発 その他の取り組み	持ち帰り用の容器(ドギーバッグ)の用意 持ち帰りの案内(店内案内、呼びかけなど) その他の取り組み	フードシェアリングサービスの活用(TABETE, タベスケなど) 余った食材など子ども食堂、フードバンクへの寄付 その他の取り組み	食品廃棄物の飼料化、堆肥化の推進 食品廃棄物を原料とした飼料、堆肥で育成した食糧材の利用 その他の取り組み	(1)～(6)以外の取り組み
1 炙り串とら	○	○	○	○	○	○	○
2 シャバしゃば美山熊本	○	○	○	○	○	○	○
3 十徳や 田崎市場通店	○	○	○	○	○	○	○
4 センターリバー Jr.(ジュニア)	○	○	○	○	○	○	○
5 惣菜屋mikasa	○	○	○	○	○	○	○
6 そうめんかわゆか	○	○	○	○	○	○	○
7 峠の茶屋 だご汁や	○	○	○	○	○	○	○
8 焼肉なべしま 上熊本店	○	○	○	○	○	○	○
9 焼肉なべしま 田崎店	○	○	○	○	○	○	○