

食品ロスゼロ協力店 取組一覧 飲食店 & 宿泊施設 (北区)	(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
	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	規格外品の食材などの従業員のまかないへの利用	その他の取組み	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	その他の取組み	注文受付時における適量注文の声かけ	宴会等での食べ残しゼロを促す呼びかけ(30・10運動)	食べ切りに応じたポイントやサービス券の付与	ホームページやポスター、チラシ、メニュー表やテールマルマトを利用した啓発	その他の取組み	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)	その他の取組み	フードシェアリングサービスの活用(TABET E,タベスゲなど)	余った食材などの子ども食堂、フードバンクへの寄付	その他の取組み	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、堆肥で育成した食材の利用	その他の取組み	(1)～(6)以外の取組み
1 四季彩厨房 はなうさぎ	○	○	○	○		○			○				○			○	○								
2 貳ノ貳 清水店	○	○		○																					
3 焼肉なべしま 麻生田店	○	○		○		○		○			○	○		○											

[illegible]

[illegible]

		(1)仕入れの工夫	(2)商品を売り切る工夫	(3)商品を売り切る啓発	(4)家庭での使い切りにつながる取組	(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
	食品ロスゼロ協力店 取組一覧 その他食料品小売店(北区)	3分の1ルールや欠品ペナルティ等の商慣習の改善(緩和) 欠品防止のための在庫の縮減と高度な需要予測に基づく仕入れ管理 規格外品を加工した食品・野菜等の仕入れ販売 その他の取り組み	商品の売り出し方法の工夫(「食べごろ」シールの貼付など)や見切り販売の実施 ばら売り、量り売り、少量パック等による少量もしくは適量販売の実施 陳列方法の工夫(賞味期限・消費期限が偏らないように並べる等) その他の取り組み	「てまえど」ポスター等の掲示や店内放送による啓発 ホームページやチラシによる啓発 その他の取り組み	売り場における使い切りレシビヤ日持ちする保存方法の紹介 ホームページやチラシによる啓発 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) 売れ残り品などの子ども食堂、フードバンクへの寄付 その他の取り組み	賞味期限、消費期限切れの食品の飼料化、堆肥化の推進 食品リサイクルによる飼料、堆肥で肥育した食材の販売 その他の取り組み	(1)～(6)以外の取り組み
1	風雅武蔵ヶ丘店							
2	フンドーダイうまかもんふりマルシェ ※不定期開催							○