

生ごみの処理にかかる
経費削減

お皿ぴかぴか! ごちそうさま!

市のホームページに
掲載

食べ残しゼロ

協力店 大募集!

市内の飲食店・宿泊施設が対象です。

環境への配慮を
PR

登録店舗にはステッカーを配付、希望店舗にはポスターも配付

シャチのジュンちゃん

登録要件 1つ以上の実践で登録できます!

次の取組の実践をお願いします!

- 食べ残しを減らす周知をします**
…協力店であることを案内する、市作成のポスターを掲示するなど
- 適量注文の案内をします**
…オーダー時に適量注文を呼びかけるなど
- 宴会や会食での食べ残しを減らす30・10運動^{*1}の案内をします** …30・10運動の声かけをする、ポスターを掲示するなど
- 少量メニューなど量を調整したメニューを提供します**
…ご飯の量の調整をする、-halfサイズメニューを用意するなど
- 持ち帰りに対応します^{*2}**
…衛生上の注意事項を説明した上で持ち帰り対応をするなど
- フードシェアリングサービスを活用した商品を提供します**
…食品ロスになりそうな商品をフードシェアリングサービスを用いて提供するなど
- そのほかの食べ残しを減らす工夫をします**
…食べきった方にサービス券を配布するなど

食品ロス

本来食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のこと。

日本の食品ロス

1年間 (令和3年度)

約**523**万トン

世界全体で 援助されている食べ物

1年間 (令和3年)

約**440**万トン

家庭から
244万トン

事業活動から
279万トン

日本の食品ロスは、世界全体で援助されている食べ物の約**1.2倍!**

日本の食品ロスは国民ひとり1日あたりに換算すると、約114g(お茶わん約1杯分のご飯の量)に相当します。

^{*1}宴会での食べ残しを減らすため、乾杯の後の30分間とお開き前の10分間は自分の席について料理を楽しむことを呼びかける取組。
^{*2}持ち帰る前に食べきりの取組を促進することにより、食べ残しの削減を進めるよう努め、食べ残し料理を持ち帰る場合は、希望者に対し、食中毒のリスクを十分に理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう呼びかけること。

申請方法

申請書(裏面又は市のホームページ参照)を環境局資源循環部資源循環推進課へ郵送、FAX、電子メール、オンライン申請又は持参のいずれかの方法で提出してください。

飲食店・宿泊施設



郵送・FAX・電子メール・オンライン申請・持参

ステッカー・ポスター交付(市のホームページに掲載)

名古屋市環境局



名古屋市環境局

詳しくは…名古屋市公式ウェブサイト

食べ残しゼロ協力店

検索