

令和4年度第2回金沢市食品ロス削減推進協議会

日時 令和4年11月14日(月) 11:00~12:00

場所 金沢市役所 第二本庁舎 2階 2203会議室

次 第

1. 開会

2. 議事

(1) 食べきれなかった料理の持ち帰りモデル事業について 【資料1】

(2) 次年度の事業案について 【資料2】

3. その他

4. 閉会

食べきれなかった料理の持ち帰りモデル事業の実施について

1. 概要

飲食店での食品ロス削減を推進するため、適量注文及び食べきりを促進した上で、それでも食べきれなかった料理を利用者の責任で持ち帰る事業を、市内のモデル店舗を対象に 11 月から開始した。



持ち帰りパックと紙袋

2. 持ち帰りガイドラインの策定

消費者及び飲食店向けに、食べきりの促進と持ち帰りの注意事項を定めたガイドラインを策定

3. 利用者への周知

チラシの配布や SNS（インターネット上の交流サービス）等により広く市民に周知



金沢市 You Tube に公開

4. 課題や効果の実態調査

持ち帰りの利用者やモデル店舗を対象に課題や効果等を検証するためのアンケートを実施



5. モデル事業対象店舗

日本料理	・大友楼（尾山町） ・割烹たけし（片町）
レストラン	・オステリア デル カンパーニュ（片町） ・カンパーニュ クチーナ&バル（金沢駅） ・洋食屋 RYO（長町）
結婚式場	・フラワーガーデン（藤江北）
中華料理	菜香樓グループ ・エムザ店（武蔵町） ・金沢百番街店（金沢駅） ・新館（駅西新町） ・和風中華招龍亭（西念）

金沢市食べきれなかった料理の持ち帰りガイドライン

令和4年10月

金沢市では、食品ロス削減の取り組みの一環として、食べきれなかった料理の適切な持ち帰りを推奨しています。適切な持ち帰りとは、「食中毒リスクを軽減するための適切な方法による持ち帰り」のことです。

このガイドラインは、国が公表した留意事項（※）を踏まえ、食べきりや正しい持ち帰りのこと等についての注意事項をまとめたものです。

食品ロス削減に向け、ぜひ、本ガイドラインをご活用ください。

なお、ガイドラインに従っても食中毒を完全に防げるわけではありません。食べきれなかった料理を持ち帰る際には、食中毒の可能性がゼロではないことをご理解の上、持ち帰り希望者の責任のもとで行ってください。

※飲食店における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項
(平成29年5月16日公表 消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省)

食べきれなかった料理の持ち帰りに関する注意事項

1. まずは「食べきり」を促進しましょう

(1) 消費者の方へ

①飲食店等で食事をする時は

- ・ 出来たての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文するようにしましょう。
- ・ 提供された料理を見て、食べきれないと思ったら、食べる前にシェアしましょう。
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際にも、こうしたメニューを設定しているお店（例えば、「いいね・食べきり推進店」）を選ぶことを考慮しましょう。
- ・ 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

②宴会や結婚披露宴等の際には

- ・ 企画側であれば、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- ・ お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- ・ 食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べきれなかった料理が発生しないよう幹事が声を掛けるなど、料理を食べきるようにしましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 食べきれなかった料理は、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- ・ お客様が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。

- ・ 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べきれなかった料理が発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- ・ 宴会等において、お客様が食べきったらサービス券を配付するなど、食べきることにインセンティブを持たせることも方法の一つです。
- ・ いいね・食べきり推進店に登録するなど、食品ロス削減につながる取組を実践していることをお客様にアピールしましょう。
- ・ 食材の産地や生産者などの情報をお客様に紹介し、料理に対する興味や感謝の気持ちを持ってもらいましょう。

2. 食べきれなかった料理の「持ち帰り」はお客様の責任の範囲で行ってください

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた、食べきれなかった料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、お客様の責任の範囲で行ってください。

(1) 消費者の方へ

- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行ってください。
- ・ 持ち帰りができる料理かどうかをお店に確認してください。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れてください。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けにしてください。
- ・ 料理を持ち帰ることを家族に伝えておきましょう。
- ・ 料理は暖かい所に置かないでください。
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないでください。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめてください。
- ・ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べてください。
- ・ 中心部まで十分に再加熱してから食べてください。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめてください。

(2) 飲食店の方へ

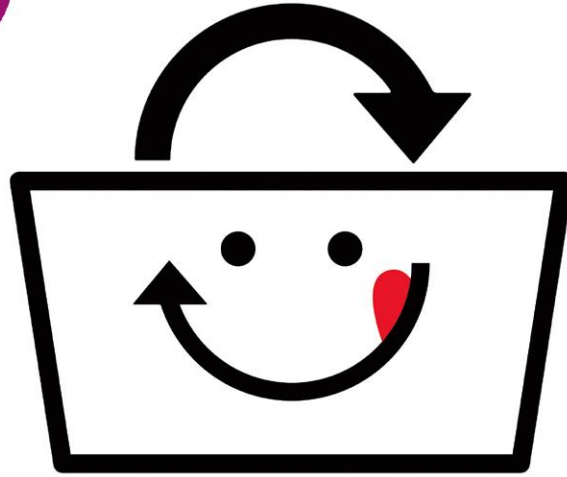
- ・ 持ち帰り可能な料理は、その旨をメニュー表に記載しましょう。
- ・ メニュー表に記載されていなくても、持ち帰りが可能な料理の場合には、お客様に声かけしましょう。
- ・ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明してください。
- ・ 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないでください。
- ・ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れてください。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けにしてください。
- ・ 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供してください。
- ・ その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしてください。

金沢市 食べきれなかった料理の

なくそう!
食品ロス!

Guide Lines

お持ち帰りガイドライン



持ち帰り料理は
お客様ご自身で
しっかり管理を
お願いします!



mottECO

金沢

いいね・食べきり
いいね・もってこ

Guide.

1

まずは、おいしく、残さず、食べまっし!

1



小食の
そんなあなたに
小盛りメニュー!

2



出来たてを
食べまっし!

3



食べ放題
食べれる分だけ
盛りまっし!

4

食べきれない
そうと思ったら
先にシェア!



5



ちょうどいい
量をオーダー
私の分!

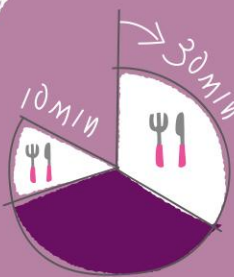
幹事さんへ

6



参加者に
あわせてメニュー
チョイスしよう!

7



幹事さんへ

3010 運動!
はじめの30
おわりの10
座って食べる
時間だよ!

いいね・食べきり
いいね・もってこ

金沢



なくそう!
食品ロス!

お持ち帰りは
お客様の責任で
行ってください



Guide Lines

お持ち帰りガイドライン

Guide.
2

次は、お持ち帰りのお約束

安全に
おいしく
いただく
ために

1

持ち帰り できる料理か
聞いてみよっ!

2

生ものは
持ち帰れんし 食べきろう!

3

きれいなお箸で
入れまっし!

4

水分切って入れまっし!

5

寄り道せんと 帰りまっし!

6

あったかいとこ
置かんとこっ!

7

おうちの家族に
伝えとこっ!

8

早めに 食べまっし!

9

食べる前に
レンジでチン!

10

少しでも 怪しかったら
食べんとこっ!



お持ち帰り
動画はこちら

【お問い合わせ】
金沢市環境局環境政策課
TEL.076-220-2304

次年度の事業案

(新規) 第7回食品ロス削減全国大会 in 金沢の開催

本市の食品ロス対策事業を広報周知し、取り組みの更なる拡充と食品ロス削減に対する市民の機運の一層の醸成を図るため、次年度、本市において「食品ロス削減全国大会 in 金沢」を開催する。

(近年の開催状況)

開催地 さいたま市：令和4年10月30日（日）～31日（月）

豊田 市：令和3年10月29日（金）～30日（土）

参加者 国省庁関係者、全国自治体の職員、事業者、関連団体、市民等

内 容 食品ロス削減推進表彰 表彰式、基調講演、トークイベント、
パネルディスカッション、クイズ大会、パネル展示、自治体研修会等

(継続) その他の取り組み

小売り

- ・小売店によるフードバンクモデル事業 (R3~)
- ・小売店における啓発キャンペーン (R3~)

家庭

- ・親子料理教室の開催 (H30~)
- ・食品ロス出前講座 (H30~)
- ・フードドライブ活動 (H30~)
- ・啓発リーフレット配布 (大人・子ども用) (H30~)
- ・食品ロスダイアリーモニター調査 (R3)

外食

- ・いいね・食べきり推進店登録制度 (R1~)
- ・アプリ「TABETE」フードシェアリングモデル事業 (R1~)
- ・食べきれなかった料理の持ち帰りモデル事業 (R4~)

食品ロス削減推進表彰 表彰式



受賞者スピーチ



平野レミさんトークショー



クイズ大会



展示



自治体研修会



食品ロス



削減 全国大会

2022
10月 入場無料
30日 日
12時30分～17時30分
(開場11時45分)



もっと! inさいたま もったいないを、 モットーに。

会場: 市民会館おおみや
(RaiBoC Hall)

(大宮駅東口 大宮門街7階 大ホール)
さいたま市大宮区大門町2丁目118番地

会場へは、公共交通機関をご利用のうえ、お越しください。
大ホールへの入場は事前の申込みが必要です(先着順)。



オンライン観覧の
お申込はこちら

食品 ロスとは?

手つかずの食品や食べ残しなど、
まだ食べられるのに捨てられて
しまう食品のこと。
日本では年間522万トン以上
廃棄されています。



会場観覧の
お申込はこちら
会場定員1,000人

オープニングパフォーマンス

さいたま市を拠点に活動するサンバチーム「プロコ大宮」による公演

表彰式

食品ロス削減推進表彰

クイズ大会

クイズに参加しながら
食品ロスについて考えよう

トークショー

平野レミさんと和田明日香さんによる
「料理で削減!食品ロス!」



パネル・ブース展示を10時から17時30分まで4階展示室にて開催。(事前申込不要)

フードドライブを実施します! ~ご家庭で余っている食品をお持ちください~ ※常温で保存可能な未開封の賞味期限が1か月以上あるもの(生鮮食品、冷凍食品は対象外)



さいたま市



主催: さいたま市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 共催: 消費者庁、農林水産省、環境省 後援: 埼玉県

もっと! もったいないを、モットーに。

食品ロス削減全国大会 inさいたま

「食品ロス削減全国大会」は、食品ロス削減に向けた全国的な機運の醸成を図るため、毎年、食品ロス削減の日(10月30日)を中心に開催され、今年度は、さいたま市で開催します! さいたま市が食品ロス削減プロジェクトに取り組んで5周年。これからも「もっと! もったいないを、モットーに。」を合言葉に公民学連携により、笑って食卓を囲み、楽しくおいしく食品ロスを減らしていきましょう!!

プログラム

- 11:45 開場
- 12:30 オープニングパフォーマンス
サンバチーム「ブロッコ大宮」による公演
- 12:50 開会
主催者挨拶(さいたま市長)
来賓祝辞(消費者庁、農林水産省、環境省、さいたま市議会議員)
- 13:15 食品ロス削減推進表彰 表彰式
- 14:15 休憩
- 14:45 トークショー
平野レミさんと和田明日香さんによる「料理で削減! 食品ロス!」
料理で実践できる楽しい食品ロス削減の方法を紹介します!
- 15:45 休憩
- 16:15 食品ロス削減クイズ大会
クイズに参加して、楽しく食品ロスについて考えましょう。
景品がゲットできるかも?!
- 17:15 閉会の挨拶
- 17:30 閉会



平野レミさん
料理愛好家



和田明日香さん
料理家、食育インストラクター

パネル・ブース展示

10:00-17:30
4階展示室にて開催
(事前申込不要)



ご来場される皆様へ

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止対策についてご来場にあたり、感染拡大防止対策の趣旨をご理解いただき、次の点に御協力いただきますようお願いいたします。

- マスクの着用、手洗いの励行、会場に設置した消毒用アルコールによる手指の消毒をお願いいたします。
- 感染状況により、開催形態が変更になる場合がありますのでご了承ください。
- 発熱などの症状がある方や、体調不良の方は、ご来場をご遠慮いただきますようお願いいたします。

食品ロス削減全国大会 inさいたま 参加申込書 申込期間 2022年10月4日(火)~10月16日(日)

WEBでのお申込みのほか、郵送・FAX・メールからのお申込みも可能です。

必要事項をご記入の上、下記宛先にお送りください。

※参加申込にあたり記載いただきました個人情報は、厳重に管理し、本大会の運営のみ使用します。

企業・団体名	氏名	ご来場される人数 (申込者含む)	名
TEL	FAX	メールアドレス	
住所	〒	参加方法	会場観覧・WEB視聴 (どちらかに○を付けてください)

宛先 食品ロス削減全国大会inさいたま事務局 TEL:048-762-8438 FAX:048-825-3274 Mail:mottainai@cerespo.co.jp
〒330-0061 埼玉県さいたま市浦和区常盤7-1-1 大黒屋オフィスビル4F 株式会社セレスポさいたま支店内

会場アクセスMAP



市民会館おみや(RaiBoC Hall)
(大宮駅東口 大宮門街7階 大ホール)
さいたま市大宮区大門町2丁目118番地

会場へは、公共交通機関をご利用のうえ、お越しください。