

リサイクルでごみの 処理費用を節約!!



1. 必ず守ること

①古紙の資源化 …… 雑誌類も徹底してリサイクル



リサイクルできる古紙



紙容器



包装紙



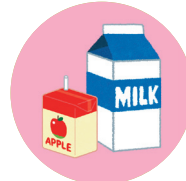
紙箱



封筒・はがき



紙袋



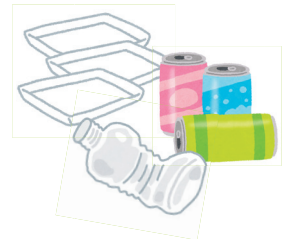
紙パック

②発泡スチロール

…… 産業廃棄物です。できる限りのリサイクルを!

③空き缶、ペットボトル

…… ごみに出せば、産業廃棄物です。リサイクルを!



*事業所から出るプラスチック類は、産業廃棄物です。市町村では処理しません。

2. 生ごみは、しっかりと水切りして、軽く、安く

*生ごみは、軽くして経費節減、市町村の焼却処理に使う燃料代も節約しましょう。

3. 買い物はマイバッグで、レジ袋は使わない

*仕入れにも再使用できる運搬容器(折りたたみコンテナなど)を

4. 食品ロスを減らす取り組み

- ①ハーフサイズや小盛りメニューを設定
- ②お持ち帰りができるメニューを設定
- ③食べきりの意識啓発を店内に表示



5. 「食べ残しを減らそうやー」協力店の登録申し込みを!

*詳しくは、裏面をご覧ください。

「食べ残しを減らそうやー」協力店の登録申し込み

下記に記入し、そのまま **086-222-3598** へFAXしてください。
電話での申し込みも可能です。(FAXと同じ**086-222-3598**)

*登録証とステッカーをお送りします。

*当センターのホームページに掲載させていただきます。

リンクするお店のホームページアドレスもお忘れなく

申込年月日：平成 年 月 日

「食べ残しを減らそうやー」協力店登録申込書

当店は食品廃棄物を削減するため「食べ残しを減らそうやー」協力店に申し込みます。

店舗の名称		代表者名	
店舗所在地	〒 -		
店舗の種類	<input type="checkbox"/> 旅館 <input type="checkbox"/> ホテル <input type="checkbox"/> カフェ・喫茶店 <input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> 一般食堂 <input type="checkbox"/> 日本料理店 <input type="checkbox"/> 西洋料理店 <input type="checkbox"/> 中華料理店 <input type="checkbox"/> 焼肉店 <input type="checkbox"/> レストラン <input type="checkbox"/> そば・うどん店 <input type="checkbox"/> すし店 <input type="checkbox"/> ラーメン店 <input type="checkbox"/> その他 ()		
店舗のアピールポイント	(登録証に記載します)		
ホームページアドレス (リンクするアドレス)	http://		

※ ○印については、指導センターホームページに情報を掲載しますのでご了承ください。

<取組内容> 取組目標にチェックしてください。

チェック欄		
<input type="checkbox"/>	1	小盛り、ハーフサイズやおかわりなどのメニューを設定
<input type="checkbox"/>	2	持ち帰り希望者に対応できる容器を準備
<input type="checkbox"/>	3	宴会等で食べる時間を作ってもらおうよう幹事さんへの呼びかけなどの実施
<input type="checkbox"/>	4	食べ残しを減らすためのポスターなどの掲示
<input type="checkbox"/>	5	できる限りの無駄のない食材の利用と確保
<input type="checkbox"/>	6	上記以外の食べ残し(食品残渣)を減らす工夫(具体的に記入してください)