

小松島市オリジナルテイクボックス 使用店 追加募集中！

小松島市では、食品ロス削減及びプラスチックごみ削減を目的とし、紙製の小松島市オリジナルテイクボックスを製作し、協力店舗に使用していただいております。

年末年始の繁忙期を迎えるに当たり、オリジナルテイクボックスを使用し、食品ロス削減の啓発にご協力いただける店舗を次のとおり追加募集いたしますので、ぜひご応募ください。

📄 募集条件

- ・「食品ロス削減」及び「プラスチックごみ削減」の趣旨に賛同いただける店舗
- ・小松島市内にて営業している飲食店等
- ・一般衛生管理の徹底と持ち帰りに係る食品安全・衛生の確保への配慮ができる店舗

📄 募集店舗数

2 店舗

📄 配布物

テイクボックス配布枚数 100 枚

テイクボックス用シール 100 枚

「フードロス削減協力店」店頭表示シール 1 枚

📄 受付期間

令和5年11月13日から令和6年1月31日まで

📄 受付方法

きりとりせん以下にご記入の上、郵送・持参もしくはFAXで申送ください

📄 申込・問合せ先

徳島県小松島市市民環境部市民環境課

〒773-8501 徳島県小松島市横須町1番1号

Tel:0885-32-2147 Fax:0885-33-2234

----- きりとりせん ----- ✂

店舗名【	申込日	年	月	日	】
代表者名【					】
連絡先【					】
市ホームページへの掲載	希望	・	希望しない		

(いずれかに○をお願いします)

※先着順にて配布いたします。上限に達した時点で受付終了となります。

【市記載欄:受付番号】

飲食店の方々へのお願い

お客様に、おいしく食べきって食べ残しを減らしていただくために、次のような取組みへのご協力をお願いします。

- ・ハーフサイズや小盛りなど、食べ残しが出ない工夫をしたメニューの設定
- ・食べ残しが減るような意識啓発の店内表示、お客様への呼びかけ
- ・お持ち帰りができる料理のメニューの設定
- ・お客様からご希望があった場合に、お持ち帰りパック等を提供
- ・地元食材を使ったおいしい料理の提供
- ・その他、食べ残しが出ない取組み



お客様が「食べ残し」を出さないよう、お客さまに応じた料理の提供や、食品安全・衛生の確保を大前提に大切な食べ物を食べきる一つの方法として「食べ残しの持ち帰り」などの取組みにご協力ください。また、お持ち帰りした場合は速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供をお願いします。

【参考】

☑ テイクアウト等を利用するときのポイント（お客様にご案内ください）

- ・食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう。
- ・持ち帰ったら、すぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存する等、長時間常温で放置しないようにしましょう。
- ・再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。
- ・食べる前にはしっかり手洗いをしましょう。
- ・食中毒の予防には時間と温度の管理が重要です。テイクアウト等は、店内で食べるときと比べて、調理してから食べるまでの時間が長くなりますので、上記のポイントに注意しつつ、安全な食生活を送りましょう。



※上記写真はイメージです。年度によりデザインや仕様が変更となる場合があります。