

業種	カテゴリ	取組項目
飲食店、旅館・ホテル	おいしく食べきれる料理の提供	予約時の適量注文等の案内
		量が少ないメニューの設定
		苦手な食材等への対応
	食べきりの推進	宴会幹事等への食べきりの呼びかけ
		料理を食べきった方への特典の提供
	業務、運営上の取組・工夫	調理時に食材を使い切る工夫
		内容や量がわかりやすいメニューの作成
		来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
	その他	その他（店舗独自の取組みの実践）
	小売店	売り方の改善・買い方の提案
量り売りや小分け売りの実施		
規格外商品・わけあり商品の販売		
売り切れ御免の販売方法の実施		
業務、運営上の取組・工夫		フードドライブの実施やフードバンク等の支援
		在庫管理や発注数等の精度の向上
		商習慣等の見直しによる食品ロス発生防止
		来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
その他		その他（店舗独自の取組みの実践）