

食べ残しをゼロへ！

飲食店のための食品ロス削減講座を開催します

長野地域振興局では、食品ロス削減の一環として、飲食店における食事後の食べ残しの持ち帰り対応への取組を進めていただくため、下記のとおり講座を開催します。

法的・衛生的な懸念から持ち帰りの対応に課題を感じる店舗もあるため、食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの周知や先進事例の紹介を通じて、理解と実践を後押しします。

1 日 時

令和7年11月12日（水） 14:00～15:30

2 場 所

長野市生涯学習センター 4階 大学習室 2
（長野市大字鶴賀問御所町 1271 番地 3
TOiGO WEST 内）

3 対象者

飲食店関係者、行政関係者 等

4 内 容

- （1） 飲食店での持ち帰り対応時の注意点（県食品・生活衛生課 担当者）
- （2） 講演「持ち帰り対応でできる食品ロス対策」
（講師 小林富雄氏 日本女子大学教授／ドギーバッグ普及委員会委員長）
—持ち帰り文化の普及に取り組む第一人者から、実践的なヒントを学びます。

5 参加費 無料

6 申し込み方法

下記のURLから、令和7年11月7日（金）までにお申し込みください。

<https://forms.office.com/r/z3szKyM37X>

モ ッ テ コ
「mottECO」とは

環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理をお客様の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。



しあわせ  信州

（問合せ先）

長野地域振興局 環境・廃棄物対策課

担 当 伊藤、沖田

電 話 026-234-9533（直通）

F A X 026-234-9912

E-mail nagachi-kankyo@pref.nagano.lg.jp



持ち帰り対応で、食品ロス削減・ごみ処理
コスト削減・お店のイメージアップ！

参加費
無料

食べ残しをゼロへ！

飲食店のための食品ロス削減講座

日時

令和 7 年 **11月12日** (水) 14:00～15:30

会場

長野市生涯学習センター 4 階 大学習室 2
(長野市大字鶴賀問御所町1271番地3 TOiGO WEST内)

定員

先着**30**名様



長野県PRキャラクター アルクマ
©長野県アルクマ

■ 飲食店での持ち帰り
対応時の注意点

■ 講演

持ち帰り対応で
できる食品ロス対策



講師

小林 富雄

(日本女子大学教授／ドギー
バッグ普及委員会委員長)



申込み方法

二次元コードから
必要事項をご入力
の上、お申し込み
ください。



【申込期日】

令和 7 年 11 月 7 日

駐車場のご案内

トイーゴパーキング（立体駐車場）
をご利用ください。

割引ができますのでトイーゴパー
キングチケットを長野市生涯学習セン
ター事務室（3階）へご提示ください。

お問い合わせ

長野県 長野地域振興局 環境・廃棄物対策課
廃棄物対策係

TEL : **026-234-9533**

FAX : 026-234-9912

メール : nagachi-kankyo@pref.nagano.lg.jp



しあわせ信州

自然を守り
共に生きる