

## 22-3 食堂

### (1) 品目及び判断の基準等

食堂	<p><b>【判断の基準】</b></p> <p>○庁舎又は敷地内において委託契約等により営業している食堂にあつては、次の要件を満たすこと。</p> <p>①生ゴミを減容及び減量する等再生利用に係る適正な処理が行われるものであること。</p> <p>②繰り返し利用できる食器が使われていること。</p> <p><b>【配慮事項】</b></p> <p>①生ゴミ処理機等による処理後の生成物は肥料化、飼料化又はエネルギー化等により再生利用されるものであること。</p> <p>②生分解性の生ゴミ処理袋又は水切りネットを用いる場合は、生ゴミと一緒にコンポスト処理されること。</p> <p>③食堂で使用する食材は、地域の農林水産物の利用の促進に資するものであること。</p> <p>④食堂で提供する料理の量を調節可能とし、食べ残し等の食品廃棄物の削減を図っていること。</p> <p>⑤食堂で使用する洗剤の原料に植物油脂が使用される場合にあっては、持続可能な原料が使用されていること。</p> <p>⑥修繕することにより再使用可能な食器、又は再生材料が使用された食器が使われていること。</p> <p>⑦再使用のために容器包装の返却・回収が行われていること。</p>
----	---

備考) 1 会議等において提供される飲物等を庁舎又は敷地内において委託契約等により営業している食堂・喫茶店等の飲食店から調達する場合は、本項の判断の基準を準用する。

2 配慮事項③における「地域の農林水産物の利用」とは、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(平成22年法律第67号)第25条の趣旨を踏まえ、国内の地域で生産された農林水産物をその生産された地域内において消費すること及び地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費することをいう。

### (2) 目標の立て方

当該年度に調達する基準を満たす食堂の総件数とする。