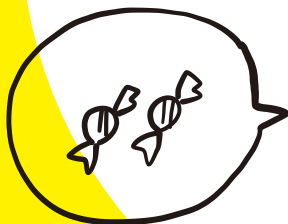
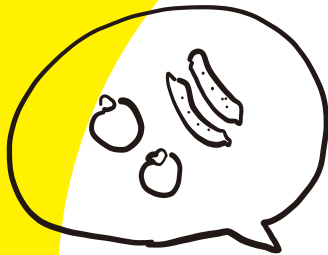


みんなではじめよう

シェア冷蔵庫



ママたちのココちいいを

カタチ にしてみたら

プロジェクト

目次



③ シェア冷蔵庫とは？

どんな使い方ができるの？

⑤ 自分たちでやってみよう

STEP ① メンバーを集めよう

STEP ② 場所を決めよう

STEP ③ 必要なアイテムを揃えよう

STEP ④ 「安心」をデザインしよう

STEP ⑤ コミュニケーションツールを設定しよう

STEP ⑥ 経費を算出しよう

⑩ さっそく使い始めよう

おすそ分けする

もらう

みんなでつくる

⑬ 終わりに



シェア冷蔵庫とは？

たくさんもらった野菜や果物、作りすぎたおかず、
まだまだ美味しく食べられる食材を地域の人みんなでシェアしよう

シェア冷蔵庫は、余った食材を地域の人とシェアするための
コミュニティスペースです。

たくさんもらった野菜をおすそ分けしたり、

帰り道の途中に

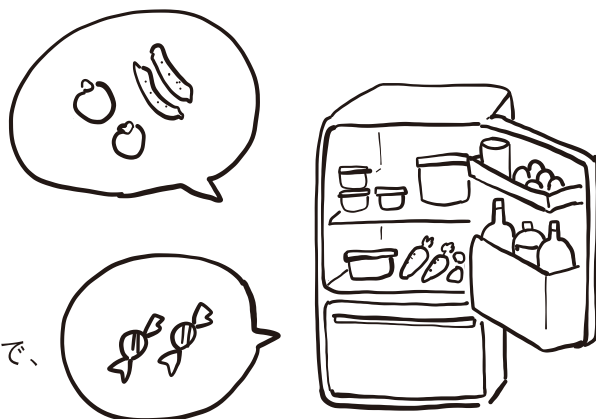
おかずを一品もらったりすることができます。

おすそ分け仲間とはチャット上や

スペースでコミュニケーションを取り、

冷蔵庫の中身やワークショップ情報の共有などを行うことで、

みんなでコミュニティをつくっていきます。



どんな
使いかたが
できるの？

1 おすそ分けする

食品・料理をおすそ分けする

- 野菜や果物を沢山もらった
- おかずを作りすぎた
- 外出の予定などで使いきれない材料がある



2 もらう

おすそわけされた
食品・料理を持ち帰る

- 忙しいのでとにかく時短したい
- 献立にあと一品欲しい
- メニューのマンネリを解消したい



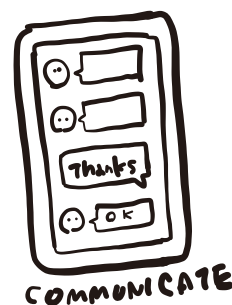
今晚のおかずが
一品増える

3 みんなでつくる

情報交換したり、イベントを開催する

- チャットツール上でおすそ分けしたものを発信/
持ち帰ったお礼を伝える
- どんなレシピで作ったか、どこで買えるかなど
情報交換
- ワークショップや料理講座など、イベントを開催

地域コミュニティの
交流に



自分たちでやってみよう

楽しみながら、続けていくために

まずは身近な仲間と、

使いながらカスタマイズしよう

シェア冷蔵庫は、**人・場所・冷蔵庫**の3つがあれば、

誰でも簡単に始めることができます。

あくまでもメンバーの互助を目的とし、

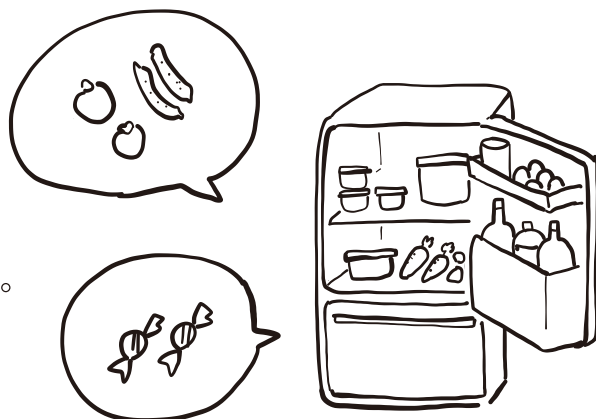
集まったメンバーが協力しながら運営していく参加型の

コミュニティサービスです。

最初から、広くオープンな利用を想定する必要はありません。

まずは身近な仲間と一緒に始めて、

楽しく無理なく続けられる形を考えてみましょう。



STEP

1

メンバーを集めよう

シェア冷蔵庫は、自分や家族が口にする食べ物を扱うもの。提供する人にとっても、持ち帰る人にとっても「安心」が第一。ホームパーティーと同じように、安心して食品や料理をシェアできる友人や知り合いなどに声をかけ、**まずは信頼できるメンバーと一緒に始めましょう。**

POINT

- 安心して食べ物を交換できる関係性があること
- 住んでいるエリアや、移動経路がお互いに近いこと
- まずは数名～10人以下の人数が目安です
- メンバーを集めたら役割を決めること

例えば…

子どもが同じ保育園や学校のママさんと町内会や集合住宅のご近所さんと



イベント主催



常駐スタッフ



利用者



SNS管理など



イベント講師

もっとネットワークが広がったら、こんな連携の可能性もあるかもしれません。

軌道に乗ってきたら、コミュニティの輪を広げてみるのも良いでしょう。

→ 近隣の農家さん、地域の飲食店、食料品店 など

STEP

2

場所を決めよう

日常生活の延長で活用できるよう、メンバーの**アクセスしやすい場所**に設置することが重要です。また少人数のメンバーで始める場合でも、冷蔵庫の設置場所には人の出入りが伴います。予期せぬトラブルを防ぐためにも、**セキュリティ面にはしっかり配慮**しましょう。

POINT

- 冷蔵庫の設置スペースに施錠ができる
- 消毒用アルコールや掃除用品などを置いておける
- 椅子やテーブルなど、休憩・交流可能なスペースがあるとなお良い



メンバー自身で設置場所を用意できない場合は、地域の中で協力を仰いでみましょう。

その際、場所の利用形態や電気代の負担などについては、提供者との合意事項を书面化することが重要です。

→ マンション共用部、イベントスペース、コワーキングスペース、カフェ、料理教室、コインランドリー など

STEP 3 必要なアイテムを揃えよう

シェア冷蔵庫に**必要なものは最低限3つだけ**です。

運用しながら、自分たちらしいスタイルを作っていきましょう。

1

冷蔵庫

設置スペースや利用メンバーの人数に応じた容量を。新品でなくてもOK。設置場所によっては、冷蔵庫本体にも鍵をつけましょう。



2

消毒用アルコール 掃除用品

冷蔵庫の本体・庫内や、周辺スペースは常に衛生を保ちましょう。



3

ラベル、テープ

入庫した日付、メンバー、アレルギー品目などを記載し、おすす分けした食品に添付します。
(▶Appendix-4参照)

参考例



掲示物でみんなにお知らせ

一般の人の目に付く場所に設置される場合、シェア冷蔵庫がどんな取り組みなのかを紹介する掲示物などがあると理解が得られやすい&新規参加者のための窓口になるでしょう(▶Appendix-5.6.7参照)



STEP

4

「安心」をデザインしよう

「安心」のラインは人それぞれ。メンバーのニーズや心配ごと、冷蔵庫まわりの物理的な条件を踏まえて、無理なく続けられるルールを決めましょう。

それらを反映して、同意書やルールとして書面化。保健所にも確認をしておきましょう。

(▶Appendix-1.2.3参照)

POINT

- **どんな食材をOKとするか**
(未加工の食材・生もの、手料理などの可否)
- **施設や冷蔵庫の施設ルールを決めておく**
- **衛生管理と防犯のために常駐メンバーをおくか**
(ボランティアか有償かも検討)
- **古くなった食材の廃棄について**
- **消耗品(掃除用品、ラベルなど)の補充について**
- **費用の分担、徴収について**
- **新しい参加者の受け入れ方**
(紹介制か一般に募集かなど検討)

参考 食材を取り扱う時の注意点について、詳しく知りたい方はこちらをご覧ください。

公益社団法人日本食品衛生協会



http://www.n-shokuei.jp/eisei/food_poisoning.html

STEP

5

コミュニケーションツールを設定しよう

メンバー間の交流をさらに楽しむために、

メンバー全員が手軽に閲覧・発信できる

共通のコミュニケーションツールを設定しましょう。

LINEやSlackなど、画像添付のできるチャット形式のツールが便利です。

メンバーの人数規模や関係者の範囲、用途によって、

公開／非公開など複数のグループを使い分けても良いでしょう。

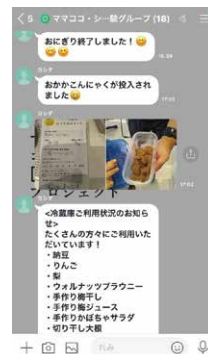
主な用途

- **冷蔵庫の出入りを実況**
(おすそ分けしたもの／持ち帰ったものの報告)
- **管理上の連絡(廃棄したもの／補充が必要なものなど)**
- **感想やお礼**
- **食材やレシピにまつわる情報交換**
- **その他(改善点の提案、イベントの企画)**

参考例

チャットツールで交流

匿名で参加でき、友達追加の必要ないLINEのオープンチャットの利用も便利でしょう。地域のママさんを対象に招待制で利用者を募れば、URLを知っている人以外は参加できない非公開グループとしつつも、知り合いではない人同士も気軽にコミュニケーションを取れる場をつくることができます。



経費を算出しよう

シェア冷蔵庫の運営経費には以下のようなものがあります。

初期費用や運用費の分担については、事前にメンバー間でしっかり決めておきましょう。

シェア冷蔵庫運営にかかる経費

■ 冷蔵庫	みんなで出し合って購入したり、 地域の人やお店から寄付してもらいましょう	¥
■ 場所代	みんなが通いやすく、冷蔵庫が設置できる場所を 探しましょう。公共スペースなど地域の協力も仰いでも	¥
■ 光熱費	冷蔵庫の電気代や、キッチン付きスペースであれば、 水道・ガス代がかかります	¥
■ 備品代	おすそ分け品を入れるジップロック・タッパーや、 消毒用アルコールなど	¥
■ 協力者人件費	常駐スタッフやイベント開催時の協力者への人件費。 地域でボランティアを募っても	¥
■ コミュニケーション ツール利用費	LINEやSlackなどの利用費。 無料で使えるツールも探してみましょう	¥
■ その他備品代	掃除用品や防犯のための鍵など	¥

さっそく使いはじめよう

準備ができたなら、とことん使い倒そう

使いやすい形に、どんどん変えていこう

「シェア冷蔵庫」を生活の一部として取り入れ、
そこで出会う新たな食や出会いを楽しむためには、
メンバー全員が積極的に使っていくことが大切です。
おすそ分けするときも持ち帰るときも、
遠慮は無用です。
各コミュニティに即したスタイルでどんどん利用しましょう。





おすそ分けする

たくさんもらった野菜や果物、昨晚の作りすぎてしまったおかず、
急な外出の予定などで使いきれなくなってしまった食材たち……。
まだまだ美味しく食べられる、家に余った食材や料理を、冷蔵庫に持って行って**地域の人々とシェア**しましょう。

- 1 食材・食品をシェア冷蔵庫にもっていく
- 2 ラベルに必要事項を記入し、シェア食材の入った袋や容器に貼る
- 3 冷蔵庫に入れる
- 4 コミュニケーションツール上で、おすそ分けしたものをお知らせする

「シェア冷蔵庫」
おすそ分けカード

食材／食品／料理名

お名前 調理日または購入日

おすそ分け経緯 (調理場所 / 購入先 / 取得先等)

●アレルギー品目のチェック
安心して食べていただくために、必ずチェックをお願いします。
 えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生
以下の品目に、なるべくチェックをお願いします。
あわび / いかに / いくら / せけ / さば / 鶏肉 / 豚肉 / 牛肉 / カシューナッツ / くるみ /
ごま / 大豆 / セラチン / 松茸 / やまいも / キウイフルーツ / パナナ / りんご / オレンジ

食べてもらう人へのメッセージ

おすそ分けした人の名前

作った場所
もしくは購入場所

食材／食品／料理名

調理日または購入日

アレルギー品目のチェック

食べてもらう人へのメッセージ



注意点 Appendix-2.3参照

- 冷蔵庫、食品に触れる前に手指をアルコール消毒すること
- 期限切れ、古くなった食材がないか、利用の都度チェック&清掃しよう
- 冷蔵・冷凍品の持ち運びには保冷バッグを使う
- アレルギー品目を確認する



もらう

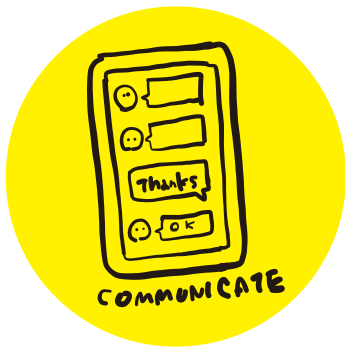


忙しいので今晩は時短したい。献立にあともう一品欲しい。メニューのマンネリを解消したい。

そんな時はシェア冷蔵庫で**シェアされた食材を選んでみましょう。**

持ち帰ったら、コミュニケーションツールでお知らせと、お礼や感想を伝えてみましょう。

- 1 シェア冷蔵庫の中から好きなものを選ぶ
- 2 コミュニケーションツール上で、持ち帰ったものをお知らせ
- 3 持ち帰ったあとは、お礼や感想を伝えよう



みんなでつくる

シェア冷蔵庫はコミュニティのみんなで作ります。

チャットツールなどを活用して、

積極的にみんなでコミュニケーションを取りましょう。

みんなで相談して、イベントを開催したり、レシピ交換をしてみたり。

使いやすい形に、どんどん変えていきましょう。

- コミュニケーションツール上でおすそ分けしたものを
お知らせ/持ち帰ったお礼を伝える
- どんなレシピで作ったか、
どこで買えるかなど情報交換
- ワークショップや料理講座など、
イベントを開催・情報発信
- アイデアを提案する、自由に作りかえる



参考例

イベント開催

「シェア冷蔵庫」が食材の交換だけでなく、食にまつわる関心を広げるコミュニティスペースとして機能するよう、ワークショップや料理講座などのイベントが実施されたこともあります。こうした活動の有無も、設置場所の選定や交渉の際に検討できると良いでしょう。



終わりに

2017年から神奈川県横浜市のたまプラーザで実施された

「ママたちのココちいいをカタチにしてみたらプロジェクト(通称:ママここ)」は、

KDDI総合研究所が、横浜市と東急が進める「次世代郊外まちづくり」の場、WISE Living Labを拠点に、

ママたちが自分らしさを発揮できる「サードプレイス」をデザインするプロジェクトです。

様々なリサーチ、WSを経て、ママたちのアイデアをもとに2019年プロトタイプとしてシェア冷蔵庫の実証実験を実施しました。

シェア冷蔵庫を通じたココちいい場づくりを、皆さんもぜひお楽しみください。



参加者コメント

「ママたちのココちいいをカタチにしてみたらプロジェクト」の活動の場は、

私にとってのサードプレイスでした。

プロトタイプのシェア冷蔵庫は、食をシェアすることで、

家事がラクに楽しくなる発見があり、スキマ時間にチャットで

感想をワクワクしながら伝え合ったことを思い出します。

自分の時間を持つことが難しく、

家庭や子育てという閉ざされた環境のなかにいるママのために、

こうした試みが今後もより広がっていくことを願っています。



松井さん

お問い合わせ先

株式会社KDDI総合研究所

livinglab@list.kddi-research.jp



この作品はクリエイティブ・コモンズ
表示-非営利-継承4.0国際ライセンス
の下に提供されています。

さあ、

はじめてみよう!



みんなではじめよう シェア冷蔵庫

Appendix すぐに使える素材集

付録内容

Appendix-1 同意書

食品の衛生管理や費用について参加者間で同意を交わす場合に使用できる参加同意書です。必要事項を記入の上、コピーして使用できます。

Appendix-2 衛生上の注意点:おすそ分けする時

食材提供時の食品の衛生管理についての注意点が書かれています。そのままコピーして使用できます。

Appendix-3 衛生上の注意点:持ち帰る時

食材持ち帰り時の食品の衛生管理についての注意点が書かれています。そのままコピーして使用できます。

Appendix-4 おすそ分けカード

おすそ分け品に付けるカードです。おすそ分けする人へのメッセージを添えて食材に付けましょう。コピーして切り取って使用できます。

Appendix-5 展示パネル1:シェア冷蔵庫とは

シェア冷蔵庫の取り組みについて紹介する展示パネルです。コピーして切り取って使用できます。

Appendix-6 展示パネル2:おすそ分けする

おすそ分けについて説明する展示パネルです。コピーして切り取って使用できます。

Appendix-7 展示パネル3:持ち帰る

持ち帰りについて説明する展示パネルです。コピーして切り取って使用できます。

Appendix-8 スタッフバッジ

常駐スタッフ用のバッジです。コピーして切り取って使用できます。

Appendix-9 アイコン

シェア冷蔵庫プロジェクトのアイコンです。装飾や資料に、自由にお使いください。

「シェア冷蔵庫」参加同意書

1.目的

「シェア冷蔵庫」は、たまプラーザ周辺在住のママたちとKDDI総合研究所がタッグを組み、次世代郊外まちづくり（横浜市・東急株式会社）の協力のもと立ち上がった、WISE Living Lab「ママたちのココちいいをカタチにしてみたらプロジェクト」から生まれました。地域のコミュニティで「食品をシェアし合う」ことを通じてママたちが自分らしさを発揮できる「サードプレイス」をデザインすることが目的です。

2.実施期間

_____年_____月_____日（_____曜日）～_____日（_____曜日）_____：_____～_____：_____

3.費用

「シェア冷蔵庫」の利用費は無料。ご協力にあたっての食材費・謝金等はありません。

4.食品の衛生管理について

「食品をシェアし合う」というサービスの性質上、本プロジェクトの関係者全員が、食中毒や感染症の予防に注意を払う必要があります。主催者は、利用方法のご説明および場の運営にあたって安全な利用環境の提供に努めますので、参加者の皆さまにおかれましても、お互いが安心して「シェア冷蔵庫」を利用できるよう、責任をもって食材を取り扱いいただきますよう、ご協力をお願いいたします。

また、アレルギーや食中毒等のトラブル等に関して、運営側での責任は負い兼ねますのでご了承ください。

5.問い合わせ先

（イベント内容等に関して）

私は、上記の趣旨並びに実施内容に同意した上で「シェア冷蔵庫」に協力します。

_____年_____月_____日

署名

印



食品・料理を おすそ分けする

使いかた

- ① 自宅で余った食材、食品、料理などをシェア冷蔵庫までお持ちください。
- ② 自分で調理・加工したものは、所定の容器に入れ替えてください。(冷蔵庫にてコンテナ容器を用意しています。)
- ③ 必要事項を記入したおすそ分けカードを、シェアする食材または容器に添付してください。
- ④ 「何を」持ってきたか、その場にいる運営スタッフにご報告の上、冷蔵庫に入れてください。

お約束

- ① 未加工の食材（野菜、果物、肉、魚、卵等）を提供するとき

- 適切な温度・環境で保存してある食材をシェアしましょう。
- 野菜や果物などに、傷んだ葉や実があれば、取り除いてから持っていきましょう。
- 消費／賞味期限内であることを確認しましょう。
- シェアできない食材を確認しましょう。
 - ・包装等が開封済みの生鮮食材（生肉、生魚、貝類、牛乳、乳製品等）
 - ・採取した野生のきのこ等（家庭菜園で育てた野菜などは可能です）
 - ・生産者が不明なもの

- ② 既成の加工品、調味料などを提供するとき

- 適切な温度・環境で保存してある食材をシェアしましょう。
- 消費／賞味期限内であることを確認しましょう。(未開封に限る)
- 包装等に記載されているアレルギー品目を確認しましょう。

- ③ 自分で調理・加工したものを提供するとき

<調理の前>

- 感染症の拡大防止のため、ご本人及びご家族のかたが体調不良の場合、お料理はおやすみしましょう。
- 石鹸でよく手を洗いましょう。爪は短く切り、マニキュアは落としておきましょう。
- ピアスや指輪は外し、長い髪の毛は後ろに結びましょう。
- 必要に応じて、マスクをつけましょう。
- 衛生的な調理環境を整え、清潔な器具・ふきんを使用しましょう。包丁やまな板は、熱湯消毒をしておくとお安心です。

<調理中>

- 異物混入の防止にご協力をお願いします。
- 卵は割ってから時間をおかずに直ちに料理しましょう。
- 野菜や果物など、生で食べる食材はよく洗いましょう。
- 生の肉や魚を切った後は、必ずその包丁とまな板を洗いましょう。
- 生の肉や魚、卵を取り扱った後は、手を洗いましょう。
- 加熱調理をする場合は、中心部が75℃で1分以上（二枚貝など、ノロウイルスが含まれる可能性がある場合は85℃で1分以上）、しっかりと火を通しましょう。

<調理の後>

- 保存容器はアルコールスプレーで消毒し、清潔なふきんで拭くか自然乾燥させてから使いましょう。
- 加熱した調理品は、十分冷ましてから出来れば小分けして保存容器に入れましょう。
- 常温保存が可能なもの以外は、調理後、冷蔵庫で保存しましょう。カレーやシチュー類も室温での放置は禁物です。

食材を取り扱う時の注意点や保存方法について、詳しく知りたい方はこちらをご覧ください。

参考)

http://www.n-shokuei.jp/eisei/food_poisoning.html

おすそ分けカードへの記載

シェア冷蔵庫のスペースに、清潔な状態でコンテナに移し替える環境とおすそ分けカードをご用意しています。

内容を確認の上、全項目に記入をお願いいたします。

The diagram shows a card titled 「シェア冷蔵庫」おすそ分けカード (Share Refrigerator Recommendation Card). It contains the following fields and labels:

- 食材 / 食品 / 料理名** (Ingredient / Food / Dish Name)
- 調理日または購入日** (Cooking date or purchase date)
- お名前** (Name)
- おすそ分け経緯 (調理場所 / 購入先 / 取得先等)** (Reason for sharing (cooking location / purchase source / acquisition source, etc.))
- アレルギー品目のチェック** (Allergy item check). The card lists: えび (shrimp), かき (scallop), 小麦 (wheat), そば (noodle), 卵 (egg), 乳 (milk), 落花生 (peanut). Below this, it lists other items to check: あわび (abalone), いか (squid), いくら (cod roe), さば (mackerel), さば (mackerel), 鶏肉 (chicken), 豚肉 (pork), 牛肉 (beef), カシューナッツ (cashew nut), くるみ (walnut), ごま (sesame), 大豆 (soybean), ゼラチン (gelatin), 松茸 (matsutake), やまいも (yam), キウイフルーツ (kiwifruit), パパイヤ (papaya), リンゴ (apple), オレンジ (orange).
- 食べてもらう人へのメッセージ** (Message to the person who will eat it)



おすそ分けされた 食品・料理を持ち帰る

使いかた

- ①シェア冷蔵庫の中から好きなものを選んでください。
- ②アレルギーのある方は、ラベルに記載されたアレルギー品目を確認してください。
- ③「誰の」、「何を」持ち帰るか、運営スタッフに報告してください。
- ④持ち帰ったコンテナは返却不要です。
(もし、実験期間中に食材や料理をシェアする際は使ったコンテナをよく洗ってから再利用してください。)

お約束

①持ち帰るとき

- 冷蔵・冷凍品を運ぶ時は、保冷バッグなどに入れておくと安心です。
- 食材はできるだけ早く持ち帰り、適切な温度で管理しましょう。冷蔵・冷凍品はすぐに冷蔵庫に入れてください。
- アレルギーのある方は、ラベルに記載されたアレルギー品目を確認しましょう。

②食べる時

- 食材の鮮度や状態などを、もう一度確認してから食べましょう。
- 温めて食べる調理品は、しっかりと中まで再加熱して、当日中に食べましょう。
- 調理品をお子さんが食べる時は、まず大人が味や状態を確認してからあげましょう。
- 乳児はハチミツを食べると乳児ボツリヌス症という病気になることがあります。ハチミツやハチミツを含む食品を一歳未満の乳児には与えないで下さい。

参考) <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161461.html>



「シェア冷蔵庫」 おすそ分けカード

食材／食品／料理名

お名前

調理日または購入日

おすそ分け経緯(調理場所／購入先／取得先等)

●アレルギー品目のチェック

安心して食べていただくために、必ずチェックをお願いします。

えび

かに

小麦

そば

卵

乳

落花生

以下の品目に、なるべくチェックをお願いします。

あわび／いか／いくら／さけ／さば／鶏肉／豚肉／牛肉／カシューナッツ／くるみ／
ごま／大豆／ゼラチン／松茸／やまいも／キウイフルーツ／バナナ／りんご／オレンジ

食べてもらう人へのメッセージ



「シェア冷蔵庫」 おすそ分けカード

食材/食品/料理名

お名前

調理日または購入日

/

おすそ分け経緯(調理場所/購入先/取得先等)

●アレルギー品目のチェック

安心して食べていただくために、必ずチェックをお願いします。

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

以下の品目に、なるべくチェックをお願いします。

あわび/いか/いくら/さけ/さば/鶏肉/豚肉/牛肉/カシューナッツ/くるみ/
ごま/大豆/セラチン/松茸/やまいも/キウイフルーツ/パナナ/りんご/オレンジ

食べてもらう人へのメッセージ



「シェア冷蔵庫」 おすそ分けカード

食材/食品/料理名

お名前

調理日または購入日

/

おすそ分け経緯(調理場所/購入先/取得先等)

●アレルギー品目のチェック

安心して食べていただくために、必ずチェックをお願いします。

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

以下の品目に、なるべくチェックをお願いします。

あわび/いか/いくら/さけ/さば/鶏肉/豚肉/牛肉/カシューナッツ/くるみ/
ごま/大豆/セラチン/松茸/やまいも/キウイフルーツ/パナナ/りんご/オレンジ

食べてもらう人へのメッセージ



「シェア冷蔵庫」 おすそ分けカード

食材/食品/料理名

お名前

調理日または購入日

/

おすそ分け経緯(調理場所/購入先/取得先等)

●アレルギー品目のチェック

安心して食べていただくために、必ずチェックをお願いします。

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

以下の品目に、なるべくチェックをお願いします。

あわび/いか/いくら/さけ/さば/鶏肉/豚肉/牛肉/カシューナッツ/くるみ/
ごま/大豆/セラチン/松茸/やまいも/キウイフルーツ/パナナ/りんご/オレンジ

食べてもらう人へのメッセージ

Appendix-5 展示パネル1：シェア冷蔵庫とは

Appendix-6 展示パネル2：おすそ分けする

Appendix-7 展示パネル3：持ち帰る

▼ 点線で切り取って使用できます



「シェア冷蔵庫」とは？

たくさんもらった野菜や果物、家にある余分な食材、作りすぎたおかずなど、
まだまだ美味しく食べられるものを、冷蔵庫を介してシェアしあいます。

忙しいママが好きな時間に立ち寄れて、その日の献立がちょっとだけ豊かになったり、
新しいレシピを共有できたりする取り組みです。



食品・料理を おすそ分けする

1

調理・加工品は容器を入れ替えましょう

2

おすそ分けカードを食材または容器に添付しましょう

3

スタッフに報告し、冷蔵庫に入れましょう



おすそ分けされた 食品・料理を持ち帰る

1

アレルギー品目に気をつけて選びましょう

2

「誰の」、「何を」持ち帰るか、スタッフに報告しましょう

3

オープンチャットで「ありがとう」を伝えましょう



