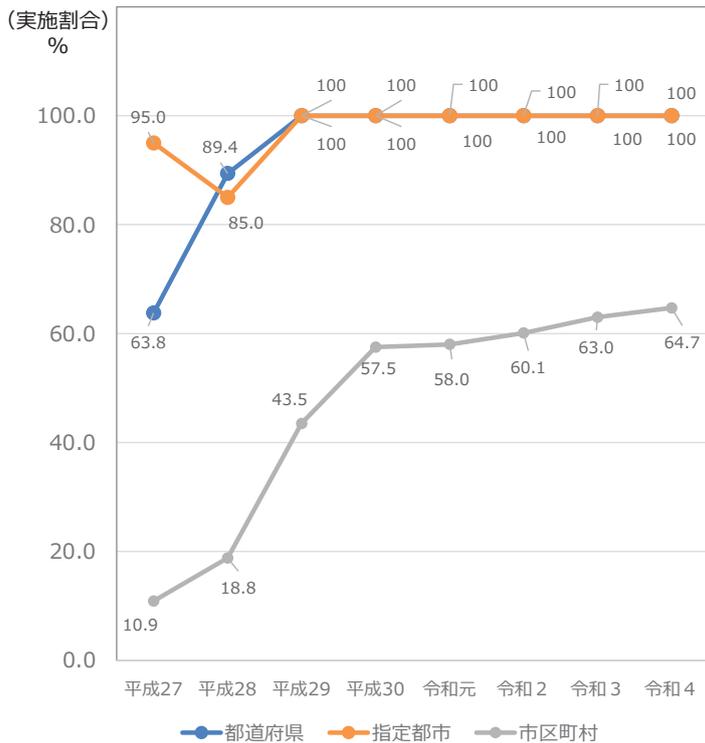


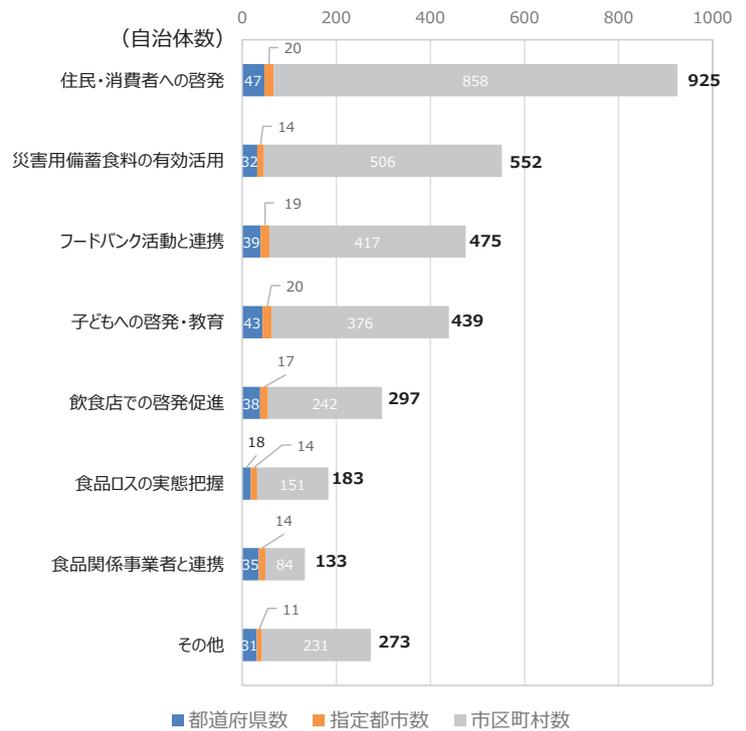
地方公共団体の取組

地方公共団体の取組状況のとりまとめ

食品ロス削減の取組状況の推移



令和4年度食品ロス削減の取組内容



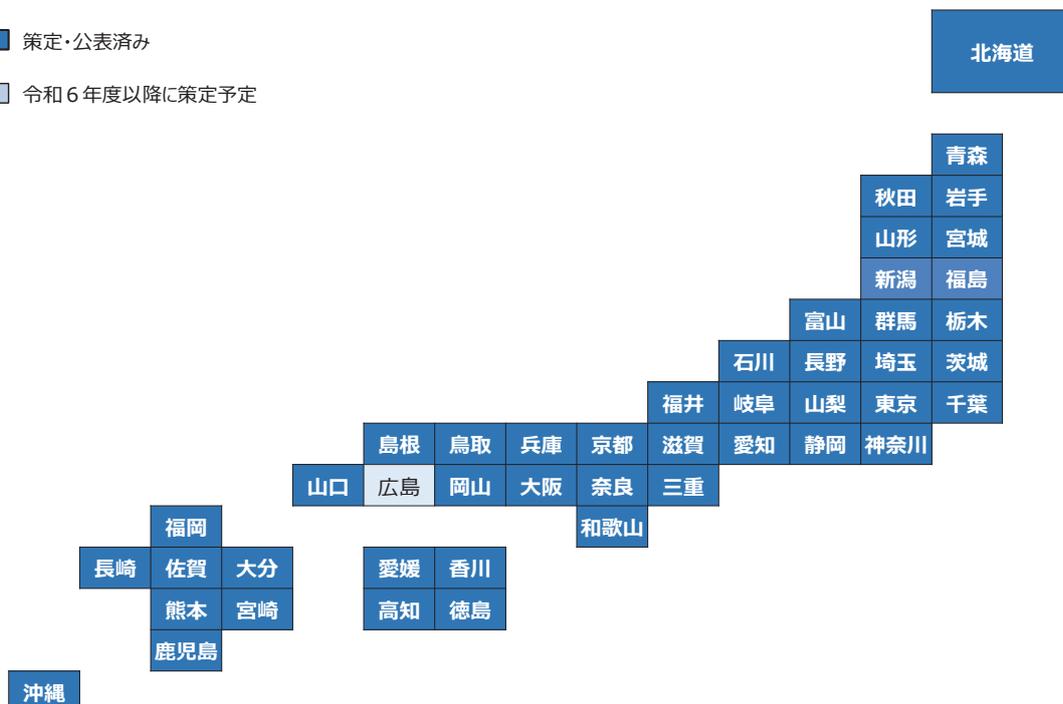
資料：「令和4年度地方公共団体における食品ロス削減の取組状況について」 61

地方公共団体における食品ロス削減推進計画の策定状況

<都道府県>

「策定・公表済み」と回答したのは、46自治体。「令和6年度以降に策定予定」は、1自治体。

- 策定・公表済み
- 令和6年度以降に策定予定

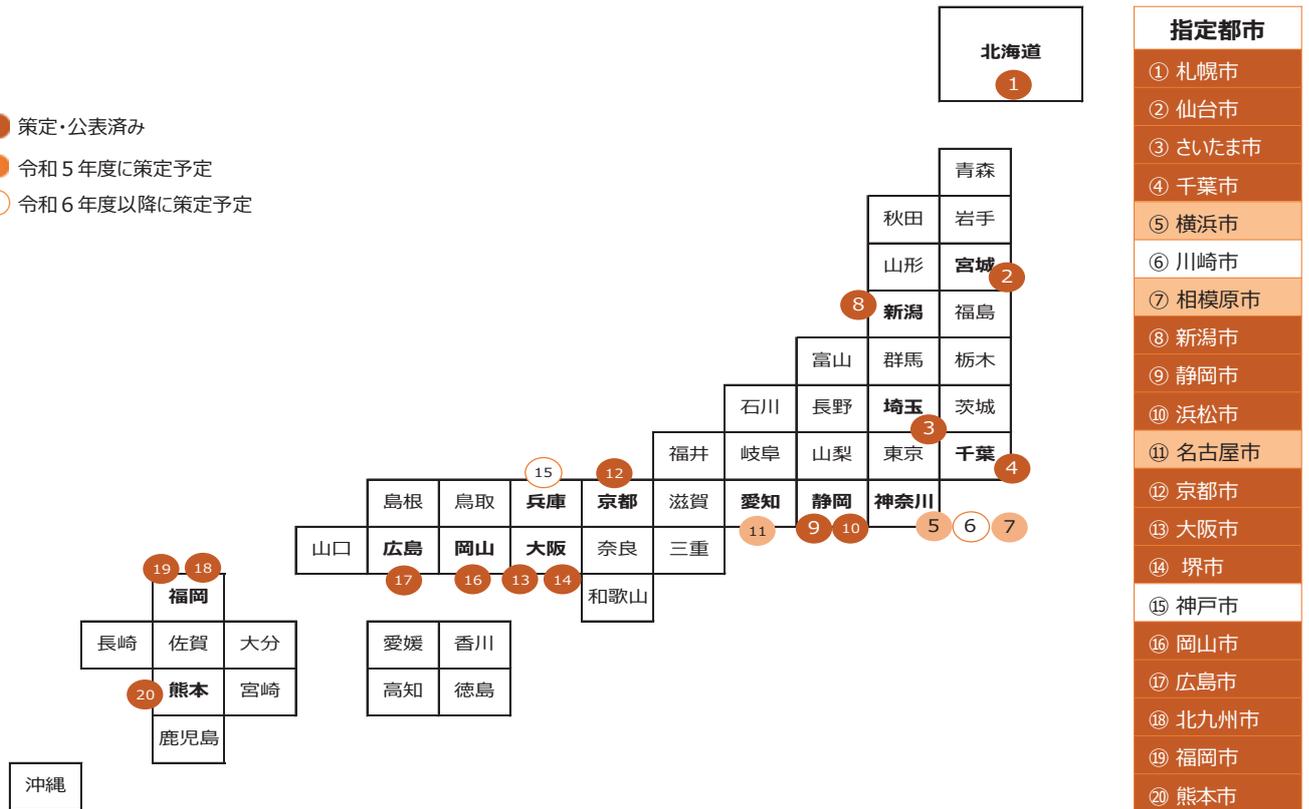


資料：「令和4年度地方公共団体における食品ロス削減の取組状況について」 62

<指定都市>

指定都市において、「策定・公表済み」と回答したのは15自治体。「令和5年度に策定予定」は3自治体。「令和6年度以降に策定予定」は2自治体。

- 策定・公表済み
- 令和5年度に策定予定
- 令和6年度以降に策定予定



資料：「令和4年度地方公共団体における食品ロス削減の取組状況について」

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、もって3Rを推進するとともに、食品ロスを削減することを目的として、平成28年10月10日に設立。

会長	崎田 裕子	NPO法人 持続可能な社会をつくる元気ネット理事長 3R活動推進フォーラム副会長
会員	440自治体が参加 (令和5年10月1日現在)	
事務局	福井県 安全環境部 循環社会推進課	

★ 活動内容

1. 「食べきり運動」の普及・啓発
2. 「食べきり運動」に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
3. 前項のほか、食品ロス削減に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
4. 国、民間団体、事業者等との連携及び協働
5. その他、前条の目的を達成するために必要な事業

「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」の作成



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会は、農林水産省と共に、「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」を、令和元年10月更新版として作成。同協議会に参加する地方公共団体に所在する飲食店や食事を提供する施設などが、以下の観点で取り組んでいる事例を紹介。

1. 仕入時の工夫
2. 保管時の工夫
3. 食品ロスや食品廃棄物の量の把握
4. 食品提供、食材使いきりの工夫
5. 適量注文、食べきりの呼び掛け
6. 持ち帰り
7. 提供する料理が分かる工夫
8. 期限前売り切りの工夫
9. その他

民間企業との「食品ロス削減の推進に関する共同宣言」

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会は、同協議会の活動に賛同する民間企業と、食品ロス削減に向け、食べきり運動を推進するため、令和元年10月23日に、3社と共同宣言を実施。



共同宣言企業5社
(令和2年10月30日時点)

- イオン株式会社
- 株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
- ワタミ株式会社
- 株式会社イトーヨーカ堂
- ロイヤルホールディングス株式会社

(参考) 飲食店等の食品ロス削減のための好事例集

事例11 川越市役所 本庁舎食堂

業態					
飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他 ()

食品ロスへの取組分野		
1.仕入時の工夫	2.保管時の工夫	3.食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4.食品提供、食材使いきりの工夫	5.適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6.持ち帰り
7.提供する料理の量がお客様に分かる工夫	8.期限前売り切りの工夫	9.その他

取組の特徴とポイント
 小や中サイズのご飯を注文しやすくするように、メニューの注文カードと同時に渡せるごはんの量を示すプレートを設置している。

具体的な取組内容
 ポスターにて適量注文を呼びかける。注文カウンターに小、中サイズがわかるポスターと注文できるプレートを設置している。



実施効果
 平成30年8月から平成31年2月の間で小319回、中37回の注文があった。普通盛りを注文して食べ残していたと仮定すると7カ月で約34kgの食品ロスの削減となった

事例51 焼き肉なべしま 焼き肉なべしま

業態					
飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他 (焼肉店)

食品ロスへの取組分野				
1.仕入時の工夫	2.保管時の工夫	3.食品ロス量や食品廃棄物量の把握	4.食品提供、食材使いきりの工夫	5.適量注文や食べきり呼びかけの明確化
6.持ち帰り	7.提供する料理の量がお客様に分かる工夫	8.期限前売り切りの工夫	9.その他 ()	

取組の特徴とポイント
 ①端材の利用と、食品ロスへの呼びかけ
 ②食べ残し削減に向けたお客様への声かけ
 ③調理場から出来る取り組み

具体的な取組内容
 ①端食材の一部 (通常は廃棄される可食部など) については、通常の料理提供とは別に蒸し野菜など料理を工夫し提供する事もすることもあるし、従業員のみまかない料理の材料として出来るだけ利用して食品ロスとならないようにしている。
 ③食品ロスについてのポップを掲示し、お客様への食べ残しの削減に向けた呼び掛けを実施している。



②食材の非可食部分でも、部位によってはスープの出汁に利用することもある。
 ④一部の焼き野菜 (キャベツ) については、カット野菜を仕入れることにより食品ロスの削減を図っている。
 ⑤時間帯や客入りによる料理の出しきり (追加を行わない) を徹底している。
 ⑥宴会等の受付時に年齢構成等を聞き取り、各種料理の量を調整して提供している。

実施効果
 この端材利用や注文ルール、仕入の工夫により食品の廃棄が特段に減少した。また、過剰在庫の削減に貢献している。外食産業、特に食べ放題を売り込んでいる業種においては、顧客の満足度と食品ロス発生量は比例してしまう。こういった中で食品ロス発生量を減少させるには事業者だけの努力では限度があり、もっと行政や学校教育の中でモデルある実施のあり方について啓発を行ってほしい。

食品ロスを減らすためのお客様への呼び掛けや厨房での工夫やスタッフへの啓発

⑦宴会時にスタッフから幹事へ3010運動の趣旨等を説明し、実施の協力を願っている。



⑧各店舗の会議等に食品ロス削減方法の情報提供を行っている。
 ⑨スタッフへの「食品ロス削減」の啓発及び水切りの実施。



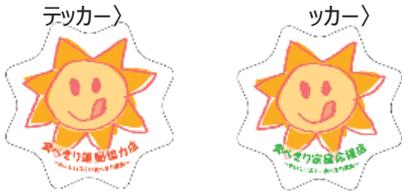
全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会・農林水産省作成資料「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」

福井県の取組

飲食店、料理店、ホテルや食品販売店、県連合婦人会等と連携し、全県的な取組として、おいしい食材を適量で楽しむ「おいしい食べきり運動」を推進

- 外食時に食べ残しを減らす取組に協力してくれる「おいしいふくい食べきり運動協力店」、家庭での食品ロス削減に協力してくれる「おいしいふくい食べきり家庭応援店」を募集、ウェブサイトへ掲載。

〈食べきり運動協力店スッカード〉 〈食べきり家庭応援店スッカード〉



※県のウェブサイトでは、**1,000店舗以上の登録店舗**から周辺の協力店・応援店を探すことができる。

- 宴会時の食べ残しを減らすために、忘年会・新年会シーズンに全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会の全国キャンペーンとの協働で「おいしい食べきり」を啓発。

「おいしい食べきり運動」は福井県から全国へ

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 の誕生

福井県を事務局として、平成28年10月に、「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体間のネットワーク「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」を設置。参加地方公共団体数は439 (令和4年12月14日現在)。



〈宴会での食べ残しを減らそう！啓発チラシ〉



岡山県の取組

「もったいない」という気持ちを大切に、家庭や外食時に実践できる食品ロス削減について、消費者向けに食品と家計のもったいないを減らすための情報発信や様々な取組を推進。

- 「のこさずたべよう料理レシピコンテスト」を実施。
 - ・コンテストの優秀作品を「のこさずたべよう料理レシピ集」に掲載。
 - ・コンテストの優秀作品の試食やパネル展示など食品ロス削減展を実施。

- 大切な食べ物をムダなく使いきり、ごみを減らすごみ削減プロジェクトを実施。

- サルベージ・パーティ®を実施。
サルベージ・パーティ®とは、シェフと一緒に「のこりもの食材」をおいしく変身させ、みんなで楽しく頂くパーティ。



- 夏と冬の「おかやま30・10運動」を実施。

〈平成30年12月1日 山陽新聞掲載記事〉



- 食品ロス削減ヒント集「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう！」を作成・配布。

〈岡山県作成「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう！」〉

- 大学生が地域のよさを残さず食べる工夫をフィールドワークで研究し、小学生に伝える「地域を学んでのこさずたべよう事業」を実施。
児童のみんなに、残さず食べてもらえるよう、替え歌の考案をした学生もいる。

〈大学生が小学校で出前講座を行った〉



〈替え歌を歌い踊った〉



〈替え歌の歌詞〉

岡山県 循環型社会推進課ウェブサイト： <http://www.pref.okayama.jp/soshiki/30/>

横浜市の取組

市民・事業者の皆様にご食品ロスを出さないライフスタイルが定着するよう、必要性を理解していただく「きっかけづくり」、行動への動機づけに向けた「価値観の醸成」、主体的な行動に移してもらうための「実践に向けた提案」として、プロモーション活動やノウハウの普及に関する取組を展開。

- 国連機関、NGO/NPO、企業、市民の皆様と共に「食」について考えるシンポジウムやワークショップ等を開催。
- 食品ロス削減に向けた市民のメッセージ約4,000枚で「モザイクアート」を作成し、ポスター掲示等による広報啓発で活用。
- 区民まつりやイベントで、フードバンク団体や社会福祉協議会と連携してフードドライブ活動を実施。
- 小盛りメニューの提供やお持ち帰りの対応など、食べ残しを減らす取組をしている飲食店等を「食べきり協力店」として登録。

〈「世界食料デー」月間2018キックオフシンポジウムin横浜（平成30年11月10日）〉

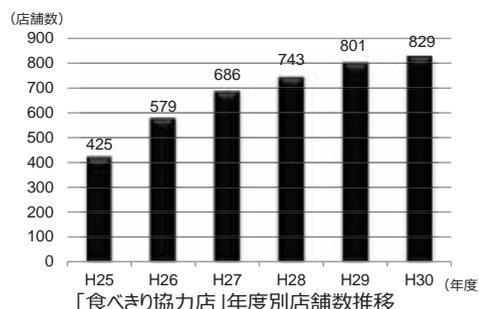


〈約4,000枚のメッセージで作成したモザイクアートポスター〉



食べきり協力店の新たなロゴマーク

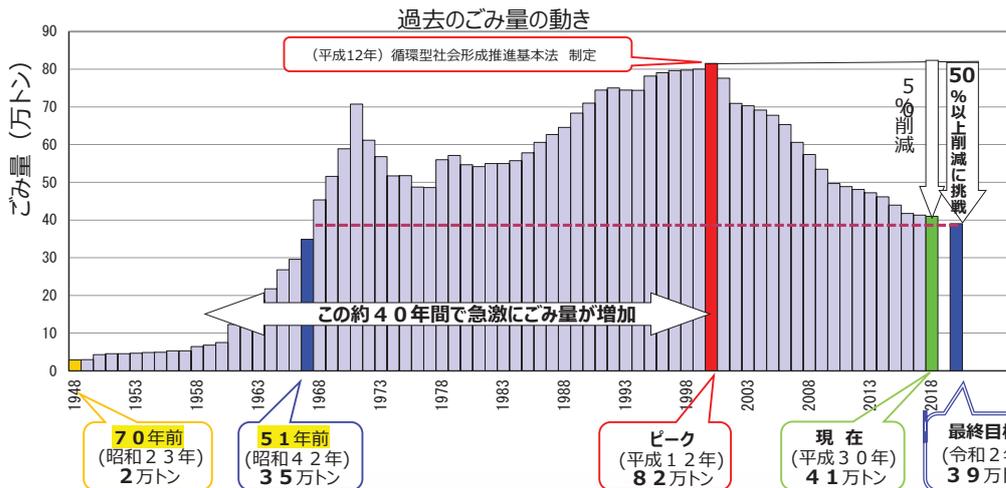
※ このデザインは、横浜デジタルアーツ専門学校の子供の皆さんに制作協力いただきました。



横浜市 食品ロス削減ウェブサイト： <http://www.city.yokohama.lg.jp/shigen/sub-shimin/foodloss/>

京都市の取組

「新・京都市ごみ半減プラン」の下、食品ロスについてもピーク時（平成12年度9.6万トン）からの半減に向け、ごみ減量行動の市民及び事業者への定着を図るために、様々な取組を展開。

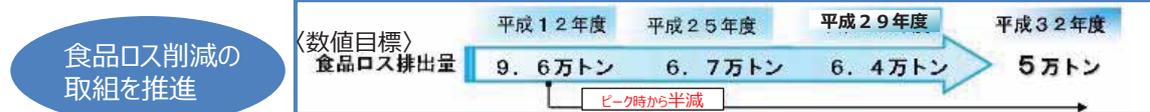


〈約90世帯3日分のごみから出てきた手つかず食品(平成28年度調査)〉

食品ロス排出実態
(平成29年度)

〈家庭から〉
生ごみ(7.7万トン)のうち、
2.9万トン排出

〈事業所から〉
生ごみ(7.0万トン)のうち、
3.5万トン排出



食品ロス削減の取組を推進

- 「食べ残しゼロ」目指して様々な工夫や努力を行っている事業者（飲食店・宿泊施設・食品小売店）を「**食べ残しゼロ推進店舗**」として認定（平成30年度末 1,312店舗を認定）
- **食品ロス削減月間（10月）**において、商業施設の店頭キャンペーン、各種啓発活動の実施
- **食品小売店による販売期限の延長取組の本格実施**
- 環境にやさしい「**京都エコ修学旅行**」の実施
- 地域学習会「**しまつのこころ楽考（がっこう）**」の開催
- **フードバンク等民間団体の活動支援** 等

京都市 食品ロス削減ウェブサイト：<http://kyoto-koqomi.net/>

長野県松本市の取組

食育の推進、生ごみの削減の観点から、“もったいない”をキーワードとして、あらゆる世代、家庭や外出時など様々な場面で食べ残しを減らす取組を推進。全国へも発信。

□ 「残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動」の展開により、外出時と家庭での食品ロス削減を推進

おそとで 30・10

注文の際に 適量を注文 しましょう。

乾杯後 30分間は 席を立たず 料理を楽しみ ましょう。

お開き前 10分間は 自分の席に戻って、 再度料理を 楽しみましょう。

おうちで 30・10

毎月30日は 冷蔵庫クリーン アップデー

毎月10日は もったいない クッキングデー

〈30・10運動コースター〉



〈もったいないクッキング「サンクスレシビ集」〉

□ 市内の保育園・幼稚園の年長児と全小学校の3年生を対象に、食べ物を作ってくれた人への感謝や資源の大切さを忘れない心を育み、食品ロスを減らすための環境教育を実施。

□ 環境教育の内容について日頃から振り返ることができるよう、食品ロスをテーマとした紙芝居・絵本を作成



〈原作公募により作成した絵本「もったいないぞう のこさんぞう」〉



〈環境教育の様子〉

地方公共団体等との連携

地方公共団体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル

自治体職員向け
食品ロス削減のための取組マニュアル
令和元年度 更新版

第4次循環型社会形成推進基本計画において、2030年度までに家庭からの食品ロスを半減するとの目標が掲げられる等、食品ロスの削減は喫緊の課題です。
全国の自治体で食品ロスの削減に向けた取組が進められていますが、更なる取組の推進の際に参考になるよう、先進的な取組事例の実施の流れ・ポイントを取りまとめました。

主な発生場所	取組の内容	
家庭 で主に発生 (取組No.1~3)	No.1 「エコクッキング教室の実施」(埼玉県越谷市) 民間の料理教室の協力のもと、家庭での調理時の食品ロス削減するための啓発を実施。 P.1~2	
	No.2 小學生向けエコな買い物体験授業の実施(東京都世田谷区) 専売店でエコな商品を購入する体験授業を小売店で実施。 P.3~4	
	No.3 「冷蔵庫10・30運動」の実施(神奈川県横浜市の) 家庭での保管時の食品ロス削減するための啓発を実施。 P.5~6	
飲食店 で主に発生 (取組No.4~9)	No.4 飲食店における「食べきり割」の実施(静岡県) 新メニューとして、廃棄物を減らすための割引を実施。 P.7~8	
	No.5 飲食店向け「ゼロ・パブリック」利用ガイドの作成(埼玉県大津市) 廃材の活用・減らしの取り組みの啓発。 P.9~10	
	No.6 協力店における「お持ち帰りパック」の配布(埼玉県東松山市) 「おいしんや」や「おにぎり」の持ち帰りパックを配布。 P.11~12	
	No.7 「減らす食べよう!」推進事業所協定制度(長野県松本市) 自治体の事業所などで食品ロス削減の取組を行う事業所を認定。 P.13~14	
	No.8 「おいしんや」食べきり割の実施(埼玉県) 食べきり割の取組(10%)を実施し、減量メニューの取組。 P.15~16	
	No.9 ホチキスにおける食品ロス削減メニュー開発(埼玉県) ホチキス事業所と共同で取り組む「おいしんや」を奨励。 P.17~18	
事業者全般で発生 (取組No.10)	No.10 事業者向け講習会を活用した減量・節約(神奈川県横浜市の) 食品ロス削減事業所に対する講習会を実施。 P.19~20	
	メーカー・小売店 で主に発生 (取組No.11~13)	No.11 調理場における「もったいない市」の開催(兵庫県) 県内の食品メーカーと協賛して食品ロス削減のための取組を実施。 P.21~22
		No.12 「食品ロスリバイバルキャンペーン」の実施(兵庫県神戸市の) 小売店と連携し、販売期間切れによる食品ロス削減するための取組を実施。 P.23~24
		No.13 フードバンク活動の普及・促進のための支援事業の実施(静岡県) 業務提携関係・モダン事業との連携を図り、総務部とフードバンク活動の連携を実施。 P.25~26

環境省
平成30年10月作成(令和元年10月更新)

- 家庭から発生する食品ロス削減に、地方公共団体が果たす役割は大きい。その一方で、一部では、食品ロスの削減に関する取組の知見が不足している地方公共団体もある。
- 地方公共団体の中では、食品ロス削減のため、独自の取組を進めているところもあり、これらのノウハウを他の地方公共団体に展開し共有することで、全国での取組の底上げが期待される。
- 環境省では、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が取りまとめた「食品ロス削減のための施策バンク」の中から、先進性や汎用性等に留意の上で、他の地方公共団体担当者が同様の取組をする際に鍵となるポイントを取りまとめ、マニュアルを作成。



学校での取組

◆食に関する指導

学校における食育の取組の中で給食の時間等に「食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ」ことを指導。

【指導内容の例】

感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること。



小学生用食育教材
たのしい食事つながる食育
(平成28年2月文部科学省)



食に関する指導の手引
第二次改訂版
(平成31年3月文部科学省)

◆社会的課題に対応するための学校給食の活用事業（モデル事業）

学校給食に求められている食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承などの社会的な課題解決に資するためのモデル事業。

事業の内容を事例発表会や各種会議、ウェブサイト等で周知。

鹿児島県始良市の事例（H30）

調理過程の見直しや流通過程で発生する生産過多の地元農産物を活用した献立の開発を図り、地産地消の推進と共に食品ロスの削減を目指す。

調理過程における野菜の下処理作業の見直し

野菜の下処理について

- ① **皮をむきすぎない。**（皮と身の境界）
※必ず調理に入れるように注意しましょう。（半割のむきすぎの概念）
※食べられない部分までもむかないようにしましょう。
- ② **ごっそり取らない。**
食べられない皮や葉の部分だけ取りましょう。
- ③ **しっかり見て、傷んだ所だけ取る。**
食べられる部分まで、取り除かないように注意しましょう。
- ④ **まとめて切らない。** 切りやすい量で種などを切り取りましょう。

食品ロス削減献立例

料理名	4乳、まごはん、だいにんのをぼろ	小中学校3・4年生 一人分				
【料理名】4乳、まごはん、だいにんのをぼろ	食品名	分量	単位	食品名	分量	単位
に、おいらのはだかむきかけ	乾菜ひじき	0.8	g	三温糖	2	g
	はだか麦	2.2	g	みりん	1	g
	揚げ豆腐	1	g			
	しらすし	3	g			
	さめ豆腐	0.7	g			
	しらす	1.5	g			
	かつお	1	g			
	かつお	1	g			
	かつお	1	g			
	かつお	1	g			
調理方法						
① はだか麦は、長くて、30分沸かし、15分 ないゆでる。						
② ひじきは、もじでおく。						
③ かつお、しらすし、ひじき、はだか麦 はからいゆでる。						
④ 調味料を立たせておき、③を加えて 水気がなくなるまで炒める。						

生産過多の「はだか麦」を使用した「ふりかけ」を開発

小学校家庭科での実践事例

<日常生活で活用する能力を育む家庭科の授業づくり>
環境に配慮して物の無駄のない使い方を工夫する指導

第6学年の題材名「エコ de わが家の食事」

物などを無駄なく使うための環境の4つの視点

(①電気・ガスの省エネルギー、②節水、③ごみの分別や減量、④身近な材料の利用や無駄のない使い方) などについて、調理実習を通して、工夫を考えさせ、実践に結びつけていく。

【指導計画 (全11時間)】考えようバランスのよい献立 (5時間)、エコポイントでおかずづくり (6時間)

【本時の展開 (11時間中8時間目)】小題材名「エコポイントでおかずづくり」

【本時のねらい】環境に配慮して調理ができる人になるために調理の仕方を考えたり、工夫したりすることができる。

【学習の流れ】

- 中学校家庭分野担当教諭から、環境にやさしい生活を工夫し、環境に配慮して調理ができる人を目指すことの大切さについて聞く場面を設定 (学習の動機づけ) する。
- 前時に実施した調理実習の様子を動画で振り返る場面を設定する。
→環境に配慮しているよい点「エコポイント」と課題点「見直そう」を探し出し、付箋紙に記入する。
- グループで「エコポイント」と「見直そう」の付箋紙をホワイトボードに貼りながら、気づいたことを発表し合う。出された意見を4つの視点ごとに整理する。
- これまでの題材で学習したことを生かして、具体的な改善策をグループで検討し、ワークシートに記入する。
グループの考えを全体で発表し合う。

〈よい点〉ブロッコリーの芯を薄切ついで、ごみを減量している。
〈課題点〉ジャガイモの皮を厚くむいている。

〈具体的な改善策〉皮を薄くむくことでごみの量を減らすことができる。

資料：文部科学省初等中等教育局教育課程課・幼児教育課編「月刊 初等教育資料」(平成28年2月号)に基づき作成

学校給食の食べ残し削減等のモデル事業

環境省では、学校給食からの食品ロスの削減・リサイクルのモデル的な取組を行う市町村を支援するため、「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業」を実施。

群馬県高崎市 (令和元年度)

- 高崎市では、給食センターにおいて調理方法の改善、廃棄予定であった食品・野菜の皮等を活用した調理を実施。さらにモデル小学校 (3校) にて、啓発教材の配布、過剰除去の少ない野菜の切り方を実践する調理実習等を実施した。

過剰除去の少ない野菜の切り方の実践



給食センターにおける取組として、過剰除去の少ない食材のカット方法の導入、野菜の皮を残したままの調理、廃棄予定の野菜の活用等を実施。

また、モデル校にて上記のカット方法を導入した調理実習等を実施。

- 箕郷学校給食センターから発生する食品ロス・食品廃棄物 (調理段階で発生する調理残さ (野菜くず) 及び児童による食べ残しの合計) は、前年の同時期 (11~12月) と比べて**367.2kg (前年比13.2ポイント) 減少**した。

取組前後の調理残さ・食べ残し量の合計の変化



千葉県市川市 (令和元年度)

- 市川市では、モデル校2校の全学年において、本事業で作成した教材 (動画・冊子) を用いた座学 (15分間)、「食べきりの歌」の校内放送等を実施。また、座学の際に児童自身が取組目標を考案し、後日振り返りを行った。

給食作りに携わる人々等に関する座学の実施

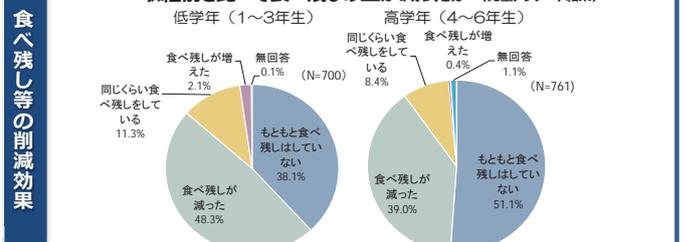


座学では、市内の食品ロスの発生状況、給食作りに携わる人々等に関する学習を実施。

座学の最後に、児童が取組実施期間中 (5日間) に取り組む目標を考案し、教材内の「かしこくおいしく食べきりチャレンジシート」に記載。

- 事業実施後、以前に比べて食べ残しが減ったと思うかどうかを児童に聞いたところ、「**食べ残しが減った**」と回答したのは、**低学年 (1~3年生) では48.3%、高学年 (4~6年生) では39.0%**であった。

取組前と比べて食べ残しの量が減ったか (児童アンケート結果)



飲食店等における「食べ残し」対策

外出時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施

1. 主旨

本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品、いわゆる「食品ロス」は、年間約523万トン※と推計されており、消費者・事業者・地方公共団体を含めた様々な関係者が連携し、食べきりを推進することが重要です。

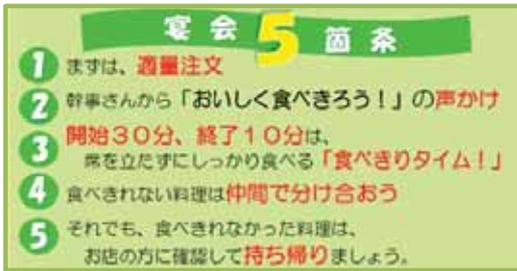
消費者庁は、農林水産省、環境省及び全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会（R5.10.1現在 440自治体）と共に、令和5年12月から令和6年1月までの年末年始のシーズンに、外出時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施し、「宴会5箇条」や「3010運動」等の普及啓発の取組を実施。

※農林水産省・環境省「令和3年度推計」

2. 内容

各省庁では、キャンペーンのチラシをウェブサイトで紹介、食品ロス削減推進に資する普及啓発資材の展示のほか、職場の食堂等に食品ロス削減の普及啓発三角柱の設置を行います。全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会においては、全国チェーンの飲食店に小盛りサイズメニュー導入等を要請しています。

〈全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
（宴会5箇条）〉



〈食品ロス削減啓発用POP（外食編・宴会編）
（消費者庁啓発資材の一例）〉



〈外出時の「おいしい食べきり」全国共同
キャンペーンポスター（令和5年度版）〉



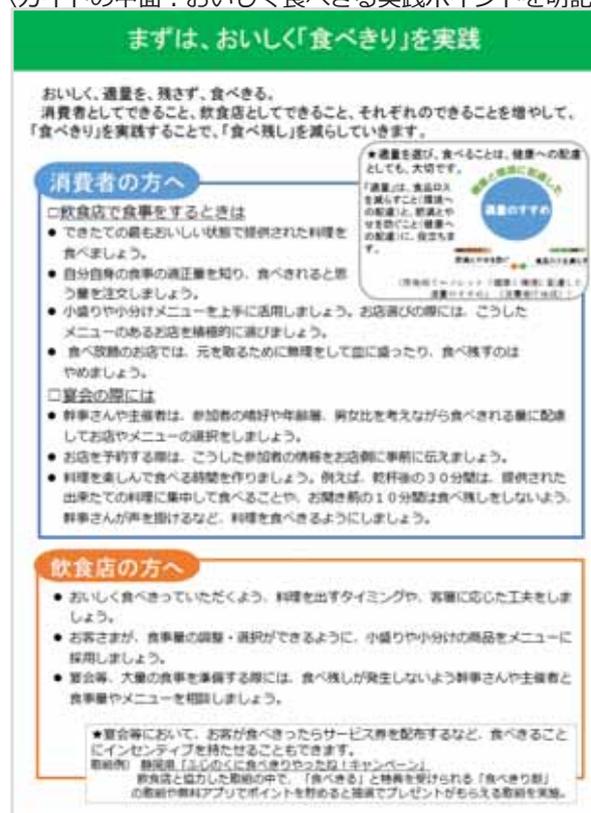
外出時の食べきりの啓発促進

外食での食品ロスの削減に向け、消費者・飲食店それぞれの実践ポイントや留意事項を盛り込んだ『**外出時のおいしく「食べきり」ガイド**』を関係省庁との協働で作成（令和元年5月）。

〈ガイドの表紙〉



〈ガイドの中間：おいしく食べきる実践ポイントを明記〉



〈ガイドの中面：料理の「持ち帰り」の留意事項を明記〉

食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのは、もったいない。でも、「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴います。「持ち帰り」を行う場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことになります。

消費者の方へ

自己責任の範囲で

- 「持ち帰り」には、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものに、食べさせる量を考え、行いましょう。
- 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な蓋などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- 料理は、暖かい所に置かないようにしましょう。
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

★「持ち帰り」には、
 ✓料理を衛生的に捨てる力
 ✓怪しいと思ったら捨てることのできる判断力
 ✓おいしい料理を提供してくれるお店を大切に
 する気持ち
 が必要です。

飲食店の方へ

対応できる範囲で

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても成じないようにしましょう。
- 清潔な容器に、清潔な蓋などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- 夏の季節など外気温が高いときは、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防するための工夫をしましょう。

▶▶▶▶▶ 次の注文のときは、適量になるよう工夫しましょう。

〈3010運動や宴会5箇条など、実際の取組の紹介〉

3010運動で食べきりを促進していきましょう

宴会などでは乾杯後の「30分」とお開き前の「10分」は、席を立たずに料理を楽しむことにより、食べきりを実践しましょう。

乾杯後とお開き前の時間は、地域特性を踏まえて工夫され、各自自治体の運動として展開。

〈食べきり運動の自治体例〉

- ▶ 長野県松本市 3010運動 (30分・10分) 2011年開始、3010運動発祥の地
- ▶ 富山県 3015運動 (30分・15分) 富山県の最高峰富山の標高3015メートルにちなんだ運動
- ▶ 栃木県 15「いちご」運動 (15分・15分) 栃木県特産の「いちご」にちなんだ運動
- ▶ 千葉県松戸市 328「みつば」運動 (32分・8分) 君津市の花「ミツバツツジ」にちなんだ運動

3010運動の進め方

注文の際、**適量を注文**しましょう。

乾杯後30分は、**席を立たず、料理を楽しみ**ましょう。

お開き前10分は、**自分の席に立つて、再度、料理を楽しみ**ましょう。

宴会シーズンも、おいしく食べきりましょう

春の歓送迎会・冬の忘新年会シーズンの宴会時には、「宴会5箇条」を参考にしたり、宴会時の「食べきり啓発用三角柱」を使って、食べきりを実践しましょう。

宴会5箇条

- 1 まずは、**適量注文**
- 2 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の声かけ
- 3 **乾杯30分、前710分は**、席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム!**」
- 4 食べきれない料理は**持帰りで分けおろす**
- 5 それでも、食べきれなかった料理は、**お開きの前に確認して持ち帰り**しましょう。

宴会5箇条は、総経理が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワークの協議から発表。

〈食品ロス削減啓発用三角柱ポップ（外食編・宴会編）（消費者庁作成）〉

〈3010運動啓発用三角柱ポップ（発祥自治体版）〉

消費者庁からダウンロードして、お使いいただけます。

ガイドのダウンロードは、こちら。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/

食べきれず残した料理を「持ち帰り」できることを示した店舗ステッカー

ドギーバッグ普及委員会は、自己責任で持ち帰りができることを明示した店舗ステッカーを考案。

- ステッカーの利用を希望する店舗や地方公共団体等が自由に利用できる啓発資材として提供。
- ドギーバッグ普及委員会ウェブサイトからステッカーの画像をダウンロードして利用（無料）することが可能。

〈ステッカー-日本語版（画像）〉



〈ステッカー-英語版（画像）〉



mottECO（モtteco）のロゴデザイン

環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会が開催した「Newドギーバッグアイデアコンテスト」において、外食時に食べ残した料理の「持ち帰り」に、「mottECO（モtteco）」というネーミングを採用。また、環境省は、このネーミングにあったデザインを公表。



食べ残しを持ち帰ると、おいしくて笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できたことに笑顔、と、人々が笑顔になることを表現。

環境省ウェブサイト：

<http://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>

家庭での食品ロス削減の促進

消費者庁が徳島県で実施した食品ロス削減の実証事業結果を踏まえた啓発資材を作成・公表。

- 家庭における食品ロス削減の実証事業で、食品ロスの計量を行うことで約2割、計量に加え削減の取組を行うことで約4割、食品ロス量が削減することが判明（平成30年7月結果公表）。
- 食品ロスを計り、そのロスのタイプ別に実践のおすすめポイントを紹介した冊子「計ってみよう！家庭での食品ロス 食品ロス削減マニュアル～チェックシート付～」を作成、全国の地方公共団体に配布（平成31年4月）。



まずは1週間、記録してみましょう。

いつ、何を、どのくらい、どういう理由で捨てたかを記録し、買いすぎ、作りすぎ、ためこみなど、タイプを確認し、使いきれる分だけ買う、食べきるための調理テクニック、整理整頓の見える化など、のポイントを参考に実践。

日	何を	捨てたもの	捨てた理由	捨てた量	捨てた場所	備考
1	野菜	生姜 半分				特売で買って自宅に在庫が多すぎた
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

あなたはどのタイプ？

- 買いすぎタイプ
- 作りすぎタイプ
- ためこみタイプ
- 使いきれる分だけ買うタイプ
- 食べきるための調理テクニック
- 整理整頓の見える化

- ✓ いつ、何を、どのくらい、どういう理由で捨てたか、を記録。
- ✓ 買いすぎ、作りすぎ、ためこみなど、タイプを確認。
- ✓ 使いきれる分だけ買う、食べきるための調理テクニック、整理整頓の見える化など、のポイントを参考に実践。

家庭での使いきり・食べきりの啓発促進

家庭でできる食品ロスを減らすポイントやコツについての啓発資材の情報発信。

- 消費者庁では、買物の際の注意点や家庭での使いきり・食べきりについてのポイントを記載した三角POPを作成。

〈消費者庁作成「啓発用三角柱（買物編・家庭編）」〉

お買物編

- 買物前に、食料をチェック
- 必要なだけ買う
- 期限表示を知って、賢く買う

ご家庭編

- 適切に保存する
- 食材を上手に使いきる
- 食べきれる風を作る

食品ロスを減らしましょう

「食品ロスの削減の推進に関する法律」

- 札幌市では、冷蔵庫整理セミナーの実施などにより、冷蔵庫の中を定期的にチェックすることで、食品の使いきり、食べきりを呼び掛ける冊子を作成。

〈札幌市作成 啓発冊子「日曜日は冷蔵庫をお片づけ。」〉



- 岡山県では、「買いすぎず」、「使いきる」、「食べきる」の3つの食品ロスを減らすポイントについて、具体的なアクションを掲載した冊子を作成。

ごみの捨て方も覚えてみよう

食品と家計のもったいないを減らそう!

〈岡山県作成 啓発冊子「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう!」〉

余った食材を持ち寄った使いきり・食べきりの取組

家庭に余っている食材を持ち寄り、楽しく食品ロスを削減する取組。

- 発想力で、家庭からの食料廃棄を楽しく解消

家庭から出る食料廃棄を楽しく解消するクリエイティブ キッキング バトルの開催

(クックバトル株式会社・CCB (CREATIVE COOKING BATTLE) 実行委員会)

“ありモノからおいしい料理を作ることは生活の中で最もクリエイティブな行為である”をコンセプトに、残り食材を工夫して自由に料理する能力に焦点を当てたエンターテインメント型フードロス解消バトルイベントを開催。大手企業と省庁も参加（トーナメントは8月に開始し、10月までの予定）。

- 「冷蔵庫に残りがちな食材」を用いて、時間内に料理を作る。審査対象は、①おいしさ【味】、②料理の見た目【美しさ】、③工夫のアイデア【創造性】、④生ゴミの量【使いきり】で競い合う。



（料理中の様子・審査得点の結果）

生じている廃棄物をどうするかより、そもそも食料廃棄が生じにくい状態にする。

- 食料廃棄の現状を踏まえて、私たちが意識を変えていく必要があることを、イベントを通して伝えることがねらい。



- 発想力が試されるほか、チームで協力すること、料理を作る時間の制限があること、競い合うことで非日常の楽しさを味わえる。楽しく、食料廃棄の削減に取り組む機会を提供。



- 余った食材を持ち寄り、みんなで料理して楽しく食べきる

余った食材を持ち寄り、みんなで料理を行い楽しく消費する「サルバージ・パーティー」を開催

(株式会社スペースマーケット・一般社団法人フードサルバージ)

年々深刻化する食品ロス問題に対して一人一人が考えるきっかけ作りとして、余った食材を持ち寄り、みんなで料理を行い楽しく食べきる「サルバージ・パーティー（通称：サルバ）」を提案、開催。

- 株式会社スペースマーケット・一般社団法人フードサルバージが両社の強みをいかして、**家庭の埋蔵食品が変身！『歳末持ち寄りサルバージ・パーティー』**をレンタルスペースで開催。

（サルバージ・パーティー開催の様子）

★株式会社スペースマーケットは、キッチン設備が充実し大人数でも気兼ねなく料理を楽しむ「サルバ」に適したレンタルスペースを提供。

★一般社団法人フードサルバージは、「知る、やってみる、続ける」をテーマに、**一般家庭の食品ロスを楽しくポシティブに「じぶんゴト」として捉えられるきっかけ作り**として「サルバ」を提案。



（集まった食材）

（調理メニュー）

- 約20人の参加者が「サルバ」を体験。

レモン・柚子、キャベツ、乾麺うどん、トマトジュースなど、余った様々な食材を持ち寄り、「サルバージ・パーティー」公認シェフの考案したレシピを基に、自宅では思いつかない「普段と違った食材の楽しみ方」を実現。



- サルバ体験を通して、「食品ロス」を「じぶんゴト」へ。

「食品ロスに対して関心があったが、実際に自分で体験することで“自分自身では何ができるか”と考えることができた。」という「じぶんゴト」化できた意見も見られた。

サルバの開始直後は、参加者のほぼ全員が食品ロスを認知していたが、説明ができるという人は約1割しかおらず、「じぶんゴト化できていない」という現状が垣間見えました。

（サルバージ・パーティーの参加者）



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

若者が主体となる取組の促進

若者が主体となる取組を促進するため、児童・生徒や学生の自発的な取組事例の発信。

- 小学生の取組

「君が動けば、世界が変わる!!」児童自ら食品ロス削減を発信

(神奈川県鎌倉市立小坂小学校)

鎌倉市立小坂小学校4年4組の児童27人が、食品ロスを減らすことに関心を持ち、フードロス00応援隊を結成し、「君が動けば、世界が変わる!!」をタイトルとした児童手書きの新聞やポスターを作成し、学校内や街頭で、自発的な啓発活動を実施。



（街頭キャンペーンで積極的に新聞を配布）



- 大学生の取組

Stop! えほロス campaign ~恵方巻きのフードロスをなくしたい~

(学生による活動グループ Sustainable Food Project)

恵方巻きの大量廃棄や食品ロス全般に関する消費者の声と署名をインターネットで呼びかけ、様々な声を集約（署名は630件。）



学生サークルが取り組む地域での食品ロス削減活動

(美作大学 食品ロス削減サークル)

管理栄養士・栄養士、保育士、幼稚園教諭を目指す学生たちが、サークル活動として、地域のフードバンクと連携した活動などに取り組み、食品ロス削減の普及に貢献。子ども食堂のお手伝いでは、紙芝居を実施。

（手作りの紙芝居）



- 高校生の取組

フードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエシカル食」を試作

(徳島県立吉野川高等学校)

エシカル消費について、学び、取り組む吉野川高校が、「エシカル消費」や「災害時における非常食」をテーマに、フードロス削減プロジェクトを実施。高校生と大学生の連携によるフードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエシカル食」を試作し、試食会を開催。
（高校生と大学生が連携して調理の様子）



「食べてほしーる」で、期限間近の食品の廃棄を減らす

(吉岐高等学校生徒・大学生チーム)

食べられる状態で廃棄される食品ロスを減らそうと、長崎県立吉岐高等学校の生徒を中心としたチームが、期限の迫った食品の購入を促すシール「食べてほしーる」を考案。実際にシールを使った検証では、効果を実感。



学生の柔軟な発想で食品ロス問題を市民に呼び掛ける活動を展開

(松本大学 地域づくり考房『ゆめ』) ◎ いただきます!!プロジェクト)

食品ロス削減につなげるレシピ集の作成、料理実習や試食会を通じた地域との交流で、食品ロス削減の活動を展開。2008年発足当初から



延べ100名以上の学生がプロジェクトに参加。

備蓄食料をおいしく食べる食品ロス削減レシピを考案

(広島女学院大学 人間生活学部 管理栄養学科 食育サークル)

食を通して、あらゆる人を支援するための知識とスキルを学ぶ食育サークルの学生が、災害時にも使用できる缶詰や乾物などの備蓄食料を、賞味期限切れになる前に、おいしく食べる料理レシピを考案。



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

災害時用備蓄食料の有効活用の促進

国における取組

- 各府省においては、「政府業務継続計画（首都直下地震対策）」及び「中央省庁業務継続ガイドライン第2版（首都直下地震対策）」等に基づき、災害時に非常時優先業務が実施できるよう、必要な食料を備蓄。
- 各府省における災害時用備蓄食料の更新時の取扱いについて現状を確認したところ、廃棄との回答が複数みられたことから、**災害時用備蓄食料の更新・契約の際には、食品ロス削減の観点から、備蓄食料の有効活用について検討するよう通知。**
(平成31年4月5日付け内閣府防災担当、消費者庁及び環境省連名通知)
- 令和元年度には、農林水産省において、役割を終えた災害用備蓄食品をフードバンク団体等へ提供する取組を開始。令和2年度には、「食品ロス削減関係省庁」においてこのような取組を推進すべく呼び掛け、文部科学省、消費者庁でも提供を実施。
- このような取組を踏まえ、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から、令和3年4月21日に、国の災害用備蓄食品については、不用決定を行ったものは、必要なものを除き、原則フードバンク団体等へ提供する旨、関係府省庁において申合せ。



（消費者庁からフードバンク団体への災害用備蓄食料の提供（令和3年3月30日））

83

国の災害用備蓄食品の有効活用について

国の災害用備蓄食品について、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、各府省庁において申合せ。

申合せ内容

- 入替えにより、供用の必要がないものとして、不用決定を行った災害用備蓄食品については、必要な場合を除き、原則フードバンク団体等へ提供
 - 各省庁等における売払手続の実績を勘案し、賞味期限までの期間が概ね2か月以内の食品については、売り払うことができないものとして、提供の対象とする。
 - 賞味期限までの期間が概ね2か月超の食品については、適正な予定価格を設定し、オープンカウンター方式等により売払手続を行い、売り払うことができなかったものを提供の対象とする。
 - 賞味期限が近づいている場合や、賞味期限を過ぎたものを提供しようとする場合には、例えば、安心して食べきる目安となる期限の情報提供を行うなど、円滑な提供に向けて配慮する。
- 災害用備蓄食品の提供に関する情報については、各府省庁においてwebサイトに掲載のうえ、農林水産省においてポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表。
- まずは中央府省庁（外局を含み、東京都に所在する官署に限る。）で実施することとし、これら以外の地方支分部局、施設等機関等の官署についても可能なところから対応するなど、順次取組を拡大。
申合せ事項については、各府省庁の取組状況等を踏まえ、今後も必要に応じ見直し。

【申合せ参加府省庁】

内閣官房、内閣法制局、復興庁、内閣府、宮内庁、公正取引委員会、警察庁、金融庁、消費者庁、総務省、法務省、外務省、財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省、防衛省

※フードバンク団体等には、フードバンク団体のほか、子ども食堂など、生活困窮者等に対し食料・食事の提供を行う団体を含む。

84

地方公共団体への呼び掛け

- 各地方公共団体においては、災害時における被災者支援や業務継続確保の観点から、必要な食料を備蓄。
- 既に実施している地方公共団体の取組事例を示しつつ、災害時用備蓄食料の更新の際には、食品ロスの削減の観点から、備蓄食料の有効活用について検討するよう通知※で依頼。

※平成30年1月30日付け 内閣府防災担当、消費者庁、消防庁及び環境省連名通知（都道府県及び指定都市宛て）

〔地方公共団体の取組事例〕

東京都：防災と一緒に考えよう～備蓄食品の「もったいない」

→防災備蓄食品を社会福祉法人、フードバンク、子ども食堂等に寄贈するモデル事業の実施。またイベント等で個人や団体へ配布を実施。

埼玉県：フードバンクへの災害備蓄品の寄贈～食品廃棄の無駄を省き、有効活用を図る～

→県が所有している災害備蓄品のうち、賞味期限が近づいてきた食品をフードバンクへ寄贈。

熊本県：食品ロス削減の取組 ～防災備蓄食品の活用～

→県内の市町村や民間企業へ有効活用を呼び掛け。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_180201_0001.pdf

85

家庭への呼び掛け

- 食品ロスにしない備蓄の簡単な方法として、ふだん食べている食品を少し多めに買い置きし、食べたその分を買い足していく「ローリングストック法」を紹介した啓発資料を作成・公表（平成31年3月）。



まずは、発災後に備えてみましょう

発災直後は、電気、ガス、水道といったライフラインが停止すること、安否の確認や交通の遮断などで混乱状態にあることも想定して、包装を開けたらすぐに食べられるものを選びましょう。

地震や大雨などの自然災害は、時として、ふだんの生活を一旦させてしまいます。そういうときでも、生きて活動するために、食べなければなりません。毎日の「食べる」を確保するために、少し多めの買い置きで、備えます。

自分にあったMY備蓄食を見つけていきましょう。

発災直後の緊急時に備えたストックとして、そのまま食べたり飲んだりできるものに、心をほっとさせるものをプラス。あわせて、主食とおかずになるもの備えるストックの例を紹介



賞味期限の近いものから順番に食べましょう

時々、保管している食品を見て、ふだんの食事に取り入れていきましょう。

ふだんの食事で、3つの食品グループ①②③がそろると、栄養バランスの良い食事になります。備えた食品も、ふだん使いで、おいしく食べます。

賞味期限が過ぎたら捨てて買い替えればよい
NO! 食品ロスにつながります

〈1〉穀類（炭水化物を含む食品）〈2〉魚介類、肉類、大豆・大豆製品、卵類、乳類（たんぱく質を多く含む食品）〈3〉野菜類（食物繊維、ビタミンやミネラルを多く含む食品）の3つの食品グループの組合せを紹介



食べた分買い足して、補充しましょう

実際に食べてみて、おいしかったものを、買い足していきましょう。

食べた分だけ補充することで、いつも一定量の備えができます。ふだんから食べ慣れている食品だと、災害時にも安心して食べられます。

★ふだん使いで買い足していくと、自分に合ったMY備蓄食を継続的に備蓄できます。

86

家庭での備蓄食料を活用したレシピの提案

ローリングストック法で食品ロスを減らす

ローリングストック法「備える。食べる。買い足す。」を活用し、缶詰や乾物などの災害時用備蓄食料を、賞味期限切れになる前に、常においしく食べる。大学生らが地方公共団体等と協力して、備蓄食料とその他の食材を活用しアレンジレシピを考案。

非常食を日常の食事においしく取り入れることで、備蓄食料を無駄なく消費できる。月1回の行事食として、定期的に消費する方法を提案。

〈大学で作成した冊子〉



〈レシピ例：3月ひな祭り・鯉のちらし寿司〉
鯉の缶詰と無洗米の備蓄食料を活用



広島女学院大学人間生活学部管理栄養学科の取組
ウェブサイト：<https://www.hju.ac.jp/faculty/life-design/nhp/news/>

いつ起こるか分からない様々な災害に備え、全ての家庭で食料の備蓄に継続的に取り組めるよう、備蓄食料をおいしく食べながら、災害に強い生活を作り上げることを提案。

〈やきとりおにぎり〉
レトルトごはんとやきとり缶詰の備蓄食料を活用



〈学生らによる災害や備蓄品の調査の内容、備蓄食料を活用したレシピをまとめた試食会用資料〉



〈肉巻きおにぎり〉
アルファ米（五目ご飯）の備蓄食料を活用



〈チョコサラミ〉
備蓄用ビスケットを活用



備蓄食料を使った簡単でおいしいレシピで、備蓄食料の活用を推進。

〈チキンライス〉
アルファ米、若どりの塩焼き缶詰、
コーン缶詰の備蓄食料を活用



〈ティラミス〉
乾パンを活用



〈さばと豆腐の和風ハンバーグ〉
さばの味噌煮缶詰、
乾燥ひじきの備蓄食料を活用

羽衣国際大学人間生活学科クイートコースの取組
ウェブサイト：<https://www.hagoromo.ac.jp/today/6879>

愛知学院大学心身科学部健康栄養学科公衆栄養学ゼミナールの取組
ウェブサイト：<http://www.agu.ac.jp/topics/?p=16158>

出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

大学食堂や学校給食での備蓄食料の活用

災害の重要性を伝えるとともに、普段から備蓄食料を給食などに使うことで、食品ロスを削減。

- 防災の重要性と食品ロス削減の意識を高めてもらうフェアの開催

～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食材活用フェアの開催
(獨協大学 学生食堂)

学生食堂を利用する学生や教職員などに、防災への意識と共に、食品ロスに関する意識も高めてもらうことをねらいとして開催。

- 防災備蓄品のローテーションに伴う入替食材を活用した学生食堂オリジナルメニューを期間限定（平成30年7月16日～20日）で提供する**防災備蓄食材活用フェア**を開催。
連日約80食
売上げ！

- 毎年10月開催の防災訓練で行う賞味期限切れ間近の防災備蓄食材配布訓練とは別に、それ以前に賞味期限を迎える食材を有効活用し、学生食堂とコラボレーション！
食材に一手間加え「学生食堂オリジナルメニュー」として通常メニューより若干安めの価格で**学生食堂利用者**に提供。

〈メニュー：鶏の三色丼〉 〈メニュー：すき焼き風温玉付き〉



切り干しだいこんや牛すき焼き風缶詰を使い、卵や他の食材を組み合わせるなどアレンジ。味、見た目ともよい、と評判。

〈大学の食堂メニュー〉
～食べて、高める防災意識～
防災備蓄食材活用フェア



- ローリングストック法による備蓄食料の給食への活用

災害時用レトルトカレーを給食で食べて防災意識を高める
(岐阜県土岐市・土岐市教育委員会)

学校給食用非常食を備蓄する中、毎年1回、防災の日にちなんで、給食の一品として備蓄食料を提供。児童の防災意識を高めることができ、かつ提供したら買い足すことで、賞味期限切れすることなく、非常食を有効活用。

- 岐阜県土岐市教育委員会は、小学校・中学校の給食で、「命を守る訓練・救給カレーの日」と題し、備蓄している**非常食のレトルトカレー**を、年1回提供。

※2015年から備蓄を始め、2016年から毎年1回、給食で提供を開始。

- 土岐市立土岐津小学校では、〈2018年9月6日に提供された給食メニュー〉
校長先生が、昼の放送で、児童に向けて非常食について説明。

もしもの時は、思いもよらないことがたくさん起こります。非常食も実際に食べる体験をしておくことで、災害時でも安心して食べることができると言われてます。今日は、災害について話し合ったり、非常食を実際に食べてみる体験をしましょう。



小・中学校の給食メニュー
小型パン・救給カレー・ウインナー・
海藻サラダ・ヨーグルト・牛乳

〈レトルトカレー容器の裏面〉

温めずにそのまま食べられる。スプーン付き。立てられる容器なので、皿等に移し替える必要がない。



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

食品ロス削減推進表彰

消費者等に対し広く普及し、波及効果が期待できる、食品ロス削減の推進に資する取組を行った者に対して表彰を行うことにより、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、表彰を実施。令和4年度からは環境省と合同で開催。

令和5年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】

オイシックス・ラ・大地株式会社
(小売事業者)

「畑」「流通」「食卓」「他社」
までを巻き込み、サプライチェーン
全体で資源循環に貢献

〈大臣賞授与の様子
「オイシックス・ラ・大地株式会社」と大臣の代理を務める消費者庁長官〉



【環境大臣賞】mottECO 普及コンソーシアム 2023

(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、
ロイヤルホールディングス株式会社、
SRS ホールディングス株式会社、
日本ホテル株式会社、
株式会社京王プラザホテル、
株式会社アレフ、東京都杉並区)

〈「mottECO 普及コンソーシアム 2023」と
大臣の代理を務める環境省環境再生・資源循環局長〉
自治体・事業者連携による
「mottECO (モッテコ)」導入、普及推進事業



令和4年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】

特定非営利活動法人 eワーク愛媛（フードバンク団体）

愛媛県地域循環型食品ロス削減ネット
ワークによる食品ロス削減の推進

〈「特定非営利活動法人eワーク愛媛」
と大臣の代理を務める消費者庁審議官〉



【環境大臣賞】株式会社クラダシ

社会貢献型インターシップクラダシチャレンジ
による食品ロス削減の推進

〈株式会社クラダシと
大臣の代理を務める
環境省環境再生・資源循環局長〉



令和3年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】

株式会社日本アクセス（卸売事業者）

サプライチェーンに拡げる「全社を挙げた」
食品ロス削減活動

〈大臣賞授与の様子
「株式会社日本アクセス」と
大臣の代理を務める消費者庁長官〉



令和2年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】

株式会社ハローズ（スーパーマーケット）

持続可能なフードバンクへの商品提供の仕組み
(ハローズモデル) を開発

〈株式会社 ハローズと
井上大臣〉



※コロナ下のためリモートで表彰式を実施



内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞

オイシックス・ラ・大地 株式会社

生産、流通、使用段階を含めた、サプライチェーン全体での資源循環の実現に寄与。畑と食卓の需給データマッチングによる独自のサブスクリプションモデルを国内宅配事業において構築するとともに、ふぞろい・規格外野菜などの販売促進、食材使い切りサービス（ミールキット）、廃棄食材のアップサイクル商品化を実現。これにより、畑でのフードロスを300tを削減したほか、流通でのフードロスの割合は一般小売店で5-10%のところ、同社では約0.2%と非常に低い水準を実現。家庭での食材廃棄量はミールキットの活用により約1/3まで減少させた。このほか、フードロスに関する特別授業を小・中学校にて開始し、次世代に向けた啓発も行っている。



〈「サプライチェーン全体での資源循環」の概略図〉



〈他企業との取組み事例〉

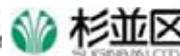


〈小学校での特別授業〉



環境大臣賞

mottECO普及コンソーシアム2023



コンソーシアム参加メンバー

(株)セブン&アイ・フードシステムズ
ロイヤルホールディングス(株)
SRSホールディングス(株)
(株)アレフ

日本ホテル(株)
(株)京王プラザホテル
東京都杉並区

※2023年9月末現在で、1,095店舗まで拡大

飲食事業者、ホテル事業者、自治体が、組織の枠を越えて連携し、食品ロス削減に取り組む、全国でも例のないアライアンス。参加店舗、利用実績の拡大だけでなく、積極的な発信を事業の柱とし、7月には「mottECO FESTA 2023」と題した啓発イベントを主催。関係省庁、全国の自治体、事業者、大学等多くの参加を得て成功させた。

今後もmottECO事業を切り口に、

「食べ残しをしない」

「止むを得ず食べ残したものは、自分の責任で持ち帰り、ごみにしない」

という消費行動が当たり前の社会を目指す



91

食品ロス削減に貢献したその他の表彰(例)

食品産業もったいない大賞の表彰(農林水産省)

食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策の一環でもある「エネルギー・CO2削減」、「廃棄量削減・再生利用」、「教育・普及(消費者に最も身近な食品を通してこれらの啓発を促す)」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く表彰し、世の中に周知することで、食品産業全体での地球温暖化・省エネルギー対策及び食品ロス削減等をより一層促進することを目的。

農林水産省HP「食品産業もったいない大賞」

<表彰例>

第10回「食品産業もったいない大賞」受賞者(令和4年12月)

農林水産大臣賞

株式会社日本アクセス(東京都品川区)

製・配・販をつなげて取り組む食品ロス削減



サプライチェーンイノベーション大賞の表彰(経済産業省)

製・配・販各層の協力の下、国内における返品削減、配送効率化等サプライチェーン全体の最適化を通じて食品ロス削減にも貢献した事業者を「サプライチェーンイノベーション大賞」として表彰。製・配・販連携協議会において事例を募集、選考し、授賞式を開催。

※経済産業省は、製・配・販連携協議会の設立当初から取組を支援。

<表彰例>

サプライチェーンイノベーション大賞2021

食品ロス削減特別賞

株式会社 ヤオコー

～サプライチェーン最適化活動事例～

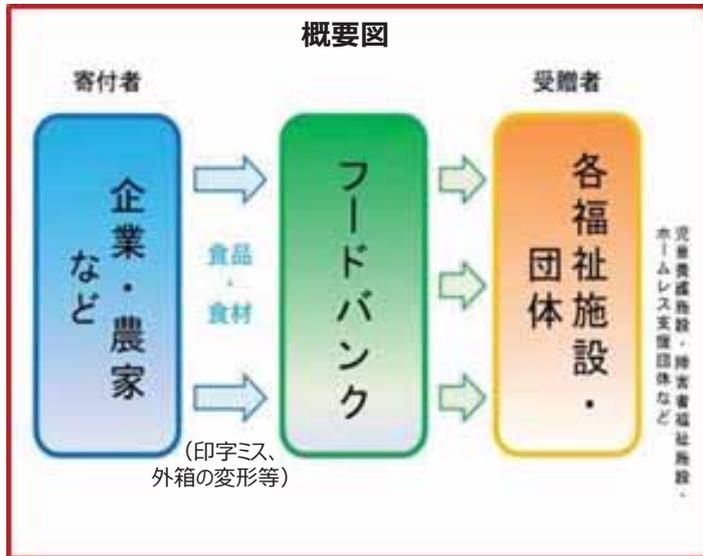
92

フードバンク活動

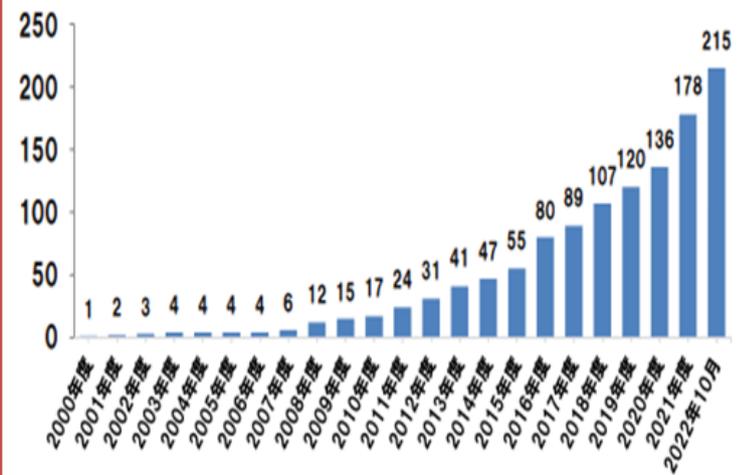
フードバンク活動の概要

- ✓ 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- ✓ もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。（日本では北海道から沖縄まで2022年3月時点で215団体が活動）

概要図



国内のフードバンク団体数の推移



資料提供：農林水産省 93

フードバンク活動の手引き

- ✓ 食品の品質管理やトレーサビリティに関するフードバンクの適切な運営をすすめ、信頼性向上と取扱数量の増加につなげるため、フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引きを作成。（2016年11月公表、2018年9月改正）

手引きの対象範囲 国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者等から提供された食品の譲渡に係る活動

手引きの主な内容

- ◆ 食品の提供又は譲渡における原則
食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品衛生上問題のない食品を提供又は譲渡
- ◆ 関係者におけるルールづくり
食品提供事業者、フードバンク活動団体、福祉関係団体は、食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有（合意書の例を手引きに添付）
- ◆ 提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理
食品提供事業者 - 食品の安全性に係る確認
フードバンク活動団体 - 食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理、記録表の記載
- ◆ 情報の記録及び伝達
衛生管理や食品提供履歴に関する記録表を作成し、食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

手引きの概要・全文はこちら
（下記サイトの「5.フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」）
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html



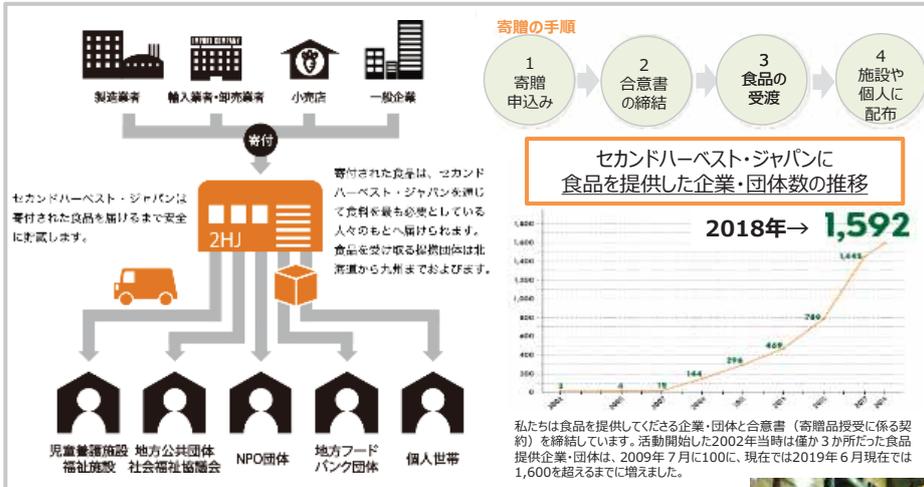
フードバンクの具体の取組

セカンドハーベスト・ジャパン（認）の取組

「もったいない」食品を活用し、社会を変える仕組みを構築

● フードバンク活動（企業からの寄贈）

企業から食品を引き取り、必要とする団体や個人へお届け。
-様々な理由で販売できなくなった食品
-買い替え時期が迫った防災備蓄品 など



● ハーベストパントリー（3つの提供方法）

1. 個人・家族へ宅配便で食品パッケージを届ける
 2. 2HJ※フードパントリー拠点で、直接、食料品を手渡す
 3. 隅田川沿いのモバイル・パントリーで食品を配布する
- 様々な事情で、食事に困っている方に提供。

※ 2HJ：セカンドハーベスト・ジャパンの略語

資料提供：セカンドハーベスト・ジャパン (<http://www.2hj.org>)

活動の4つの柱



ハーベストキッチン (炊き出し)

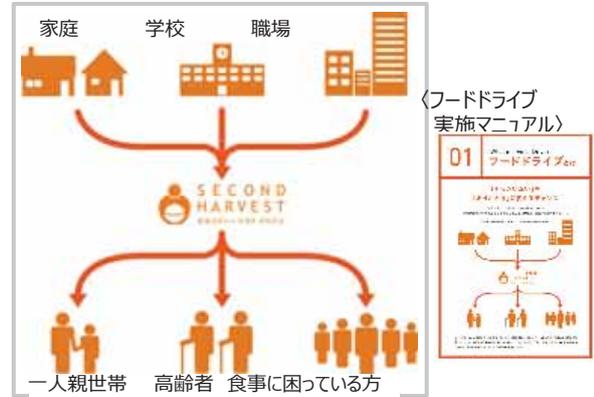
ハーベストパントリー

フードバンク活動

政策提言・発展

● フードドライブ（個人からの寄贈）

自宅に眠っている食品を、学校や職場などで集めて、フードバンクへ発送、フードバンクから必要とする方へお届け。



東日本大震災や熊本地震での支援活動の経験から、平成30年7月発生の西日本豪雨の際も支援



〈2HJ埼玉拠点に保管されている食料〉



〈広島県広島市南区の似島公民館に到着した2HJのトラック〉

認定NPO法人フードバンク山梨の取組

十分に安全に食べられるのに、箱が壊れたり印字が薄くなったりして販売できない食品や、家庭から出る余剰食品を寄贈していただき、生活困窮家庭や施設・団体に無償で提供している。



①食品ロス削減

②食のセーフティネット

③フードバンク子ども支援プロジェクト



④学習支援・相談支援

⑤福祉施設・団体との連携

⑥市民のフードバンク活動への参加促進

利用者の声

笑顔くれたフードバンクさん、
そしてお礼のメール、寄贈して下さい
企業の方々に本当に感謝
しておます。ありがとうございます
時々は子供たちも喜んで中身を
見て喜んでくれて、本当に
ありがとうございます。

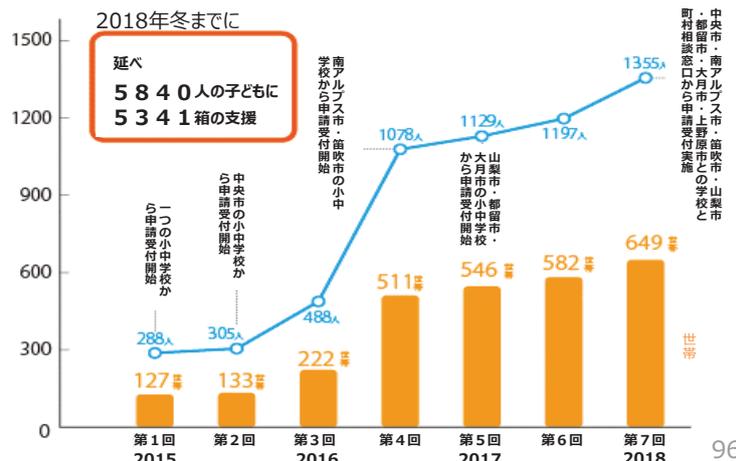
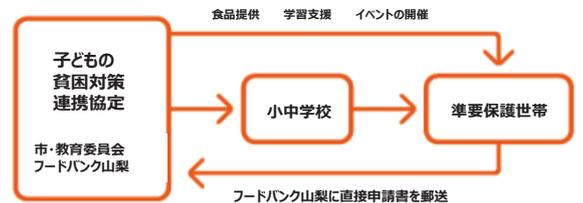


届いた食品に喜ぶ子ども

資料提供：フードバンク山梨 (<https://fbyamana.fbmatch.net/>)

フードバンク子ども支援プロジェクト

- 2014年、大学・NHKとの共同で「子どもの食生活調査」を実施し、子どものいる世帯の7割が1日1人当たりの食費が400円未満で生活していることが判明。
- 調査結果を受け、2015年夏に日本初となる「フードバンク子ども支援プロジェクト」を実施。
- ある学校の先生から『夏休みに学校に来て「先生、なにか食べるものある？」という生徒がいる。仲間に入れてほしい』という要望があり、従来の行政との連携以外に、学校と連携した食料支援を開始。同時に学習支援や楽しい機会を作るイベントも開催。



消費者として寄付できるフードドライブ活動

フードドライブは、購入したが好み合わなかったり、たくさんもらって食べきれないなど、家に眠っている未開封で賞味期限前の食品を提供してもらい、フードバンクなど食事に困っている人たちに寄付する活動。地方公共団体、店舗、学校の行事などフードドライブ活動が展開されている。

□ 地方公共団体による呼び掛け（長野県松本市）

令和元年9月のフードドライブでは、26名から329点、同年10月17日の実施においては、28名から226点が集まった。集まった食品は、NPO法人フードバンク信州で集約し、まいさほ松本等に送られた。



出典：長野県松本市



□ 大学祭での実施（広島文教女子大学）

広島市環境局と中国地方初のフードバンク「社会福祉法人正仁会あいあいねっと」と連携。学生たちが、食品の有効活用につながる仕組みを学ぶ貴重な機会となるよう実施。

〈ブースの様子〉



〈集まった食品〉



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

□ 店舗での活動（イオン株式会社）

家庭で余っている賞味期限内の食品を持ち寄り、フードバンクを通じて福祉団体や施設などに寄付する活動を実施。



〈イオンスタイル京都桂川店の様子
令和元年10月19日～10月31日〉

出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）