食品ロス削減関係参考資料

（令和元年８月20日版）

消費者庁消費者教育推進課

目　次

1　食品ロスの現状 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
○食品ロスをめぐる現状 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
・我が国の食品ロスの現状 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
・我が国と諸外国の食料自給率 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
・ごみ処理事業経費 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
・家計における食費の状況 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
・子どもの貧困の状況 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
・世界の食料品廃棄の状況 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
・世界人口の推移・推計 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
・世界の栄養不足人口 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
・持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）と食品ロスの削減・・・・・・・・ 14
○食品ロスの発生要因 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
2　食品ロス削減に向けた政府の体制等 ・・・・・・・・・・・・・・・ 16
○食品ロスの削減の推進の推進に関する法律 ・・・・・・・・・・・・ 17
○食品ロス削減に向けた政府の体制・取組（概要） ・・・・・・・・・ 18
・関係省庁の予算（概要） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
○各種計画等と食品ロスの削減 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
・消費者基本計画と食品ロスの削減 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
・食育推進基本計画と食品ロスの削減 ・・・・・・・・・・・・・・・ 22
・食品リサイクル法と食品ロスの削減 ・・・・・・・・・・・・・・・ 25
・循環型社会形成推進基本法と食品ロスの削減 ・・・・・・・・・・・ 27
3　食品ロス削減に向けた取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
○消費者への普及啓発 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
・消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布 ・・・・・・・・・・・ 29
・実証事業の結果を踏まえた啓発資材の作成 ・・・・・・・・・・・・ 30
・消費者庁ウェブサイトでの情報の集約・発信 ・・・・・・・・・・・ 31
・食品ロス削減レシピの発信 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32
・期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進 ・・・・・・・・・・ 33
○商慣習の見直し ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34
○食品ロスの削減につながる容器包装の工夫 ・・・・・・・・・・・・ 35
○気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減 ・・・・・・・ 36
○小売店舗における消費者への啓発 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 37
・食品ロスを減らす店舗での取組の促進 ・・・・・・・・・・・・・・ 38
○地方公共団体の取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 38
・地方公共団体の取組状況のとりまとめ ・・・・・・・・・・・・・・ 39
・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 ・・・・・・・・・・ 40
・横浜市の取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 41
・京都市の取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 42
・長野県松本市の取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 43
○地方公共団体等との連携 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 44
・実態把握の支援 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 44
・自治体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル ・・・・・・・ 45
・食品ロス削減全国大会の開催 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 46
○学校での取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 47
・食に関する指導、学校給食の活用モデル事業 ・・・・・・・・・・・ 47
・小学校家庭科での実践事例 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 48
・学校給食の食べ残し削減等のモデル事業 ・・・・・・・・・・・・・ 49
○飲食店等における食べ残し対策 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50
・外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施 ・・ 50
・外食時の食べきりの啓発促進 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 51
・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の取組事例 ・・ 53
○家庭での食品ロス削減の促進 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 54
○災害時用備蓄食料の有効活用の促進 ・・・・・・・・・・・・・・・ 56
○食品ロス削減に貢献した表彰（例） ・・・・・・・・・・・・・・・ 58
○フードバンク活動 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 59
・フードバンク活動の概要 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60
・フードバンク活動の手引き ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 61
・フードバンクの具体の取組 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 62

1 食品ロスの現状

● 食品ロスをめぐる現状

我が国の食品ロスの状況

●食品ロス量は年間**643万トン**（平成28年度推計）≒国連世界食糧計画（WFP）による食糧援助量（約380万トン）の1.7倍

●毎日大型（10トン）トラック約**1,760台分**を廃棄

●年間１人当たりの食品ロス量は**51kg** ≒年間1人当たりの米の消費量（約54kg)に相当

<日本>

食料を海外からの輸入に大きく依存

・食料自給率（カロリーベース）は**38%**
（農林水産省「食料需給表（平成29年度）」）

廃棄物の処理に多額のコストを投入

・市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費は**約２兆円**/年
（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」）

食料の家計負担は大きい

・食料が消費支出の**1/4**を占めている
（総務省「家計調査（平成30年）」）

深刻な子どもの貧困

・子どもの貧困は、**７人に１人**と依然として高水準
（厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」）

<世界>

世界の食料廃棄の状況

・食料廃棄量は年間**約13億トン**
・人の消費のために生産された食料のおよそ1/3を廃棄
（国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」）

世界の人口は急増

・2017年は約76億人、2050年では**約98億人**
（国連「World Population Prospects The 2017 Revision(June 2017)」）

深刻な飢えや栄養不良

・飢えや栄養で苦しんでいる人々は**約８億人**
・５歳未満の発育阻害は**約1.5億人**
（国連食糧農業機関（FAO）
「the STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2018）」）

SDGsの重要な柱

・国連の持続可能な開発のための2030アジェンダで言及
・G7 農業大臣会合及び環境大臣会合（2016年）で、各国が協調し、積極的に取り組んでいくことで合意

我が国の食品ロスの現状

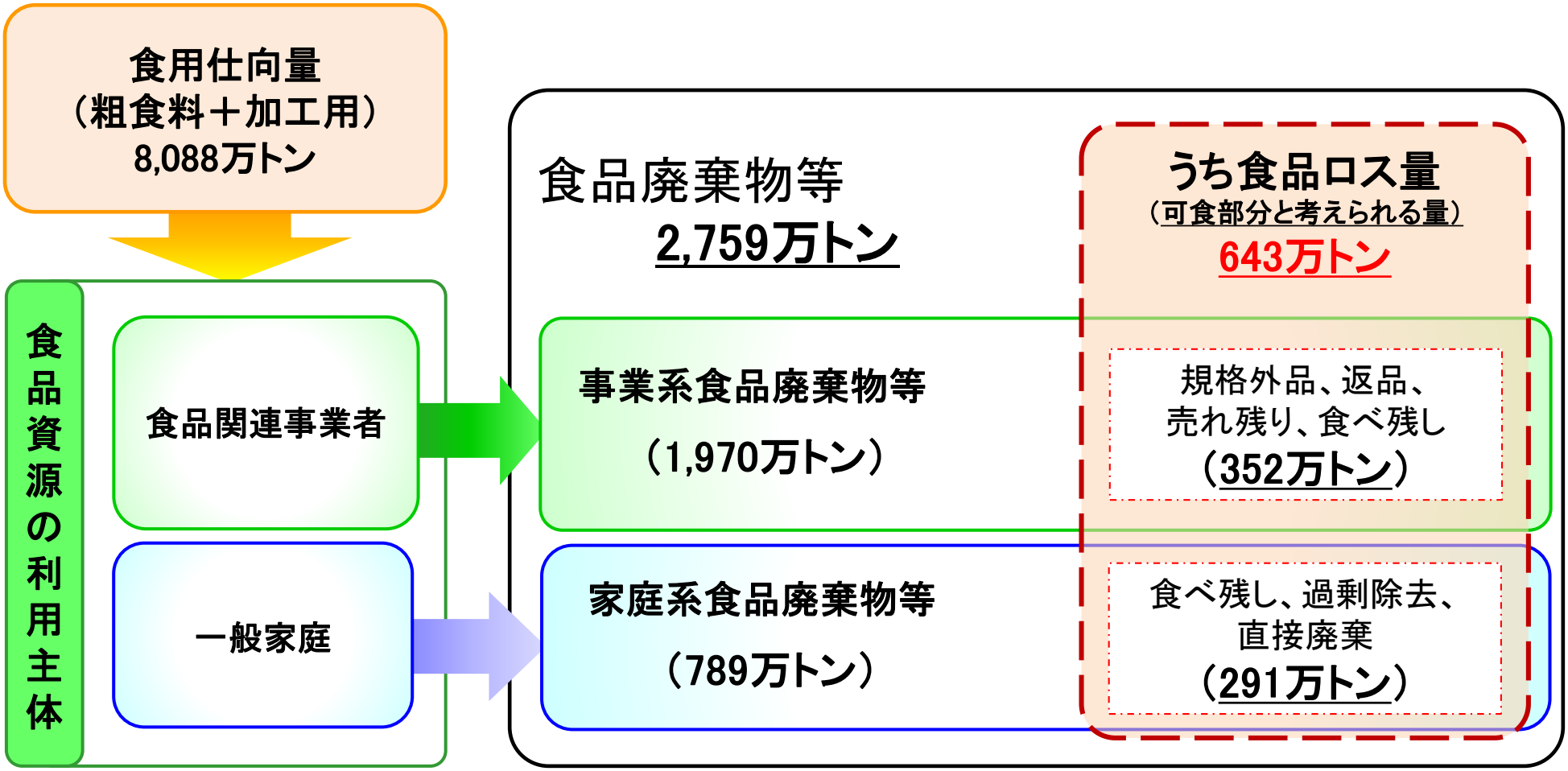
- 「食品ロス」＝ 本来食べられるのに捨てられる食品
- 我が国の食品廃棄物等※1は年間2,759万トン、うち食品ロスは643万トン※2
  - ・国連世界食糧計画（WFP）による食糧援助量※3（約380万トン）の1.7倍
- 食品ロスの内訳は、
  - ◎事業系廃棄物由来 ： 約352万トン
  - ◎家庭系廃棄物由来 ： 約291万トン
  - ・食品ロスの約半分は家庭から

※1　飼料等として有価で取引されるものや、脱水等による減量分を含む
※2　平成28年度推計（農林水産省・環境省）
※3　国連世界食糧計画　（World Food Programme:WFP）2017年実績

〈食品ロス（推計）の経年変化〉

	平成24年度推計	平成25年度推計	平成26年度推計	平成27年度推計	平成28年度推計
食品ロス（年間）	642万トン	632万トン	621万トン	646万トン	643万トン
国民1人当たりに換算	50kg	50kg	49kg	51kg	51kg

食品廃棄物等の発生状況　＜概念図＞



資料：農林水産省及び環境省「平成28年度推計」

〔参考〕 産業廃棄物の総排出量は3億8,704万トン、一般廃棄物の総排出量は4,317万トン（平成28年度）
資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

食品ロスの推計方法

●事業系廃棄物由来 〈農林水産省による推計〉

1．農林水産省が、食品リサイクル法に基づき行っている定期報告及び統計調査の結果により、食品産業全体の食品廃棄物等の年間発生量を試算。

2．定期報告者へのアンケート調査により得られた食品廃棄物等の可食部割合を、１で試算された食品廃棄物等の年間発生量に乗じることで可食部（食品ロス）の量を推計。

●家庭系廃棄物由来〈環境省による推計〉

1．環境省が毎年、市区町村を対象に行っている食品廃棄物、食品ロスの発生状況のアンケート結果に基づき、家庭から発生する食品ロス量を把握。

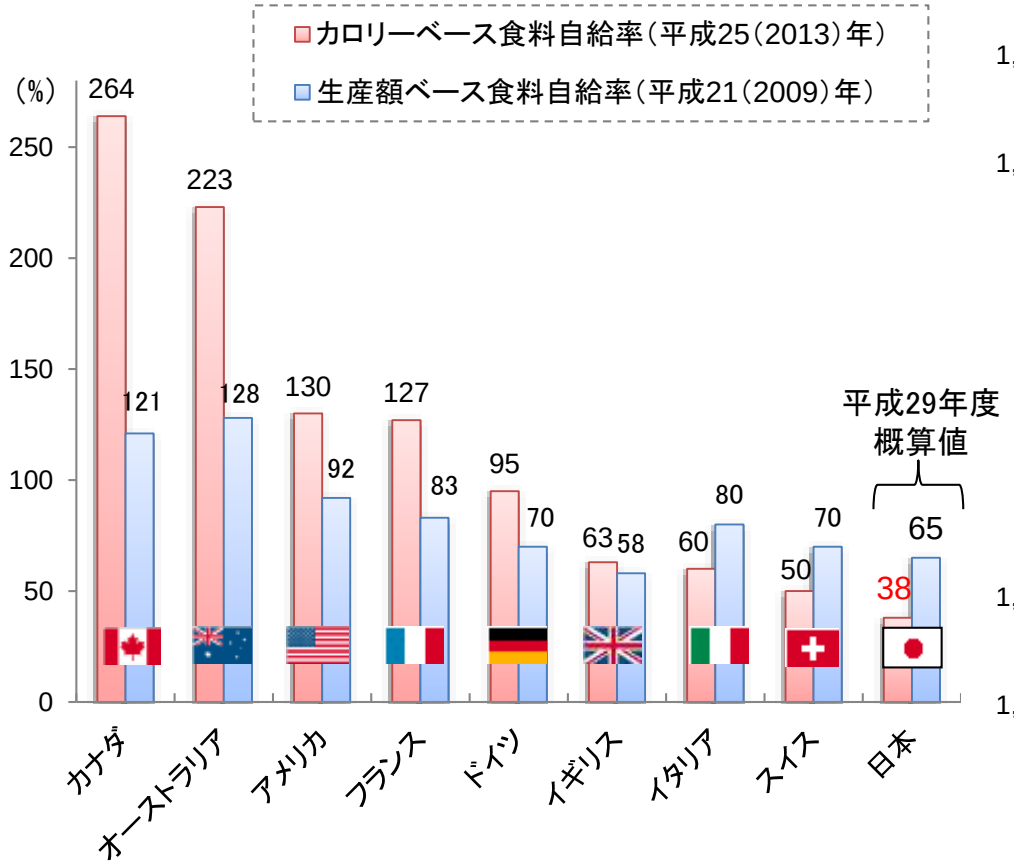
2．食品ロスの発生量を把握していない市区町村については、１の結果を基に算出。食品ロス量の食品廃棄物に対する割合の平均を食品廃棄物量に乗じて食品ロス量を推計。

3．１と２を合計して食品ロス量を推計。

我が国と諸外国の食料自給率

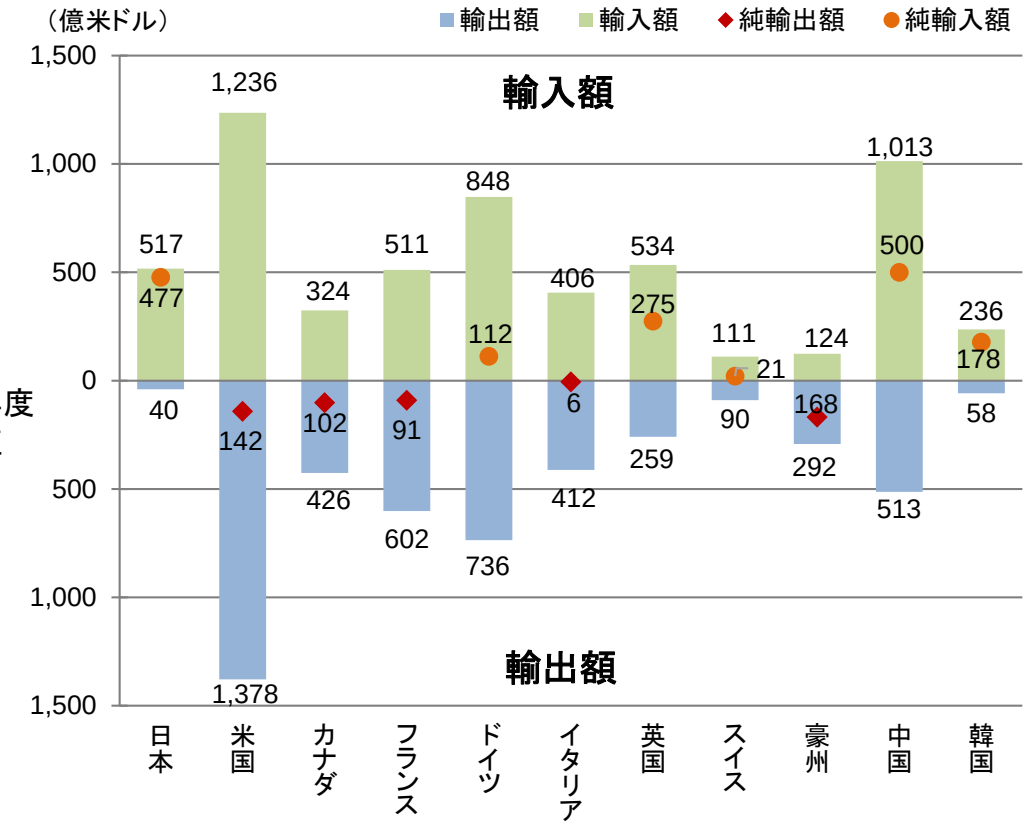
我が国は食料を海外からの輸入に大きく依存
食料自給率（カロリーベース）は平成29年度では**38%**

○我が国と諸外国の食料自給率



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO“Food Balance Sheets”等を基に農林水産省で試算。（アルコール類は含まない。）
注：数値は暦年（日本は年度）。スイスのデータ、イギリスの生産額ベースのデータについては、各政府の公表値を掲載。

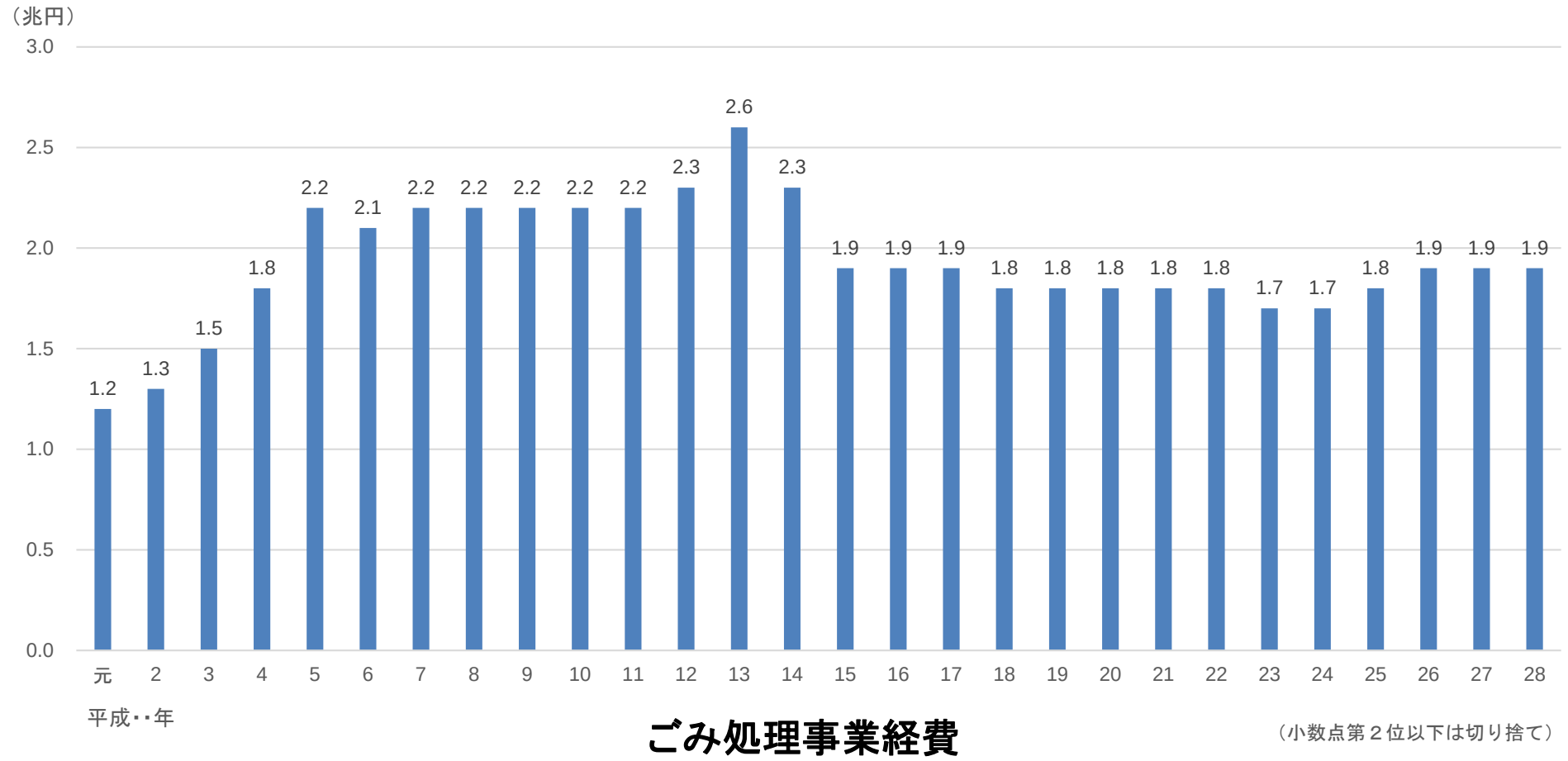
○主要国の農産物純輸出入額（2016年）



資料：FAOSTAT（2016年）
注　：中国は、香港、マカオ及び台湾を除く。

ごみ処理事業経費

ごみ処理事業経費（一般廃棄物処理事業のうち、し尿処理事業経費を除く） **約2兆円**

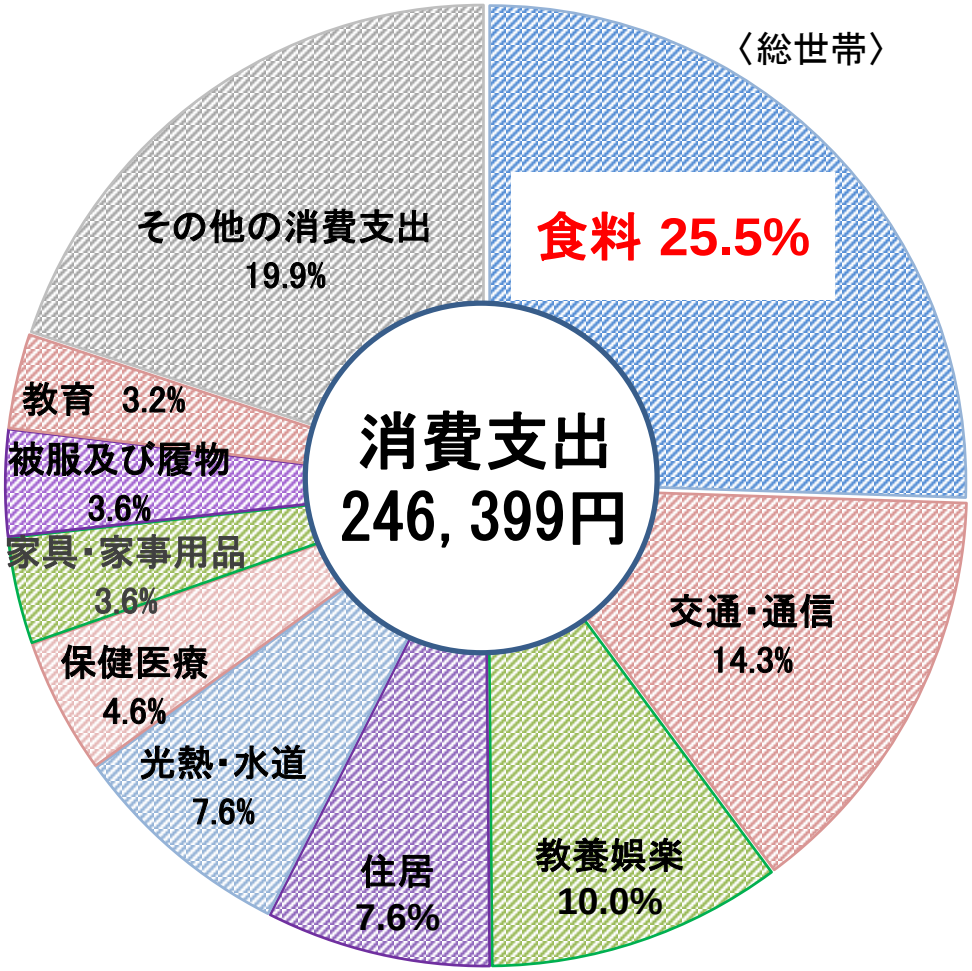


資料：環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

家計における食費の状況

食費は消費支出の中で1/4を占めている

消費支出（月平均額）の内訳

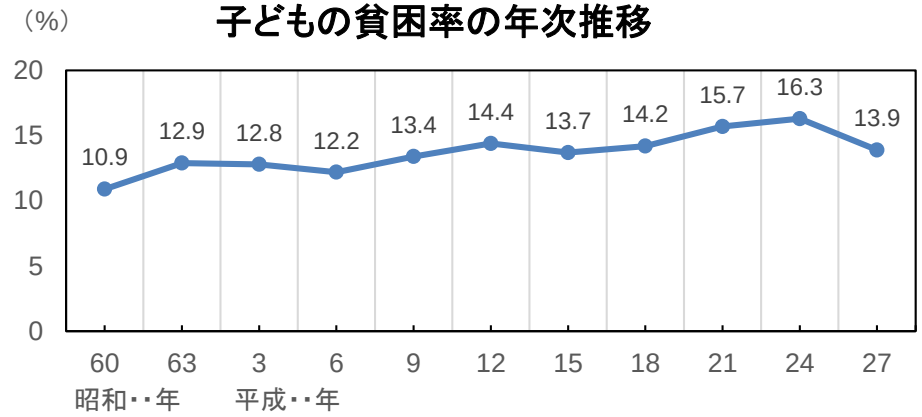


資料：総務省「家計調査（平成30年）」

子どもの貧困の状況

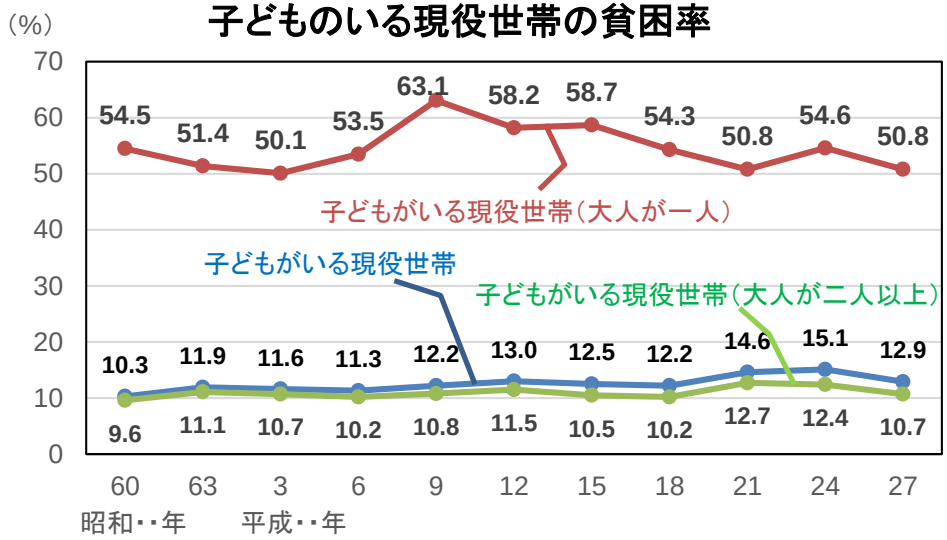
子どもの貧困率は13.9%で、7人に1人

子どもの貧困率の年次推移



注）貧困率：OECDの作成基準に基づいて算出。貧困線（等価可処分所得の中央値の半分：122万円）に満たない世帯員の割合　※子どもとは17歳以下の者をいう

子どものいる現役世帯の貧困率



資料：厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」

世界の食料品廃棄の状況

・１年当たり**13億トン**を廃棄
・食料は、農業生産から世帯での消費に至るフードサプライチェーン全体を通して捨てられている

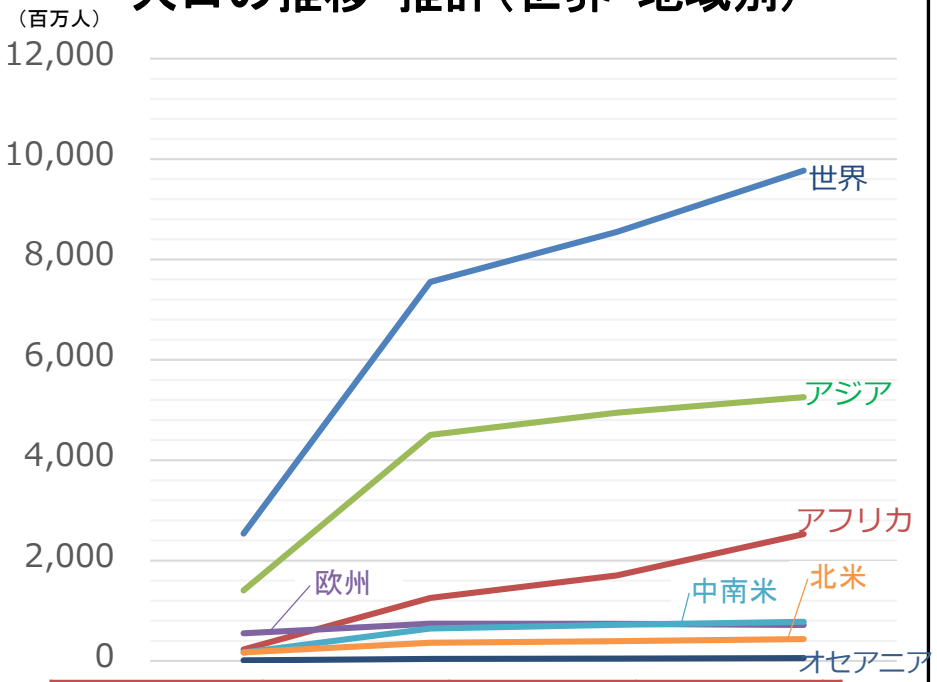
- 研究の結果は、世界全体で人の消費向けに生産された食料のおおよそ３分の１、量にして１年当たり約13億トンが失われ、あるいは捨てられていることを示唆している。これは、食料生産に費やされた膨大な量の資源が無駄に使われ、また、失われあるいは捨てられた食料を生産するために発生した温室効果ガスもまた無駄に排出されたことを意味する。
- 食料は、農業によって生産されてから最終的に家庭で消費されるまでのフードサプライチェーンを通る過程で失われ、あるいは捨てられている。
- 中・高所得国では、食料はかなりの割合が消費の段階で無駄にされるが、これは、それらがまだ人の消費に適していても捨てられていることを意味する。低所得国では、食料はフードサプライチェーンの早期あるいは途中の段階で失われることが多く、消費者段階で捨てられる量はごく少ない。
- 低所得国における食料のロス・廃棄の原因は、主として、収穫技術、厳しい気候条件での貯蔵と冷却施設、インフラ、包装及びマーケティング・システムにおける財政的、経営的及び技術的制約に関連している。
- 中・高所得国における食料の損失・廃棄の原因は、主としてフードサプライチェーンにおける各アクター間の協調の欠如と消費者の習慣にある。
- 先進工業国における食料の廃棄は、食品産業、小売業者及び消費者の関心を高めることによって減らすことができる。現在は捨て去られている安全な食料の、優れた、そして有益な利用方法を見出す必要がある。

資料：FAO「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」

世界人口の推移・推計

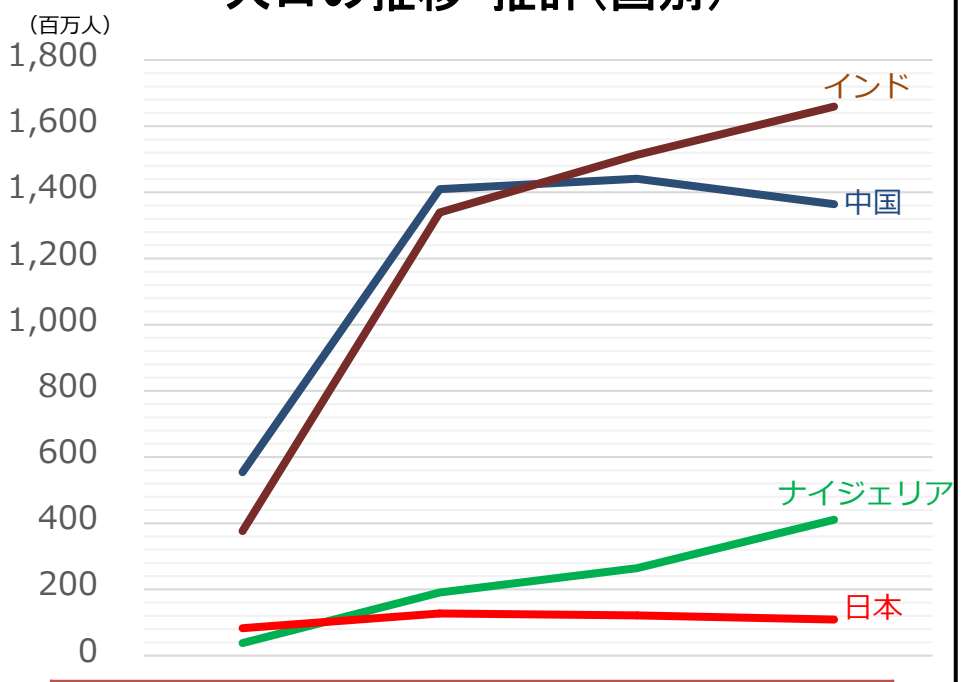
世界人口は急速に増加し、2050年には約98億人

人口の推移・推計（世界・地域別）



（百万人）	1950年	2017年	2030年	2050年
世界	2,536	7,550	8,551	9,772
アジア	1,404	4,504	4,947	5,257
アフリカ	229	1,256	1,704	2,528
欧州	549	742	739	716
中南米	169	646	718	780
北米	173	361	395	435
オセアニア	13	41	48	57

人口の推移・推計（国別）

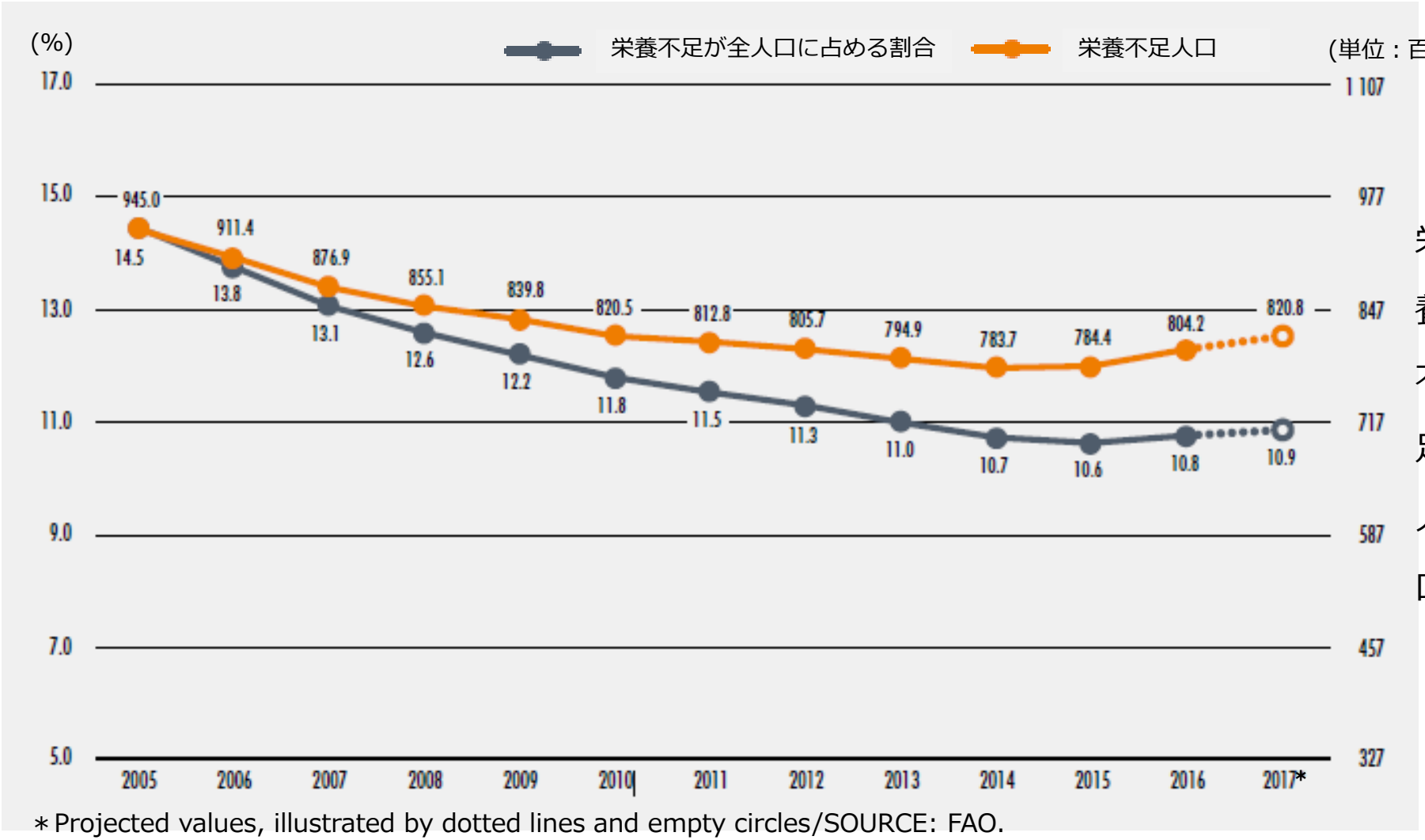


（百万人）	1950年	2017年	2030年	2050年
インド	376	1,339	1,513	1,659
中国	554	1,410	1,441	1,364
ナイジェリア	38	191	264	411
日本	83	127	122	109

資料：国連「World Population Prospects The 2017 Revision(June 2017)」

世界の栄養不足人口

世界の栄養不足人口は、**８億2,080万人**（2017年）



＊Projected values, illustrated by dotted lines and empty circles/SOURCE: FAO.

資料：国連食糧農業機関（FAO）「the STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2018）」

持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）と食品ロスの削減

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）

- 2015年（平成27年）9月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された2016年から2030年までの国際目標。
- 貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するために、17のゴール（目標）が設定されている。

★ 食品ロス関係の記載

目標 12.　持続可能な生産消費形態を確保する

12.3　2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。

※ 持続可能な開発目標（SDGs）実施指針（抜粋）

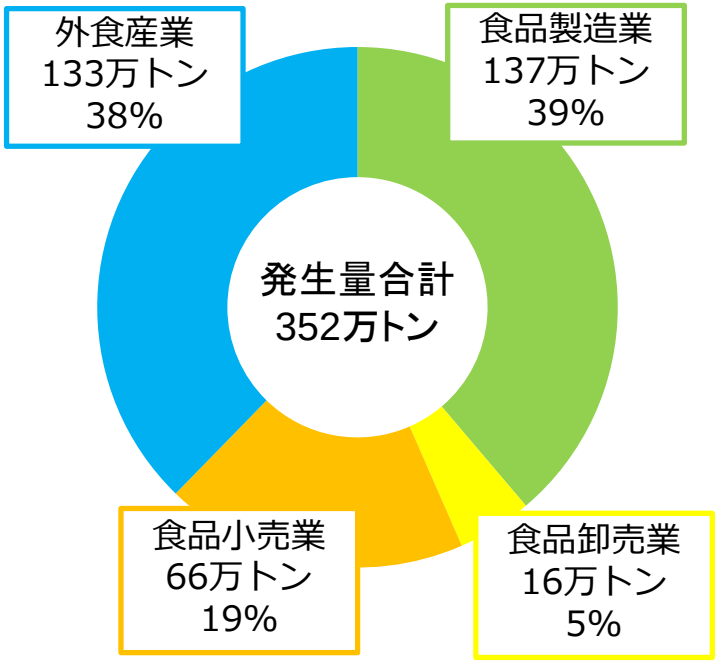
食品ロス削減 食品リサイクルの促進	「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に基づく、食品廃棄物等の発生抑制・減量、飼料や肥料等の原材料としての再生利用等の取組を推進する。	12.2 12.3 12.5	①SDGs小目標12.3に対応する新たな指標（関係省庁と今後検討） ②業種別の再生利用等実施率 ③国産原料由来のエコフィードの生産量目標	消費者庁 農林水産省 環境省
	家庭等から排出される食品ロス削減に向けた普及啓発等の推進、地方公共団体が中心となった食品ロス削減に向けた取組の促進や、食品ロス問題の認知向上等のための消費者向けの情報提供を行う。		消費者意識基本調査による「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合」	

● 食品ロスの発生要因

○　我が国の食品ロスは643万トン※
○　食品ロスのうち事業系由来は352万トン、家庭系由来は291万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳

（平成28年度）

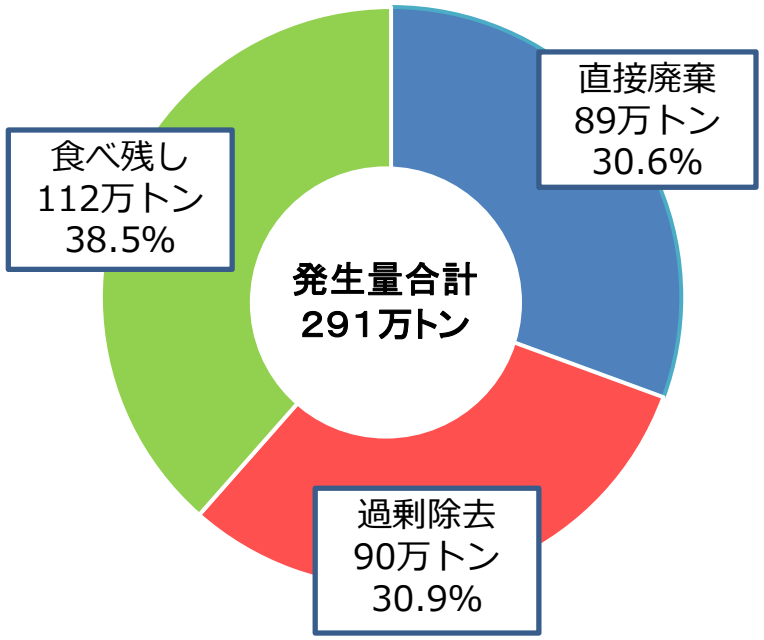


製造・卸・小売事業者	外食事業者
○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる	○食べ残しなどが食品ロスになる

（出典）農林水産省資料

家庭系食品ロスの内訳

（平成28年度）



（出典）環境省資料

※農林水産省・環境省「平成28年度推計」

2 食品ロス削減に向けた政府の体制等

● 食品ロスの削減の推進に関する法律

令和元年5月31日に令和元年法律第19号として公布

<食品ロスの問題>
・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、環境負荷の増大等の問題も

前文
・世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記
➡ **多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、本法を制定する旨を宣言**

食品ロスの削減の定義（第２条）
まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等（第３条～第７条）
国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第８条）
食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第９条）
食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

基本方針等（第11条～第13条）
・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

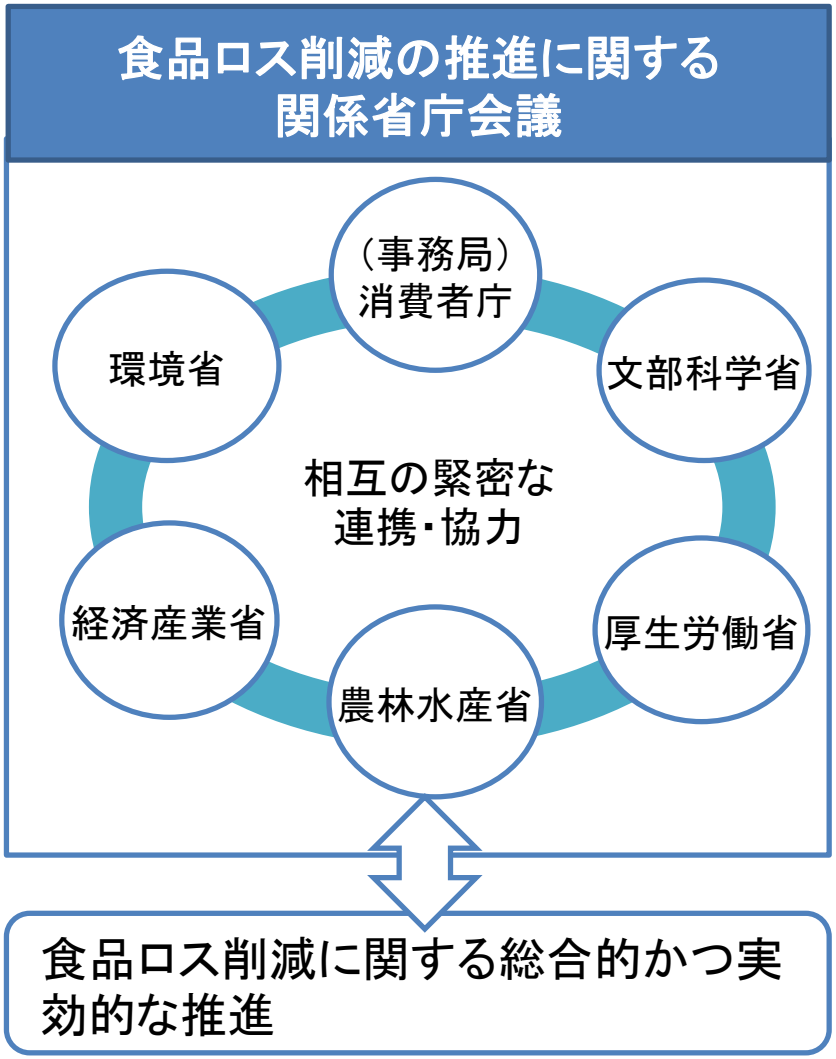
基本的施策（第14条～第19条）
①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※ 必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
②食品関連事業者等の取組に対する支援
③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）
内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議
（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

※ 施行期日：公布日から起算して６月を超えない範囲内において政令で定める日

● 食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議

「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立したことを踏まえ、政府として、食品ロス削減に関連する施策の一層の推進に向けて、関係行政機関相互の緊密な連携・協力を確保し、総合的かつ実効的な推進を図るため、新たに食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議を開催。



□ 第１回開催　　令和元年6月７日

食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議の構成

議　長　消費者庁次長
副議長　消費者庁審議官
構成員　文部科学省初等中等教育局長
厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
厚生労働省社会・援護局長
農林水産省食料産業局長
経済産業省商務・サービス審議官
環境省環境再生・資源循環局長

関係省庁の予算（概要）

省庁名	事業概要	令和元年予算額（百万円）
農林水産省	【食料産業・６次産業化交付金】 第３次食育推進基本計画の目標達成に向けた、地域食文化の継承、和食給食の普及、農林漁業体験、食育推進リーダーの育成、共食機会の提供、食品ロスの削減の取組等食育活動の取組、持続可能な循環資源活用の推進に向け、メタン発酵消化液等の肥料利用促進のための取組、フードバンク活動推進のための取組を支援。	1,343の内数
	【持続可能な循環資源活用総合対策】 納品期限の見直しに取り組む企業の拡大や適正発注の推進等サプライチェーン上の商慣習の見直しに向けた検討や調査研究の取組、フードバンク実態調査を支援。大規模スポーツ大会等のイベントでの食品ロス削減に効果的な啓発手法の検証を実施。	99の内数
環境省	【地域力をいかした食品ロス削減等促進事業】 ○ 地方公共団体の家庭系食品ロスの排出実態調査及び削減計画策定を支援する。 ○ 地方公共団体向けの食品ロス削減マニュアル及び地方公共団体が活用可能な普及啓発資材を作成し、提供することで、地方公共団体による食品ロス削減施策を促進する。 ○ 学校給食から排出される食品廃棄物の３Rの実施及び当該３Ｒの取組を題材とした食育・環境教育活動の実施等について、地方公共団体を支援する。 ○ 食品ロスに係るウェブサイトを整備するとともに食品ロス削減全国大会を開催するなどして、全国規模での普及啓発を行い、消費者の間での食品ロスに関する認知度の向上を図る。	93の内数
	【循環型社会形成推進等経費】 循環型社会形成推進等経費のうち、循環基本計画フォローアップと普及啓発の取組。	99の内数
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】 食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な文化の継承など、社会的な課題の解消に向けたモデル事業を実施し、その成果について全国に発信する。	32
消費者庁	【食品ロスに関する消費者への普及啓発】 食品ロスの削減に向けて、消費者がその認識を高め、消費行動の改善を促すような普及啓発を実施する。	4

● 各種計画等と食品ロスの削減

消費者基本計画と食品ロスの削減

５年間で取り組むべき施策の内容

平成27年3月24日閣議決定

1　消費者の安全の確保

2　表示の充実と信頼の確保

3　適正な取引の実現

4　消費者が主役となって選択・行動できる社会の形成

（１）消費者政策の透明性の確保と消費者の意見の反映

（２）消費者教育の推進

消費者が、自らの消費行動が環境、社会、文化等の幅広い分野において他者に影響を及ぼし得ることへ理解を深めていくことが必要である。リサイクルの推進、適正な廃棄及び**食品ロスの削減**に向けた取組のほか、被災地の復興に対する理解を深めることなどにも貢献するＥＳＤ（Education for Sustainable Development；持続可能な開発のための教育）の普及啓発に努める。

（３）消費者団体、事業者・事業者団体等による自主的な取組の支援・促進

（４）公正自由な競争の促進と公共料金の適正性の確保

（５）環境の保全に配慮した消費行動と事業活動の推進

5　消費者の被害救済、利益保護の枠組みの整備

6　国や地方の消費者行政の体制整備

消費者基本計画工程表における食品ロス削減国民運動の推進

平成27年３月24日消費者政策会議決定（令和元年7月26日最終改定）

● 食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）の推進

2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	〔参考〕 2020年度	2021年度	2022年度

・食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」の展開
・ロゴマーク「ろすのん」の周知　【消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省、関係省庁】

・食品ロス発生量推計の継続的実施　【農林水産省、環境省】
・食品ロスの内容・発生要因等の分析　【農林水産省、環境省、消費者庁】

食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合の調査（毎年度）【消費者庁】

食品ロスに関する情報を集約したウェブサイトによる情報提供（随時情報の拡充を行う）【環境省、消費者庁】

食品ロス削減による環境負荷の算定【環境省】

食品ロス削減国民運動での活用

食品ロス削減のための商慣習見直し等の促進に向けた取組の推進及び事業者の取組に対する消費者理解の促進【農林水産省、経済産業省、消費者庁】

食べきれる分量のメニューの充実や持ち帰りについて安全に食べるための注意事項の周知【農林水産省、消費者庁、関係省庁】

外食産業の食品ロス削減手法の共有化　【農林水産省】

・賞味期限内にもかかわらず、様々な理由により食品関連事業者による販売が困難となった加工食品などを有効活用する活動（フードバンク活動）への支援　【農林水産省、関係省庁】
・地方公共団体等の災害備蓄食料の更新に当たり、フードバンクへの提供を行うなど、有効活用を図ることを促進　【消費者庁、関係省庁】

地方公共団体に対し、有効活用の検討を依頼【消費者庁、関係省庁】

・学校給食に関する取組など、地方公共団体の優良事例等の全国への情報提供　【環境省】
・地方公共団体が食品ロス削減に取り組む際に有用なツールの提供や、先進事例等についての情報提供【環境省、消費者庁】

学校における取組の全国への情報提供　【文部科学省】

消費者が食品ロス削減のために家庭で取り組める内容の普及啓発（発生要因の分析等を踏まえ、内容や媒体を随時見直し）【消費者庁、関係省庁】

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携【消費者庁、農林水産省、環境省】

「消費者行政新未来創造オフィス」におけるモデル事業の実施【消費者庁】

ＫＰＩ：（イ）食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合〈2019年度80.0%以上〉　（ロ）食品ロス発生量の抑制

食育推進基本計画と食品ロスの削減

（第３次食育推進基本計画は、平成28年度から平成32年度までの５年間計画。）

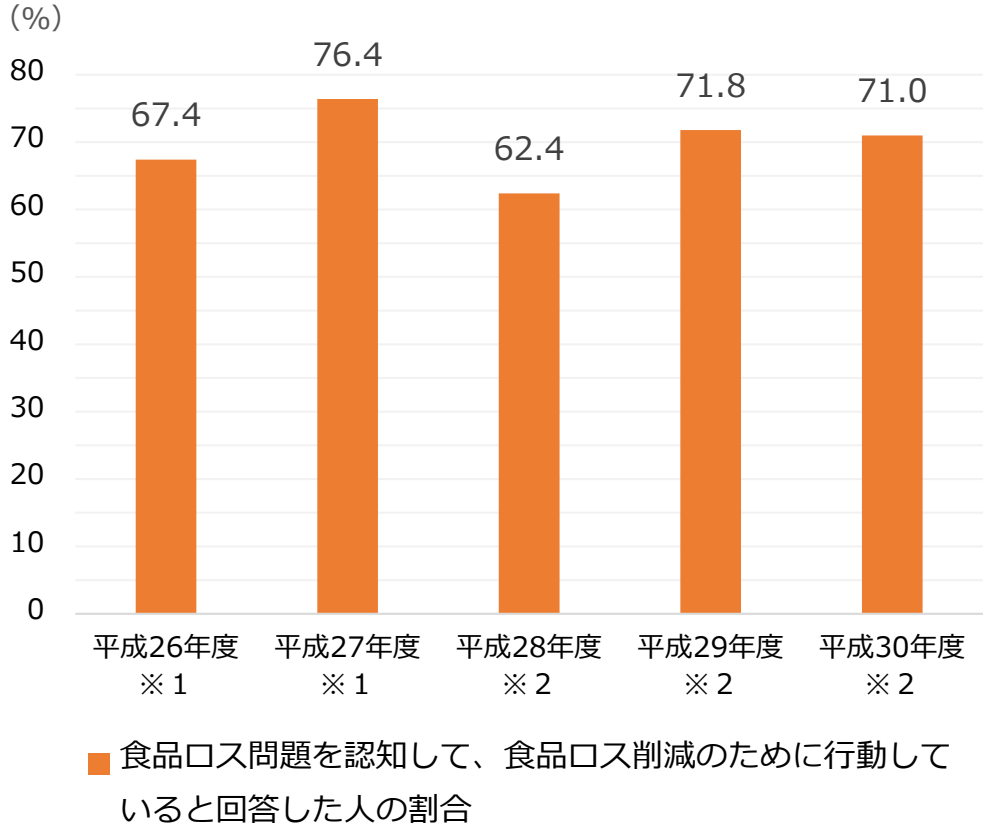
第３次食育推進基本計画の目標

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642 万トン（事業系331 万トン、家庭系312 万トン（平成24 年度推計））発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成26 年度に67.4%となっている割合を、平成32 年度までに80%以上とすることを目指す。

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合



目標(平成32年度まで)　80%以上

※１：消費者庁「消費者意識基本調査」
※２：消費者庁「消費者の意識に関する調査結果報告書」

（食品ロス削減を目指した国民運動の展開）

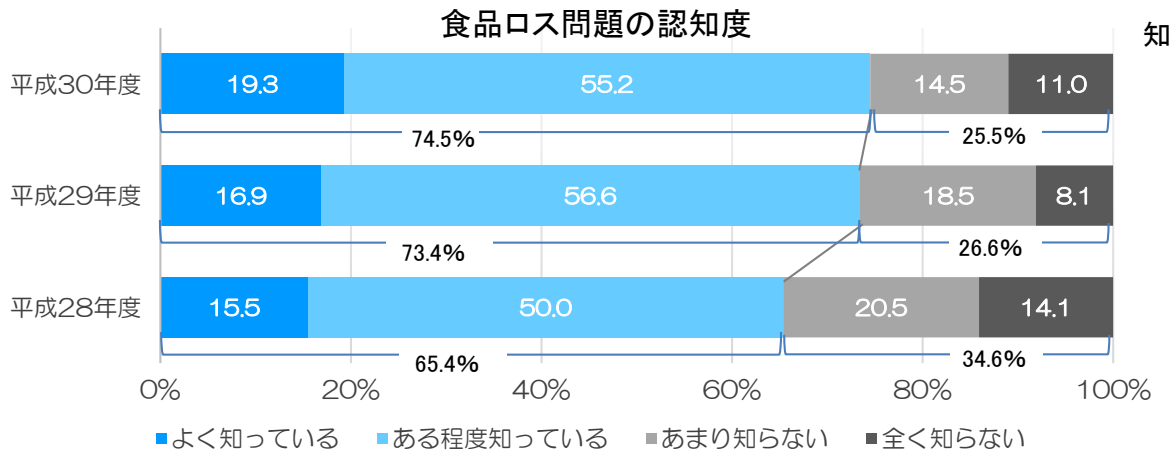
2015 年の国連報告によると、世界では約８億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる。その一方で、我が国では世界全体の食料援助量である約320万トンを大きく上回る約642 万トンの食品ロスが発生している。

このような世界的な食糧問題の改善には、食品ロス削減の取組が不可欠である。このため、食品ロス削減関係省庁等連絡会議の下、関係省庁等が連携し、食品ロスの実態及び関係省庁等における取組等を情報交換するとともに、個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商習慣の見直しや、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚の形成等を実施するため、「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携し、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で食品ロス削減国民運動を展開する。

（参考）

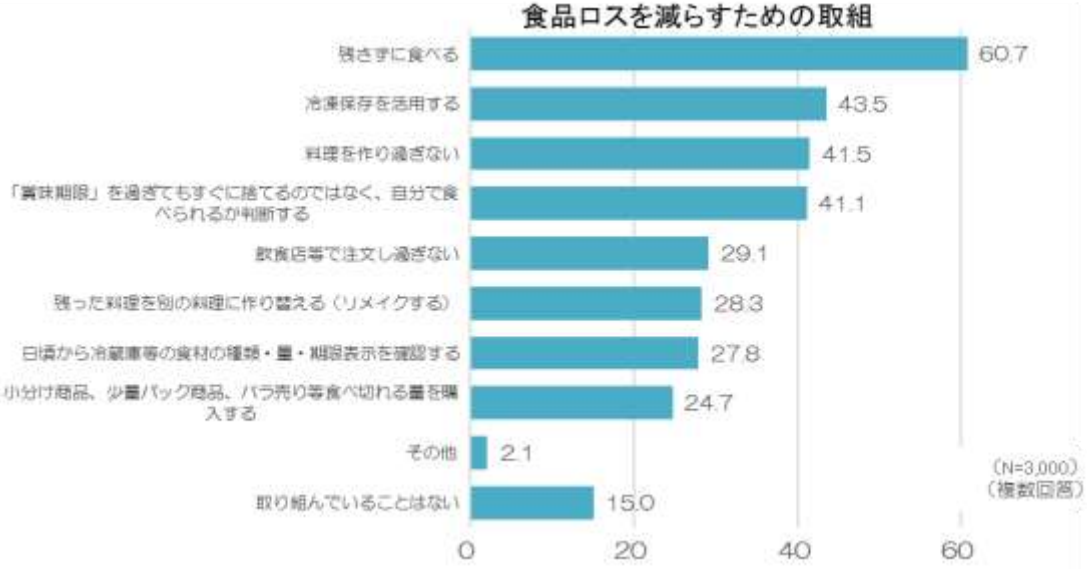
平成30年度調査は、全国の18歳以上の男女3,000人を対象に、平成31年1月に実施。

- 食品ロス問題の認知度は、74.5%。

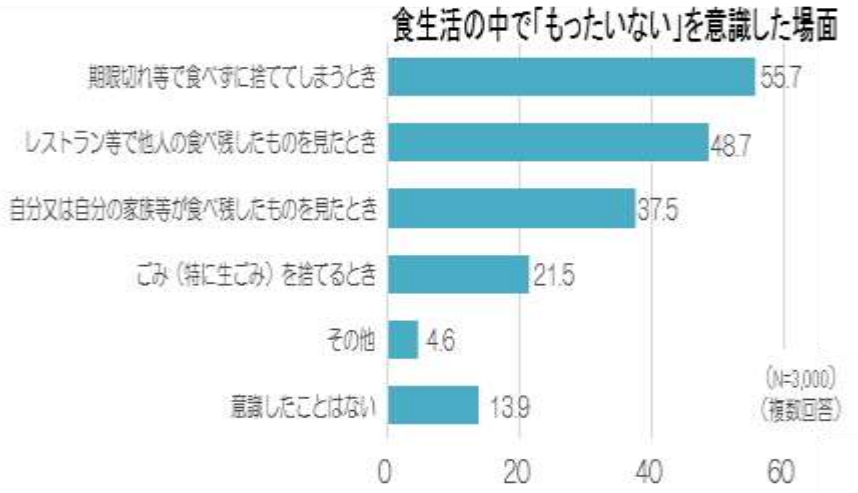


	知っている	知らない
平成30年度	74.5%	25.5%
平成29年度	73.4%	26.6%
平成28年度	65.4%	34.6%

- 食品ロスを減らすための取組で、最も多いのは「残さずに食べる」（60.7%）。



- 食生活の中で「もったいない」を意識した場面で、最も多いのは「期限切れ等で食べずに捨ててしまうとき」（55.7%）。



資料：消費者庁「平成30年度消費者の意識に関する調査（食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査）」

食品リサイクル法と食品ロスの削減

食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）

　食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた「くず」等の食品廃棄物等について、
　① 発生抑制と減量化による最終処分量の減少
　② 飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用
に関する基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

＜主務大臣による基本方針の策定＞
- ○ 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- ○ 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

＜再生利用等の促進＞
- ○ 主務大臣による判断基準の提示（省令）
  - ・再生利用等を行うに当たっての基準
  - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
  - ・発生抑制の目標設定 等
- ○ 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務
  （発生量が年間100トン以上の者）
- ○ 事業者の再生利用等の円滑化
  - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
  - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

＜指導、勧告等の措置＞
- ○ 全ての食品関連事業者に対する指導、助言
  - ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金
  （取組が著しく不十分な場合）

食品ロスの削減に向けた方針

✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置付け。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(平成27年７月)

【発生抑制】

- 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が基準発生原単位以下になるよう努力。
- 国は、食品ロスの発生状況をより実態に即して把握し、取組の効果を数値化。
- 様々な関係者が連携して、フードチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。

＜具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）＞

✓ 賞味期限の延長と年月表示化
✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
✓ 食べきり運動の推進
✓ 食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入
✓ 納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
✓ フードバンク活動の積極的な活用
✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進　　等

循環型社会形成推進基本法と食品ロスの削減

家庭系食品ロス削減目標の設定

○ 循環型社会形成推進基本法に基づき「第四次循環型社会形成推進基本計画」を、平成30年6月に閣議決定。

○ 新たな計画では、SDGsを踏まえた家庭系の食品ロス削減目標（家庭から発生する食品ロスを2030年度までに半減）を設定。

＜第4次循環型社会形成推進基本計画＞（抜粋）

5. 国の取組

5. 3 ライフサイクル全体での徹底的な資源循環

5. 3. 2 バイオマス（食品・木など）

〈家庭系食品ロス発生量の推移〉

年度	2000		2012	2013	2014	2015	2016
食品ロス発生量（万トン）	433	・・・	312	302	282	289	291

○ 家庭から発生する食品ロスについては、これを2030年までに半減するべく、地方公共団体、事業者等が協力して、食品ロスの削減に向けた国民運動を展開し、食品ロス削減に関する国民意識の向上を図るとともに、使い切れる量の食品を購入すること、残さず食べ切ること、未利用食品を有効活用することなど、家庭において食品の購入や調理等の際の具体的な行動の実践を促進する。

○ 家庭以外から発生する食品ロスについては、SDGsを踏まえた目標を検討するとともに、個社での解決が難しいフードチェーン全体での非効率を改善するための商習慣の見直しの促進、「3010運動」など宴会時の食べ残しを減らす地方公共団体主導の取組の促進、最新の技術を活用した需要予測サービスの普及、食品関連事業者の製造・流通段階で発生する未利用食品を、必要としている人や施設が活用できる取組の推進、その他食品ロス削減のための取組の展開等を実施し、製造から流通、消費までの各段階における食品ロス削減の取組を加速化する。

○ 食品ロスの削減に係る取組の実施及びその進捗の評価に当たっては、その基礎情報として、国内で発生する食品ロスの量を的確に把握することが重要であることから、地方公共団体による食品ロス発生量の調査を支援するとともに、これによって得られたデータ等を基に、食品ロス発生量に係る推計値の精緻化を行う。

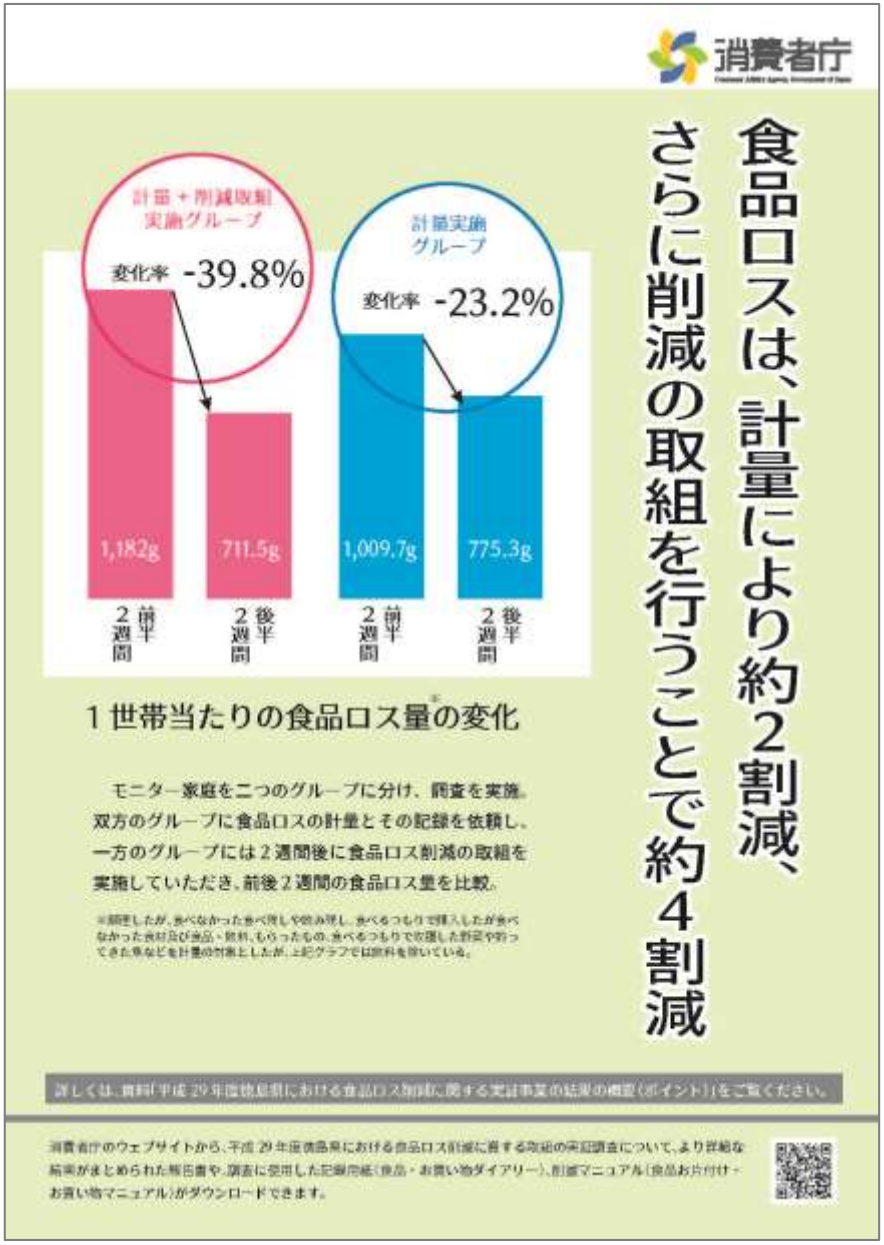
3 食品ロス削減に向けた取組

● 消費者への普及啓発

消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布

消費者庁　食品ロス　検索

実証事業の結果を踏まえた啓発資材の作成



消費者庁　食品ロス　検索

消費者庁ウェブサイトでの情報の集約・発信

消費者庁　食品ロス　検索

食品ロス削減（食べ物のムダをなくそうプロジェクト）のサイトを設け、食品ロスを理解するために参考となる基本データや資料を掲載するとともに、その削減に向けた実践を広げていくために地方公共団体や民間等の様々な取組事例を積極的に収集し、随時紹介。最近では、学生たちによる自発的な取組も増え、政策提案を行うケースもみられることから、新たに提案の発信や募集を行うコーナーを新設。

消費者庁 ホーム

●法律の概要・条文等を紹介

[食品ロス削減]食べ物のムダをなくそうプロジェクト

更新情報	食品ロス削減推進法	知る・学ぶ	事例を見る	パンフレット等
取組	関係省庁会議等	食品ロス削減レシピ	応募フォーム各種	提案の扉

消費者としてできることをやってみる

今日から実践：食品ロス削減：啓発用パンフレット/基礎編（平成30年10月版）

●消費者庁で作成した各種啓発用パンフレット等を掲載

●クックパッドのキッチンページに食材を無駄にしないレシピを掲載

●地方公共団体、民間、学生等の取組を紹介

地方公共団体と飲食店との協働

地方公共団体との取組として、食べ残しを減らす飲食店数は、全国で13,650店舗（2018年度）

〈おいしいふくい食べきり運動協力店ステッカー（福井県）〉

大学生の取組

- 食品ロスの実態を調査し、若者向けの冊子の作成
- 災害時用備蓄食料や自宅に眠っている食品を有効活用した料理レシピの考案

〈災害時用備蓄食料を活用した料理レシピ考案の取組（愛知学院大学）〉

●若者たちを始め自発的な取組に基づいた提案を施策にいかしていくために、提案内容の紹介、提案受付の方法を掲載

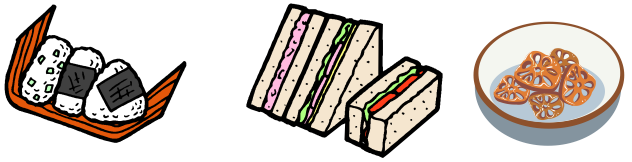
食品ロス削減レシピの発信

○ 地方公共団体や消費者団体から寄せられた「食材を無駄にしないレシピ」を発信。

「クックパッドの公的機関キッチンページ」にレシピを掲載してます。

クックパッドニュースにも紹介されました。

期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進

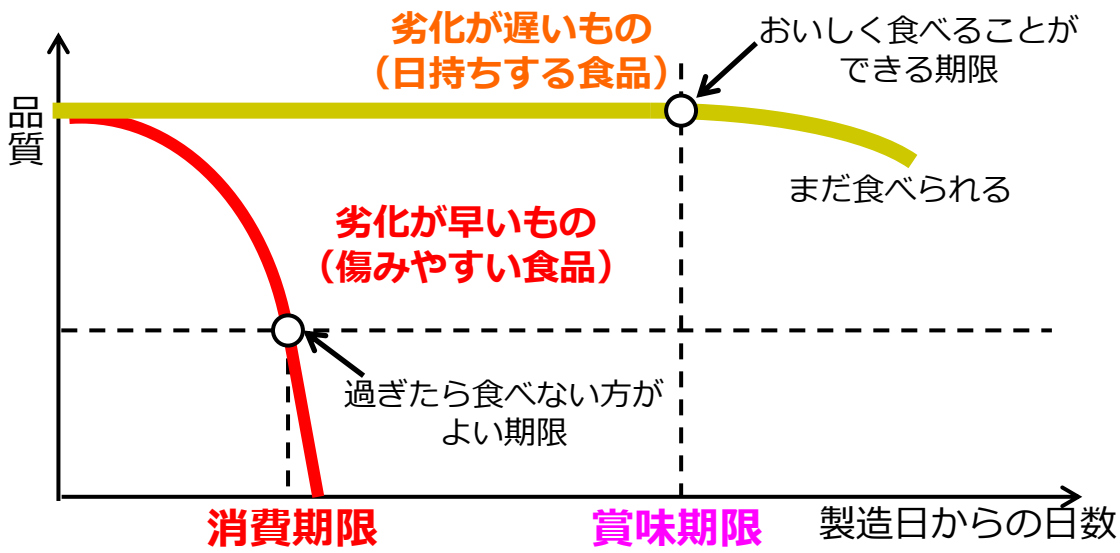
	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	おいしく食べることができる期限(best-before) 定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。	**菓子、カップめん、缶詰**
消費期限	過ぎたら食べない方がよい期限(use-by　date) 定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。	**弁当、サンドイッチ、惣菜** 

＜表示例＞

名　　称　いちごジャム
原材料名　いちご、砂糖、　・・・
添 加 物　増粘多糖類、　・・・
内 容 量　４００ｇ
賞味期限　枠外下部に記載
保存方法　直射日光を避け、常温で保存
製 造 者　○○株式会社
　　東京都千代田区△△

賞味期限　30.10.31

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞

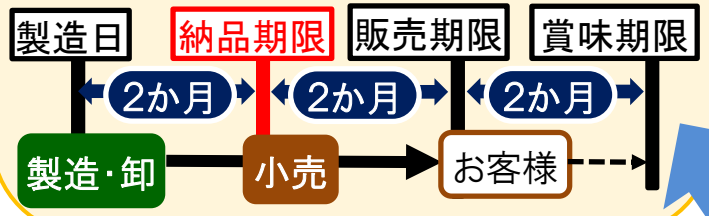


● 商慣習の見直し

- ✓ 過剰在庫や返品等、製造業・卸売業・小売業にまたがる課題についてはフードチェーン全体で解決する必要。農林水産省は、平成24年度に「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。常温流通の加工食品については、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。
- ✓ 納品期限緩和については、清涼飲料、賞味期間180日以上の菓子やカップ麺等を対象品目として、地域の食品スーパー等に取組の拡大を促すこととしている。

小売側のメリットが見えづらい

納品期限の緩和
賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を1/2に緩和することを推進。
販売期間の短縮を小売側は懸念



同時に推進

賞味期限の年月表示化
日付逆転の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進。
日付の切り捨てによる賞味期間の短縮を製造側は懸念

R２.9.17 → R2.8

賞味期限の延長

どちらの問題にも貢献

納品期限が厳しいままでは限界

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ （無駄な製造や在庫数量の減少）	－	× （販売期間の短縮）
賞味期限の年月表示化	△ （（＋）在庫管理の効率化） （（－）賞味期間が最大１か月短縮）	○ （在庫管理の効率化）	○ （品出し業務等の効率化）

● 食品ロスの削減につながる容器包装の工夫

容器の構造を工夫 →鮮度保持

- ボトルを２重構造にすることにより、開栓後もしょうゆに酸素が触れず高い保存性を実現。

⇩

- 開封後の内容物酸化による劣化を抑制し、しょうゆの鮮度を90日間保持。

包装袋を工夫 →賞味期限の延長

- 切り餅・まる餅の個包装に酸素を吸収し、水分蒸散を抑えるハイバリアフィルムを採用。また、個包装内の酸素をフィルムが吸収しつつ、外部からの酸素の進入を防止するとともに、餅の水分を保持。

⇩

- 酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたて食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長。

一人前ずつの個包装 →食べ残しを防ぐ

- キューブ状の鍋つゆの素を開発し、一人前（キューブ１個）ずつ個包装化。

⇩

- 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによるロスを減少。

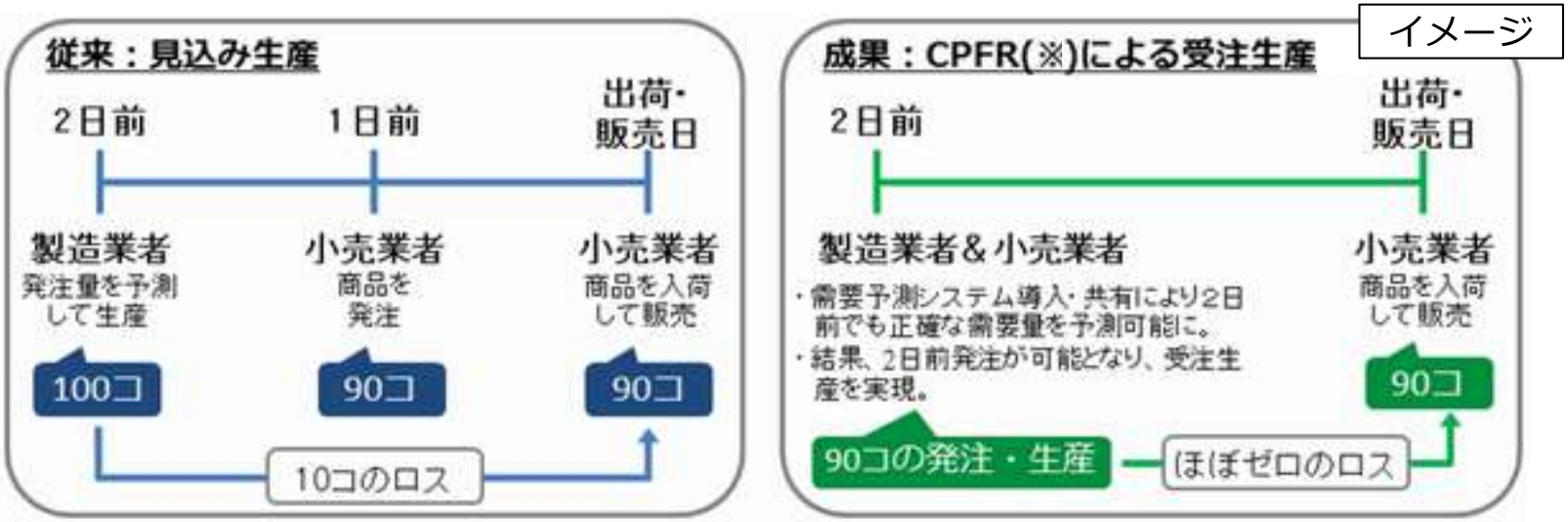
資料：農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」

● 気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減

経済産業省は日本気象協会と連携し、気象情報等を活用して食品ロス等のサプライチェーンのムダを削減する「需要予測の精度向上・共有化による省エネ物流プロジェクト」を実施。

成果１：需要予測の共有による食品ロスゼロの実現

平成27年度は、本プロジェクトにより構築した豆腐の需要予測をメーカーに導入し、一定の食品ロス削減効果を確認。平成28年度は、需要予測を更に高度化するとともに、メーカーと小売が豆腐の需要予測を共有することで、「見込み生産」を「受注生産」に転換する実験を行った。結果、欠品することなく豆腐の食品ロスがほぼゼロとなる効果を確認。



※CPFR：Collaborative Planning, Forecasting and Replenishmentの略で、メーカー（製）、卸売事業者（配）、小売事業者（販）が相互に協力して、「商品の企画・販売計画」、「需要予測」、「在庫補充」を協働して行い、欠品防止と在庫削減を両立させることを目指す。

成果２：需要予測の高度化による最終在庫削減

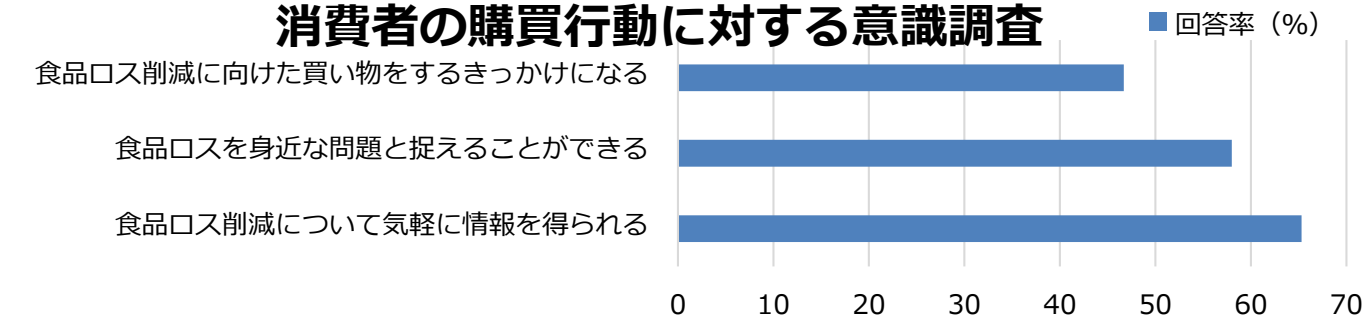
平成27年度は、本プロジェクトにより構築した冷やし中華つゆの需要予測をメーカーに導入し、一定の最終在庫（食品ロス）の削減効果を確認。〈冷やし中華つゆ（150ｍｌ）：最終在庫を約20%削減（平成26年比）〉

平成28年度は、対象商品を増やすとともに、当該需要予測を高度化することに成功し、前年を超える最終在庫の削減効果を確認。〈冷やし中華つゆ（150ｍｌ）：最終在庫を約35%削減（平成27年比）、
冷やし中華つゆ（360ｍｌ）：最終在庫を約90%削減（平成27年比）〉

● 小売店舗における消費者への啓発

- ✓ 消費者の過度な鮮度志向や購買行動が食品ロスにつながることもある
  →お客様がすぐに行動にうつせる小売店舗で、呼び掛けを行うことが重要。
- ✓ 農林水産省補助事業において、大手流通業者と連携して、店頭における消費者への啓発資材による食品ロス削減効果を実証。消費者の購買行動に対する意識調査では、半数近くの消費者が食品ロス削減に向けた買物をするという反応。また、実施店舗において食品廃棄率等が改善したことを確認。

○農林水産省：平成29年度補助事業



出典：小売店頭用の広報資材の制作・店頭掲示実験報告書

小売店頭用の広報資材の制作・店頭掲示実験報告書について

http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/attach/pdf/180417-2.pdf

食品ロスを減らす店舗での取組の促進

スーパーでの食品ロス削減に向けた消費者の購入行動への働きかけや効果検証に関する取組について、実践主体と協働で整理し、発信。

● 商品棚手前の商品から購入する行動への働きかけ

商品棚「てまえどり」で食品ロス削減に向けたキャンペーン実施
（生活協同組合コープこうべ・神戸市）

生活協同組合コープこうべと神戸市は、商品棚の手前に並べる販売期限が近い「値引き商品」の購入を促すキャンペーンを実施。食べられるのに廃棄される「食品ロス」の削減が狙い。

- **商品棚手前の値引き商品などから購入する行動を「てまえどり」**と銘打ち、**市内34店舗で展開。**
- 販売期限切れが近い商品に**「なくそう食品ロス！ すぐに食べるなら是非！」と記した値引きシールを作成・貼付。**
- **買物かごにも**「手前から取ってね」と呼び掛ける**啓発ステッカーを貼付。**

〈キャンペーン専用値引きシール〉

〈買物かご用啓発ステッカー〉

〈「てまえどり」の呼び掛け〉

● 食品スーパーでの食品ロス削減効果の検証

食品スーパーにおける食品ロス削減効果の検証（京都市）

京都市では、平成29年度に食品スーパーの協力を得て、食品ロス削減効果の検証のための調査・社会実験を実施。

加工食品の販売期限の延長による食品ロス削減効果の検証

- 一部の加工食品の販売期限をおおむね賞味期限・消費期限の日まで延長し、廃棄数量の変化を調査。
- 前年同時期と比べ、対象品目全体(15品目)の廃棄数量が減少し、**約10%の廃棄抑制効果を確認。**

実験概要

・店舗：食品スーパー(５店舗)
・品目：日配品15品目
（豆腐、ヨーグルト、洋菓子など）
・期間：平成29年11月1日
～12月3日
・比較：前年同時期との
廃棄数量等の比較

〈社会実験のイメージ図〉

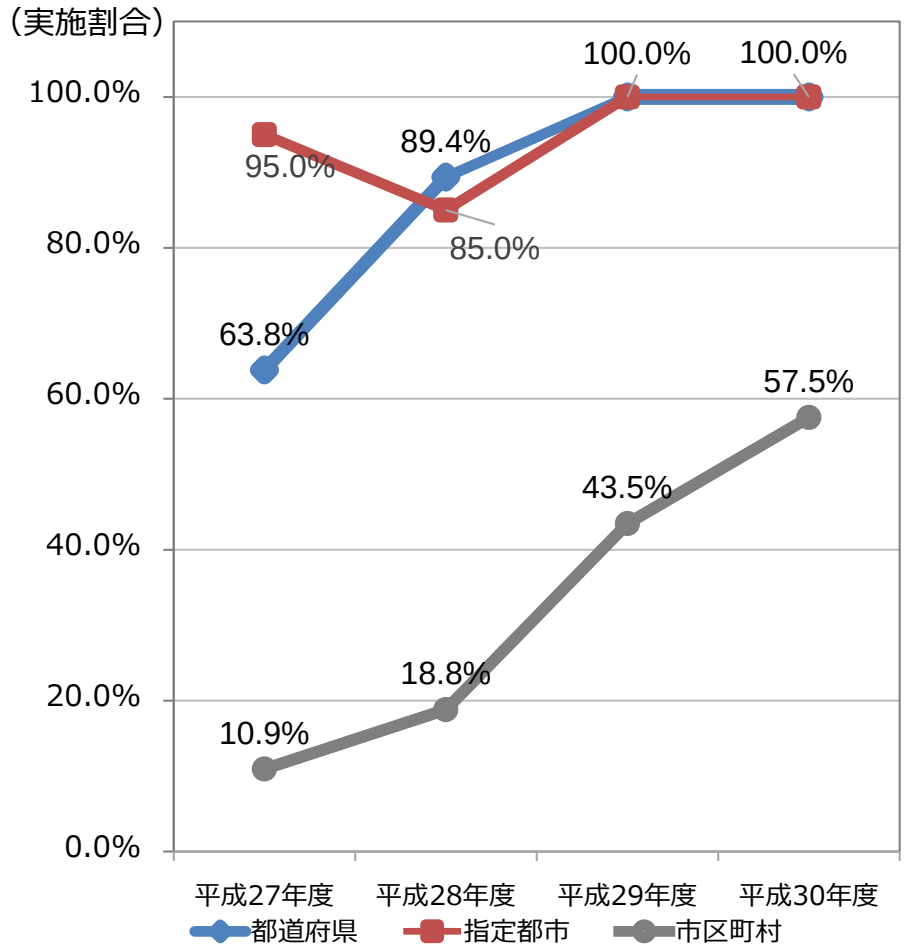
賞味期限・消費期限が迫った見切り商品の購入を促す啓発による食品ロス削減効果の検証

- 「値引き商品を買って頂くと、食品ロスが減るんです。」や　「すぐ食べるならお得な商品でもう一品！」と書かれた**啓発資材で、見切り商品の購入を促進。**
- 前年同時期と比べ、**青果、惣菜、パン**の３部門とも廃棄率、廃棄個数が改善し、**３部門合計での来店者1,000人当たりの廃棄個数は約６割減少。**

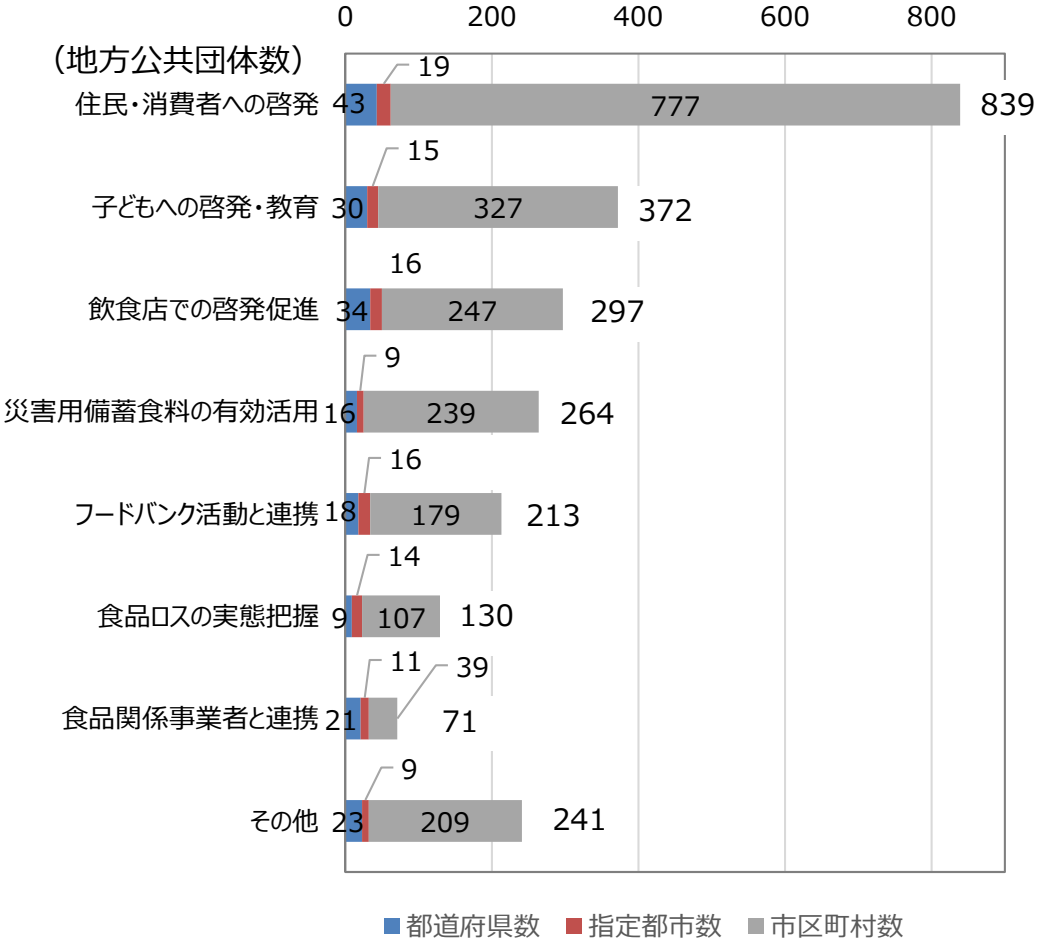
出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

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



平成30年度食品ロス削減の取組内容



資料：「地方公共団体における食品ロス削減の取組状況（平成30年度）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	396自治体が参加　（令和元年８月６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

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会ウェブサイト：http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/

横浜市の取組

市民・事業者の皆様に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。

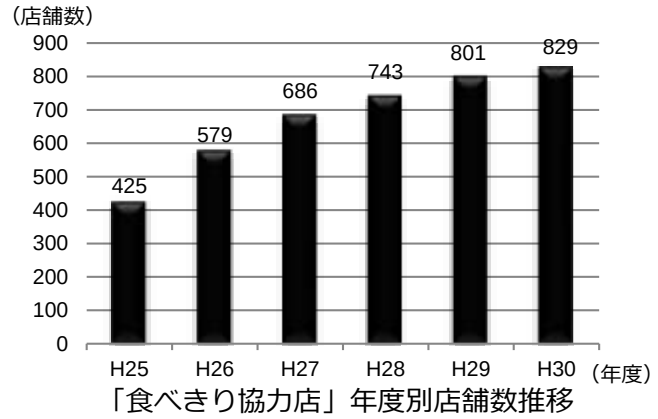
- 国連機関、NGO／NPO、企業、市民の皆様と共に**「食」について考えるシンポジウムやワークショップ等**を開催。
- 食品ロス削減に向けた**市民のメッセージ約4,000枚で「モザイクアート」**を作成し、ポスター掲示等による広報啓発で活用。
- 区民まつりやイベントで、フードバンク団体や社会福祉協議会と連携して**フードドライブ活動**を実施。
- 小盛りメニューの提供やお持ち帰りの対応など、食べ残しを減らす取組をしている飲食店等を**「食べきり協力店」**として登録。

〈「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）〉

食べる エコ活動 始めませんか？
Food Loss Reduction Partnership

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学生の皆さんに制作協力いただきました。



「食べきり協力店」年度別店舗数推移

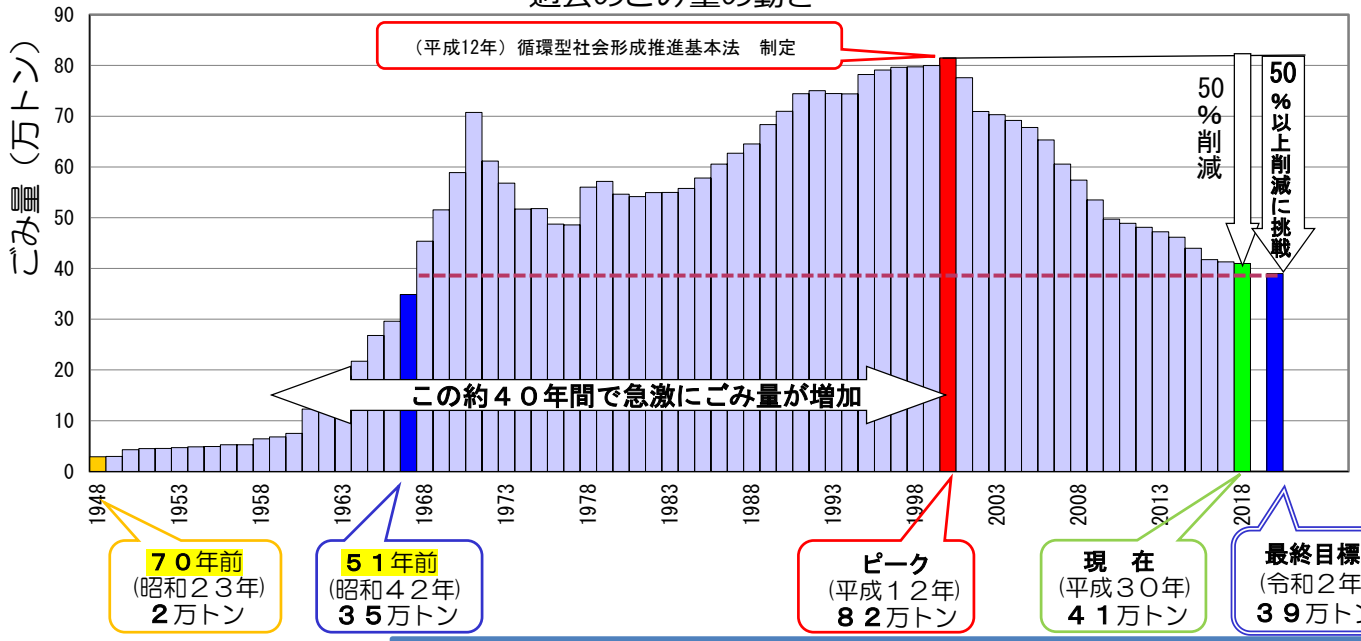
〈約4,000枚のメッセージで作成したモザイクアートポスター〉

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。

過去のごみ量の動き



〈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

〈数値目標〉
食品ロス排出量

平成１２年度	平成２５年度	平成２９年度	平成３２年度
９．６万トン	６．７万トン	６．４万トン	５万トン

ピーク時から半減

- 「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-kogomi.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、家庭や外食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、**外食時**と**家庭**での食品ロス削減を推進

おそとで
３０・１０

おうちで
３０・１０

〈30･10運動コースター〉

〈もったいないクッキング「サンクスレシピ集」〉

■ 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**。

〈環境教育の様子〉

■ 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」〉

長野県松本市　食品ロス削減ウェブサイト
https://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/haikibutu/syokuhin_loss/syokuhin_loss.html

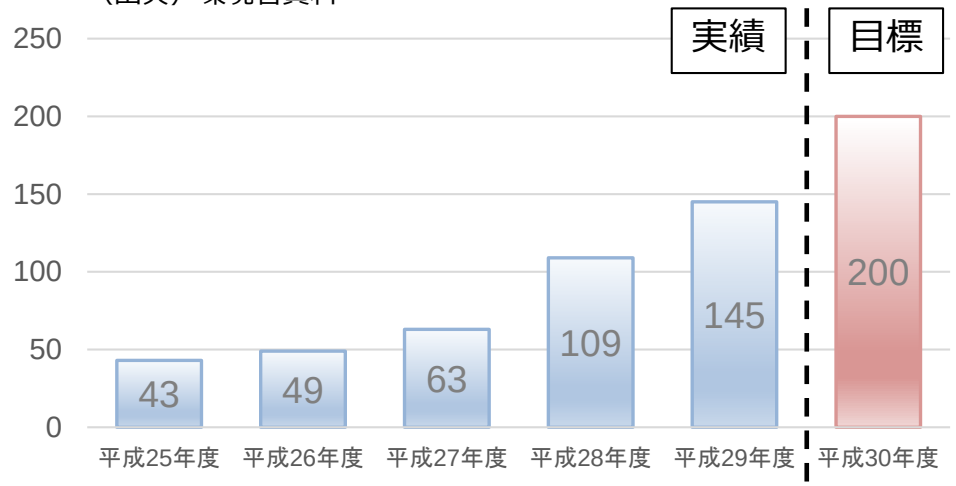
地方公共団体等との連携

実態把握の支援

- ✓ 平成28年１月に策定した「廃棄物処理法の新たな基本方針」において、家庭から排出される食品ロスの発生量を調査している市町村数を、平成30年度に200市町村に増大させる目標を設定。
- ✓ 地方公共団体での実態把握に向け、調査に係る費用の支援のほか、マニュアルや動画で調査手順を解説。
- ✓ 食品ロス削減推進法を受けて、今後地方公共団体における計画策定支援を実施予定。

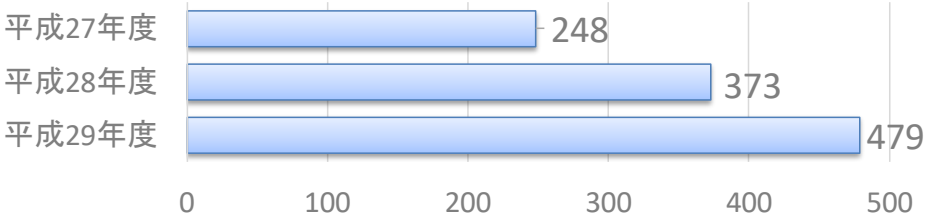
①食品ロスの発生量を調査している市町村数の推移

（出典）環境省資料



②食品ロス削減を一般廃棄物処理計画等に位置づけている市町村数の推移

（出典）環境省資料



③環境省による調査支援（平成29年度～）

財政的支援

○ 支援対象
平成29年度：15市町村、平成30年度：15市町村

○ 支援内容
調査にかかる金額上限50万円

技術的支援

○ 家庭系廃棄物から厨芥類を分類し、含まれる食品ロスを把握する方法について手順書を作成するとともに動画で解説。

「実施計画の検討」、「調査の実施」、「結果のとりまとめ」の３つに分けて解説。合計約15分

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

○ 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、<u>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</u>。

WEBで配布している普及啓発資材
（左：3010運動推進POP、
右：すぐ食べ君）

食品ロス削減全国大会の開催

食品ロス削減に向けて、消費者を含めた様々な関係者との連携、フードチェーン全体での認識の共有や全国的な機運の醸成を図るため、食品ロス削減全国大会を開催しています。
第１回大会は平成29年10月30日、31日に長野県松本市で、第２回大会は平成30年10月30日に京都市で開催されました。
次回、第3回大会は平成31年10月30日、31日に徳島県徳島市で開催予定です。

第１回大会

開催日：平成29年10月30日、31日
開催場所：長野県松本市
主催：長野県松本市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：環境省、農林水産省、消費者庁

10月30日（１日目）

トークショー＆ミニ講演　**パネルディスカッション**　など

〈元大関の把瑠都さん、食育インストラクターの和田明日香さんによるトークショー〉

〈「食品ロスを減らそう！」と力強く宣言〉

10月31日（２日目）　**地方公共団体向け研修会**

第２回大会

開催日：平成30年10月30日
開催場所：京都市
主催：京都市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：環境省、農林水産省、消費者庁、京都大学

10月30日

基調講演　**セッション**　など

〈セッションの様子〉

〈持続可能な社会の実現に向けた食品ロス削減「京都アピール」を発信〉

● 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。

鹿児島県姶良市の事例（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

食品ロス削減献立例

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く切ってゆで、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。

〈具体の改善策〉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。

北海道音更町（平成30年度）

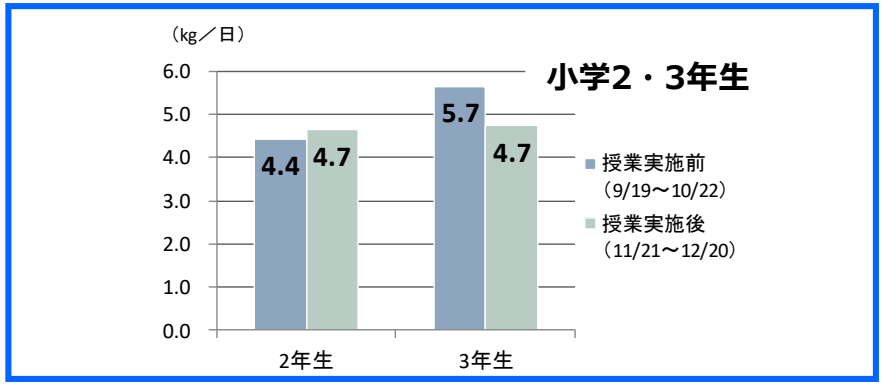
○ 音更町では、モデル校1校（小学2年～3年）に給食残渣由来の液肥を用いて野菜を栽培する授業を行い給食で試食、また動画教材を使用した食品リサイクルの全体像を伝える座学を実施。

教材を用いた座学の様子

子どもたちに食べ物の大切さや食品リサイクルの全体像等を伝える動画・マグネットを作成し、栄養教諭が座学を実施。

○ 事業実施後、1日当たりの残食量が、もともと比較的少なかった2年生では同水準を維持し、**3年生については約16%削減**した。

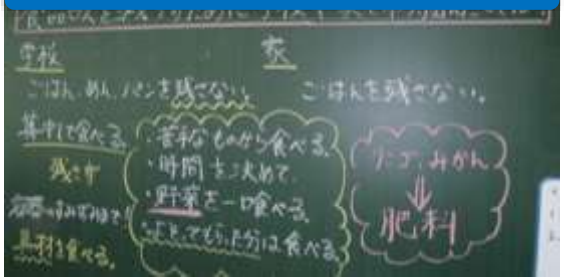
食べ残しの削減効果



静岡県藤枝市（平成30年度）

○ 藤枝市では、モデル校2校（小学４年～６年）に動画教材を使用した授業を実施。モデル校の全学年を対象に給食時間に使用するナフキン「食べきりマット」を、市内全5年生＋中学1年生に啓発クリアファイルをそれぞれ配布。

いただきました！チャレンジ振り返り授業

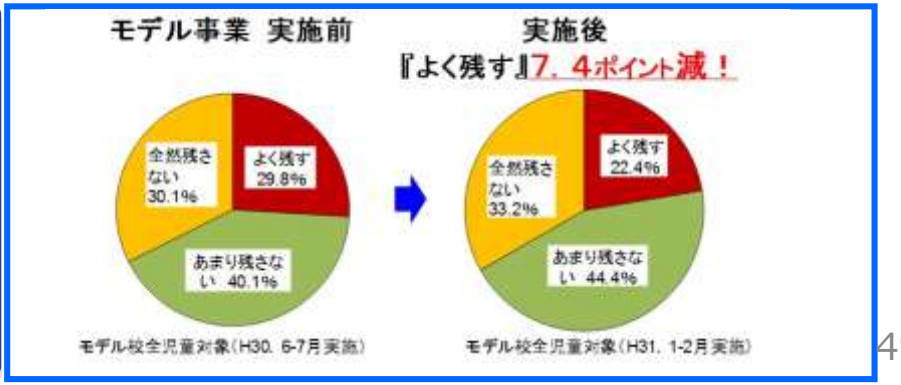


食品ロス削減につながる「めあて」を児童自ら設定し、１週間の家庭・給食での食事における達成状況を記録する「いただきました！チャレンジ」を実践し、各クラスにて振り返り。

○ モデル校２校共に、事業の実施前に比べ全学年の残食率が減少し、低い数値となった。

○ モデル校全児童に実施したアンケートでは**「よく残す」と答えた児童が7.4%減少**した。

食べ残しの削減効果



● 飲食店等における「食べ残し」対策

外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施

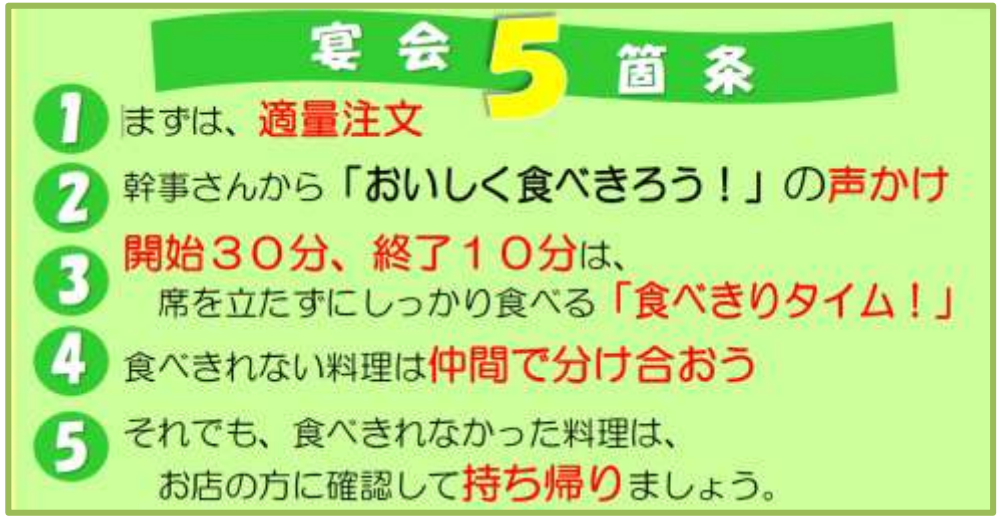
１．主 旨

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646万トン※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（H31.３.22現在　388自治体）と共に、平成30年12月から平成31年１月までの忘新年会シーズンに、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施し、「宴会五箇条」や「3010運動」等の普及に取り組みました。

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。



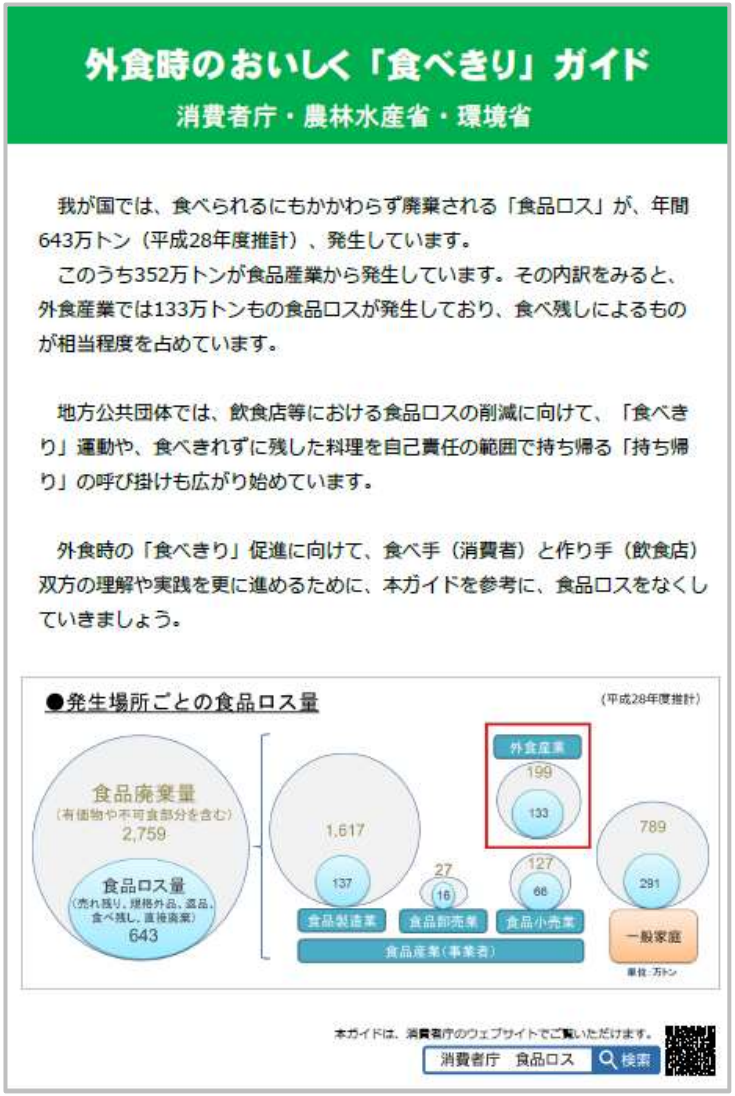
〈食品ロス削減啓発用POP（外食編・宴会編）（消費者庁資材の一例）〉

※農林水産省・環境省「平成27年度推計」

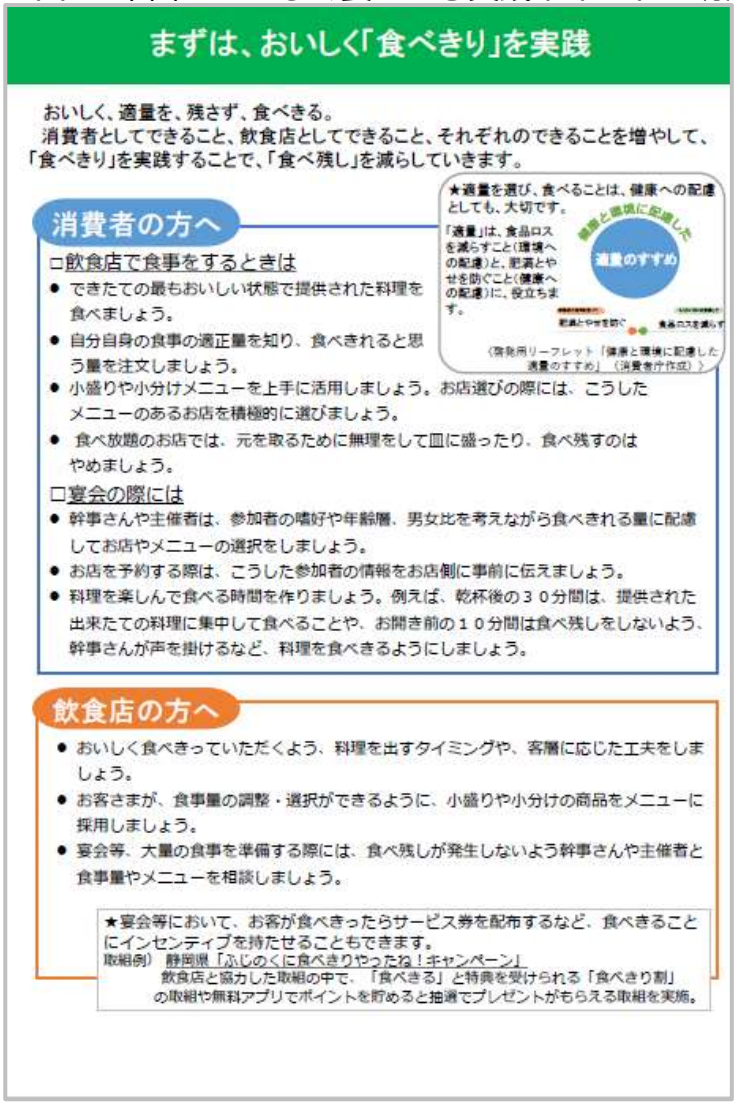
外食時の食べきりの啓発促進

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『**外食時のおいしい「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〉



〈ガイドの中面：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、
- ✓ 料理を衛生的に扱える力
- ✓ 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。

- 持ち帰りは、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し、食べきれる量を考えて、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、清潔な箸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。

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応じないようにしましょう。
- 清潔な容器に、清潔な箸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、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

次の注文のときには、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（さんまる いちまる）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）
  富山県の最高峰立山の標高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
- 千葉県君津市 **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、自分の席に戻って、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. 開始30分、終了10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仲間で分け合おう
5. それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して持ち帰りましょう。

（宴会５箇条は、福井県が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信。）

（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））

消費者庁HPからダウンロードして、お使いいただけます。➡

（3010運動啓発用三角柱ポップ（環境省作成））

環境省HPからダウンロードして、お使いいただけます。➡

令和元年５月作成

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の取組事例

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）〉

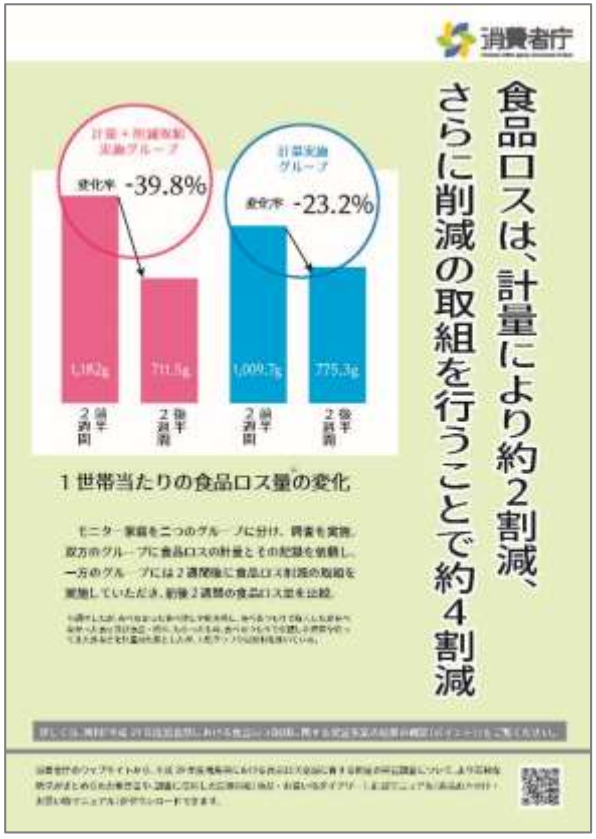
〈ステッカー英語版（画像）〉

ドギーバッグ普及委員会ウェブサイト：　https://www.doggybag-japan.com/

●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）。

- ✓ 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）」〉

- 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。

〈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！」〉

● 災害時用備蓄食料の有効活用の促進

地方公共団体への呼びかけ

- 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、消防庁及び環境省の連名で都道府県及び指定都市宛てに通知を発出。

〔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。

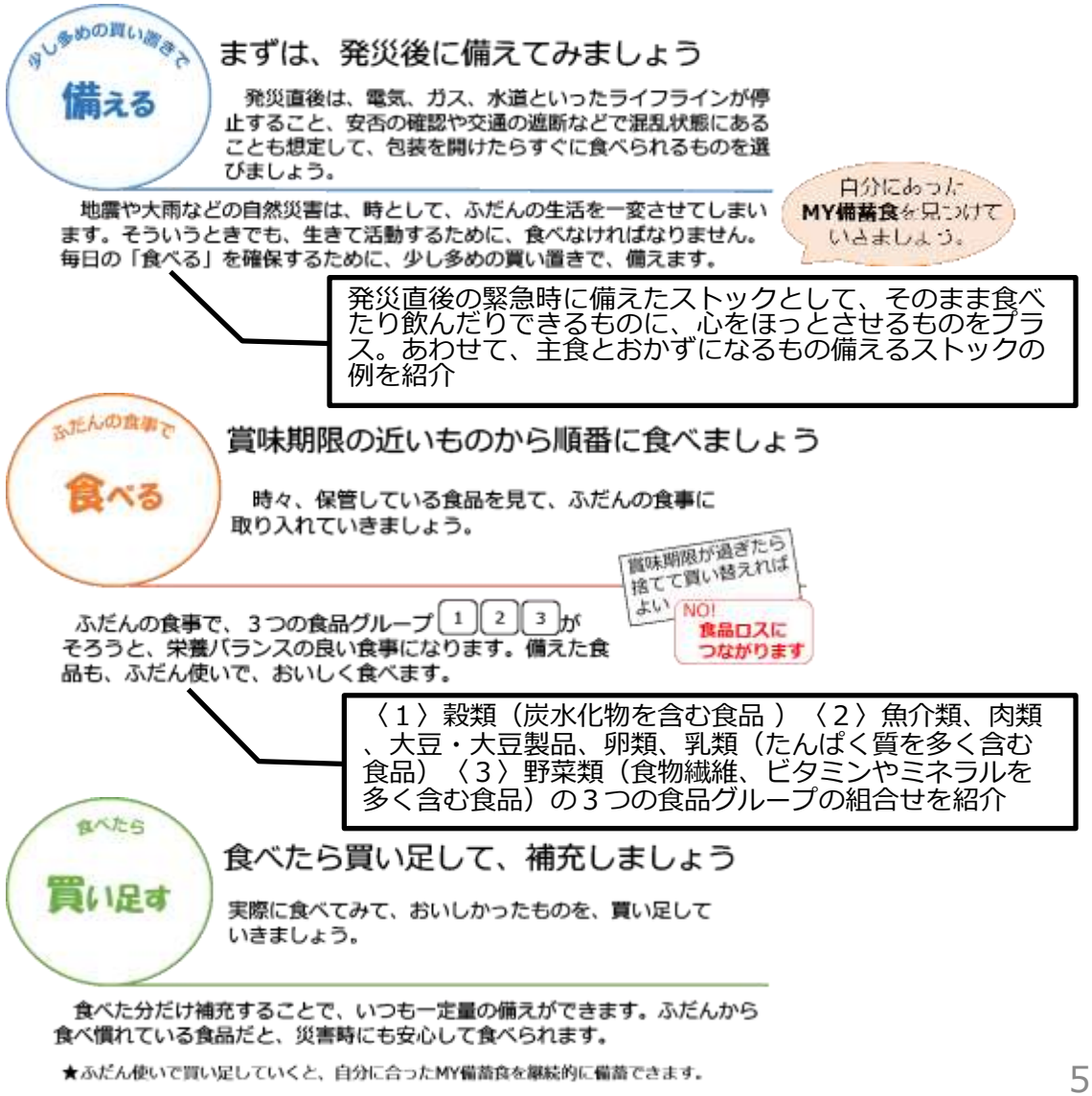
各府省への呼びかけ

- 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で依頼。

＊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の連名で各府省（災害時備蓄食料担当課長）宛てに通知を発出。

家庭への呼びかけ

- 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、食べたらその分を買い足していく「ローリングストック法」を紹介した啓発資材を作成・公表（平成31年3月）。



● 食品ロス削減に貢献した表彰（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>
平成30年度食品産業もったいない大賞　審査委員会委員長賞
住友ベークライト株式会社（青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減 ）

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>　平成30年度（食品関係のみ抜粋）

サプライチェーンイノベーション大賞
アサヒビール株式会社
キリングループロジスティクス株式会社
サントリーMONOZUKURIエキスパート株式会社
サッポロビール株式会社
日本酒類販売株式会社　　5社合同

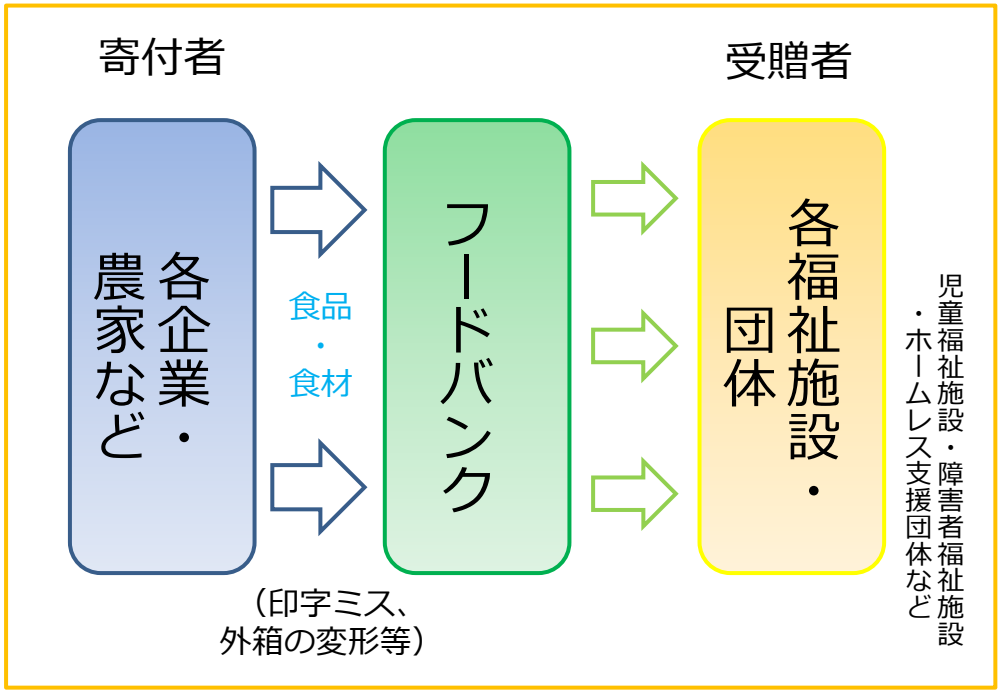
サプライチェーンイノベーション優秀賞
大塚製薬株式会社
株式会社日本アクセス

● フードバンク活動

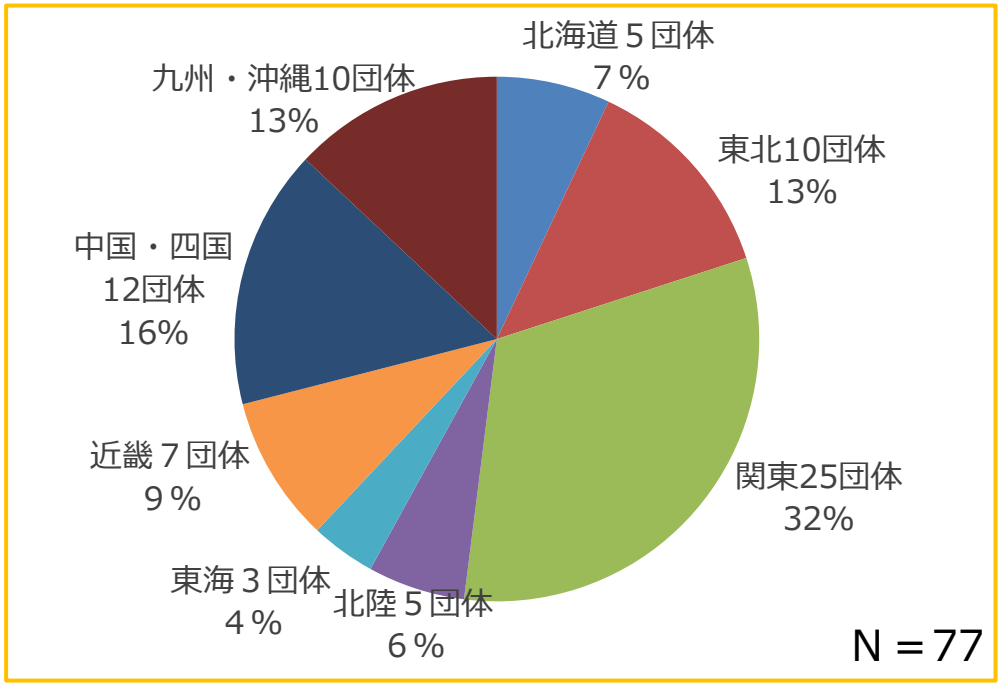
フードバンク活動の概要

- ✓ 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約80団体が活動）

概略図



フードバンク活動団体数及び所在地



資料：公益財団法人流通経済研究所「国内フードバンクの活動実態把握調査」（平成29年３月　農林水産省委託事業）〉

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進め、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（平成28年11月公表）
- ✓ 「衛生管理について記した表及び記録表」、食品関連事業者・フードバンク団体が管理すべき項目を記載した「食品提供履歴管理表」を加える形で手引きを改正（平成30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（フードドライブ活動を除く）

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、福祉施設・生活困窮者支援団体において、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）

◆提供に当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・荷さばき場所の確保と衛生管理

◆情報の記録及び伝達

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

活動の４つの柱

ハーベストキッチン（炊き出し）

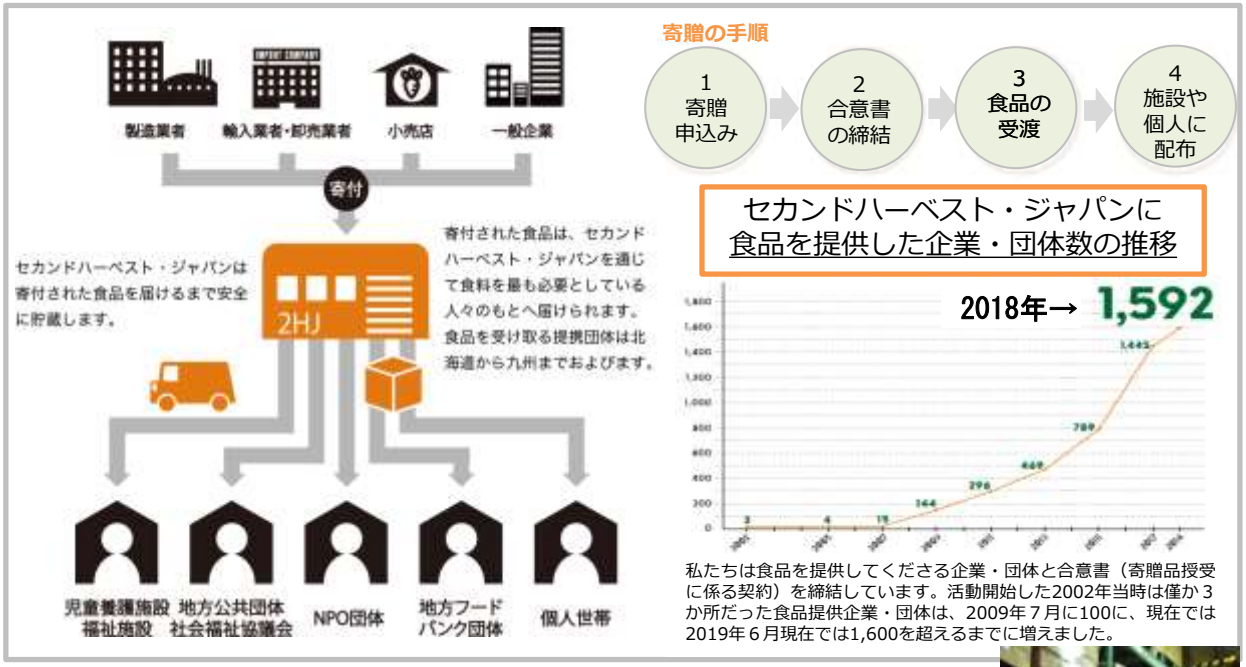
ハーベストパントリー

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



寄贈の手順

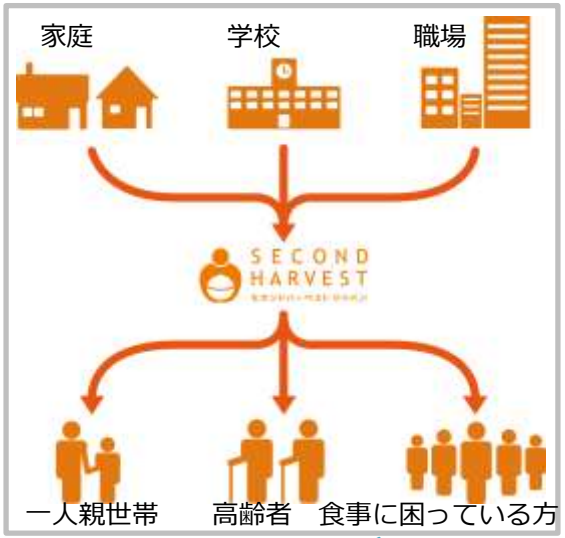
1 寄贈申込み → 2 合意書の締結 → 3 食品の受渡 → 4 施設や個人に配布

セカンドハーベスト・ジャパンに食品を提供した企業・団体数の推移

私たちは食品を提供してくださる企業・団体と合意書（寄贈品授受に係る契約）を締結しています。活動開始した2002年当時は僅か３か所だった食品提供企業・団体は、2009年７月に100に、現在では2019年６月現在では1,600を超えるまでに増えました。

- **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。



〈フードドライブ実施マニュアル〉

- **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

〈2HJ埼玉拠点に保管されている食料〉

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

〈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〉

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

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

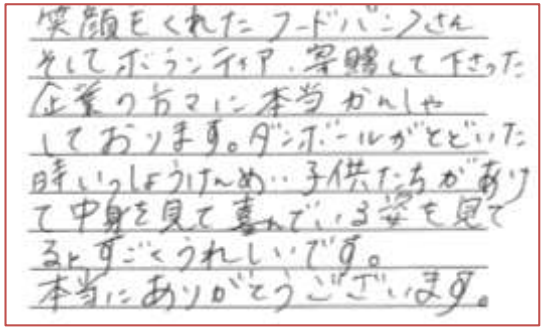
③フードバンクこども支援プロジェクト

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

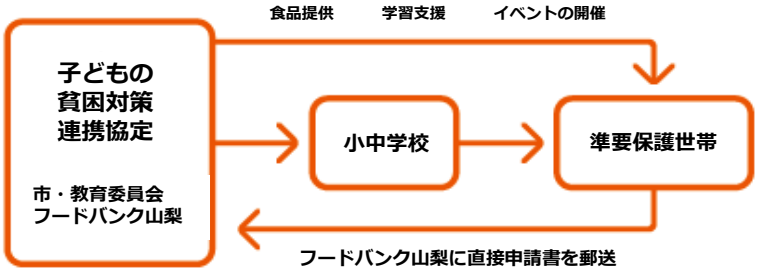
利用者の声

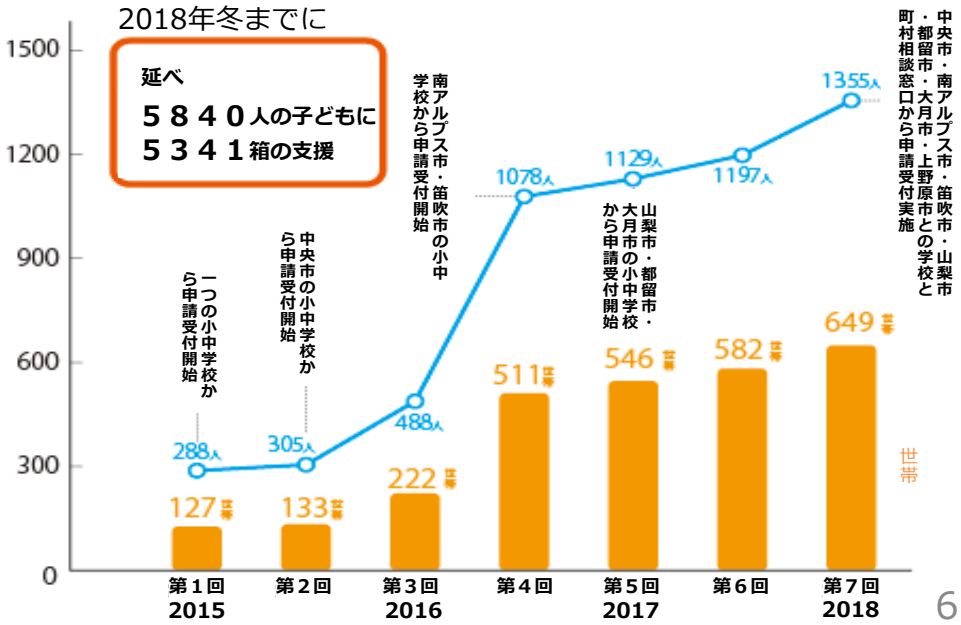


届いた食品に喜ぶ子ども

フードバンクこ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「フードバンクこ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。





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