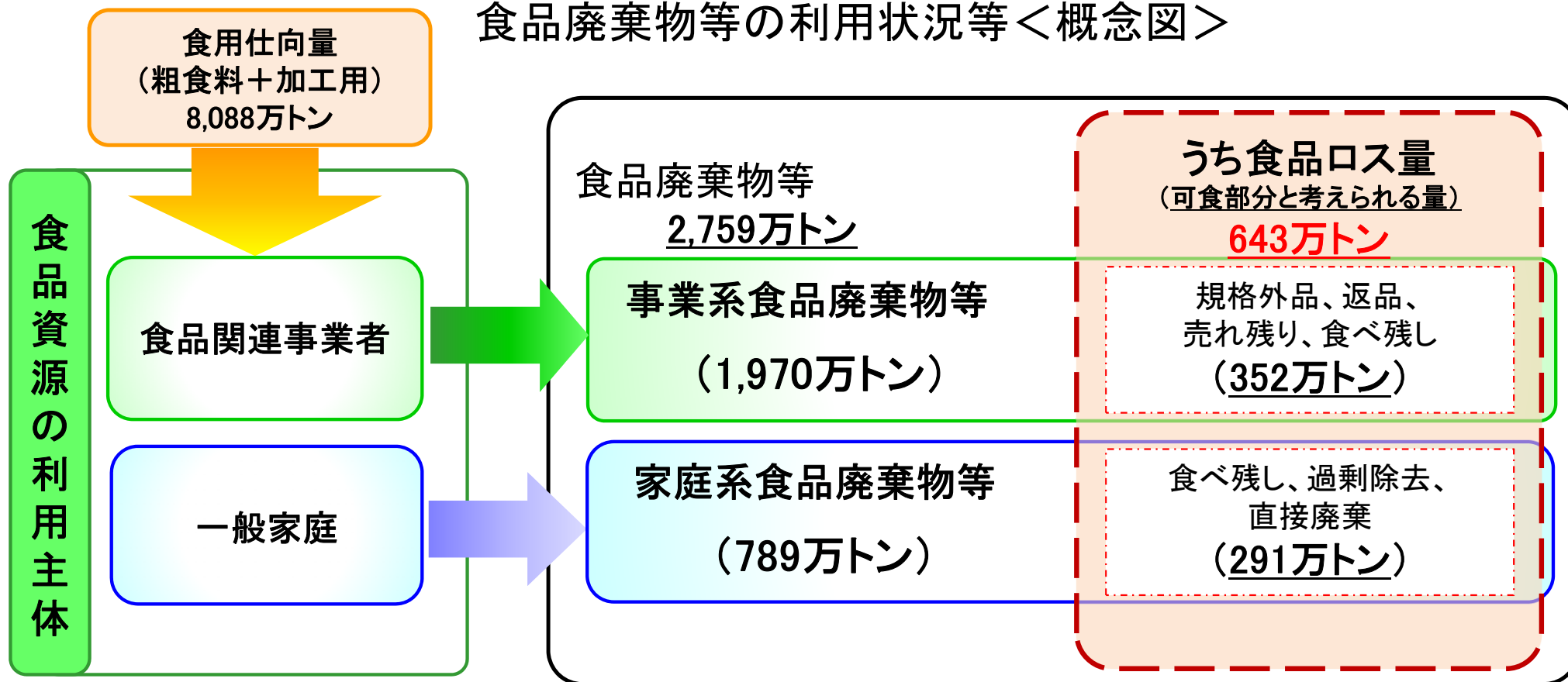


食品ロスの削減に向けた主な取組について

消費者庁	・・・	1
文部科学省	・・・	7
農林水産省	・・・	8
環境省	・・・	13

食品ロスの発生状況

食品廃棄物等の利用状況等＜概念図＞



資料：農林水産省及び環境省「平成28年度推計」

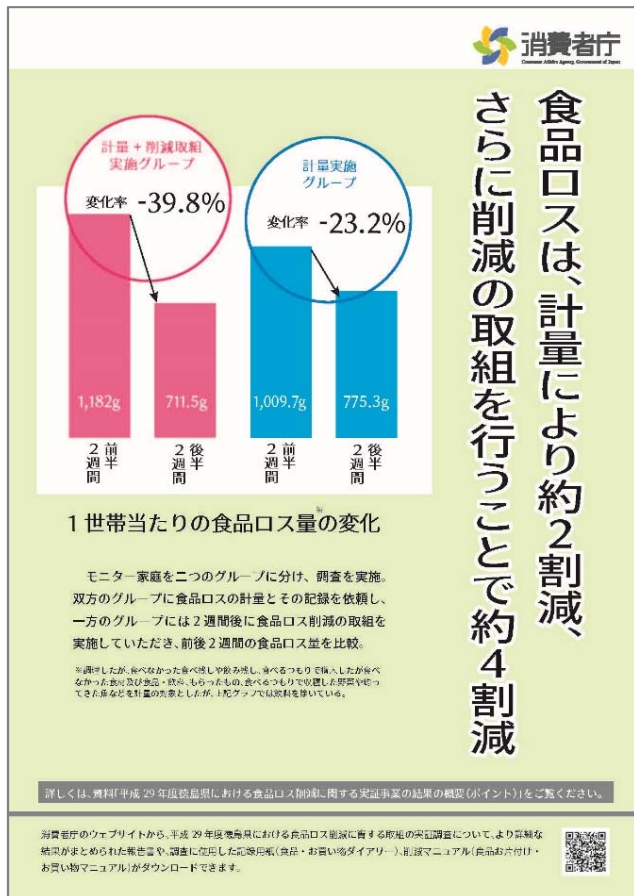
＜食品ロス（推計）の経年変化＞

	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人あたりに換算	50kg	50kg	49kg	51kg	51kg

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、全国の自治体に配布（平成31年4月）。
- 
- まずは1週間、記録してみましょう。



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～

P02.03 機庫で行った調査の結果

P04.05 まずは記録！チェックシート

P06.07 お買いもの

P08.09 エコクッキング

P10.11 整理整頓

P12.13 保存方法

P14 参考になるサイト紹介

P15 食品ロスの現状

まずは

- ① いつ、何を
- ② どんな食が
- ③ 自分のラ
- ④ もったいな

日	付
9	11
/	
/	
/	
/	
/	
/	
/	
/	
/	

あなたに

作りさ

- ・野菜や肉はまとも
- ・おかずはまとも
- ・盛りつけは少な
- ・新しい調味料
- ・欲しい
- ・味付けや白
- ・その時の気分

お買いもの
6ページ



食品ロス削減マニュアル 05

- ✓ 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。
- ✓ 使いきれ的分だけ買う、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。

● 外食時の食べきりの啓発促進①

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）。

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

消費者庁・農林水産省・環境省

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン（平成28年度推計）、発生しています。

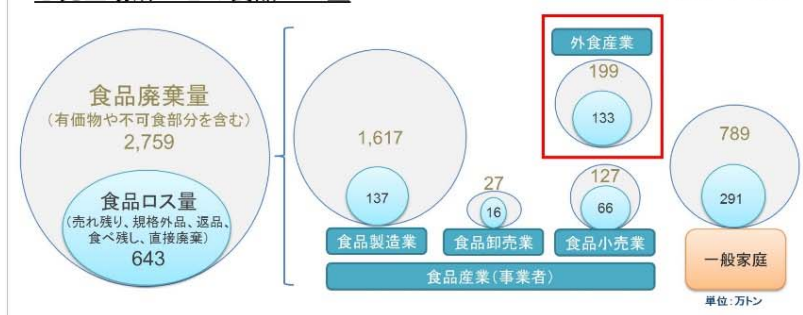
このうち352万トンが食品産業から発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

地方公共団体では、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、「食べきり」運動や、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼び掛けも広がり始めています。

外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるために、本ガイドを参考に、食品ロスをなくしていきましょう。

●発生場所ごとの食品ロス量

（平成28年度推計）



本ガイドは、消費者庁のウェブサイトでご覧いただけます。

消費者庁 食品ロス 検索



まずは、おいしく「食べきり」を実践

おいしく、適量を、残さず、食べきる。
消費者としてできること、飲食店としてできること、それぞれのできることを増やして、「食べきり」を実践することで、「食べ残し」を減らしていきます。

消費者の方へ

□飲食店で食事をするときは

- できたての最もおいしい状態で提供された料理を食べましょう。
- 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれと思う量を注文しましょう。
- 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際には、こうしたメニューのあるお店を積極的に選びましょう。
- 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

□宴会の際には

- 幹事さんや主催者は、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- 料理を楽しんで食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう、幹事さんが声を掛けるなど、料理を食べるようにしましょう。

★適量を選び、食べることは、健康への配慮としても、大切です。

「適量」は、食品ロスを減らすこと（環境への配慮）と、肥満とやせを防ぐこと（健康への配慮）に、役立ちます。



〈啓発用リーフレット「健康と環境に配慮した適量のすすめ」〈消費者庁作成〉〉

飲食店の方へ

- おいしく食べきっていただくよう、料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- お客さまが、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。

★宴会等において、お客が食べきったらサービス券を配布するなど、食べきることにインセンティブを持たせることもできます。

取組例「静岡県「ふじのくに食べきりやったね！キャンペーン」

飲食店と協力した取組の中で、「食べきる」と特典を受けられる「食べきり割」の取組や無料アプリでポイントを貯めると抽選でプレゼントがもらえる取組を実施。

● 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。

食品ロスにしない

備蓄のすすめ

ふだん使いで **カンタン 備蓄**

少し多めの買い置きで
備える

食べたら
買い足す

ふだんの食事で
食べる

ふだん食べている食品を少し多めに買い置きして、食べたらその分を買い足していく。この方法は、備える→食べる→買い足すことを繰り返しながら、食品を貯蔵していくので、ローリングストック法と呼ばれています。特別なものを買わずに、簡単に備蓄することができます。また、賞味期限切れで廃棄してしまう食品ロスを防ぐことにもなります。

- 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」を紹介した啓発資料を作成・公表（平成31年3月）

少し多めの買い置きで
備える

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、ふだんの生活を一変させてしまいます。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

ふだんの食事で
食べる

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がそろくと、栄養バランスの良い食になります。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

食べたら
買い足す

食べたら買い足して、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。

学校における食育の推進（食品ロス関係）

◆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）

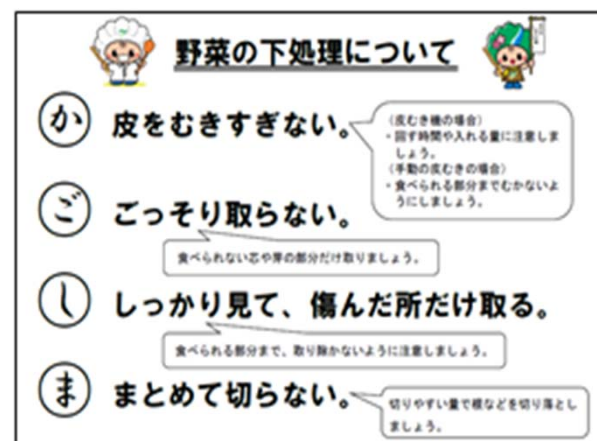
学校給食に求められている食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承などの社会的な課題解決に資するためのモデル事業

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

【料理名】牛乳、麦ごはん、だれにんのもはやい、あいらのはだか麦ごはん				小学校3・4年生 一人分	
食品名	分量	単位	食品名	分量	単位
乾燥ひき麦	9.8	g	三菜類	2	g
はだか麦	2.2	g	みじん	1.8	g
鶏かつお節	1	g			
しらすし	5	g			
たけのこ	0.7	g			
いりごま	1.5	g			
ワサビ	1	g			
料理酒	1	g			
うすくし	1	g			
調理方法					
① はだか麦は、煮て、30分煮る。15分くらいで。					
② ひき麦は、もどしておく。					
③ かつお節、しらすし、ひき麦、はだか麦はからいりする。					
④ 調味料を量立させておき、③を加えて水気がなくなるまで炒める。					

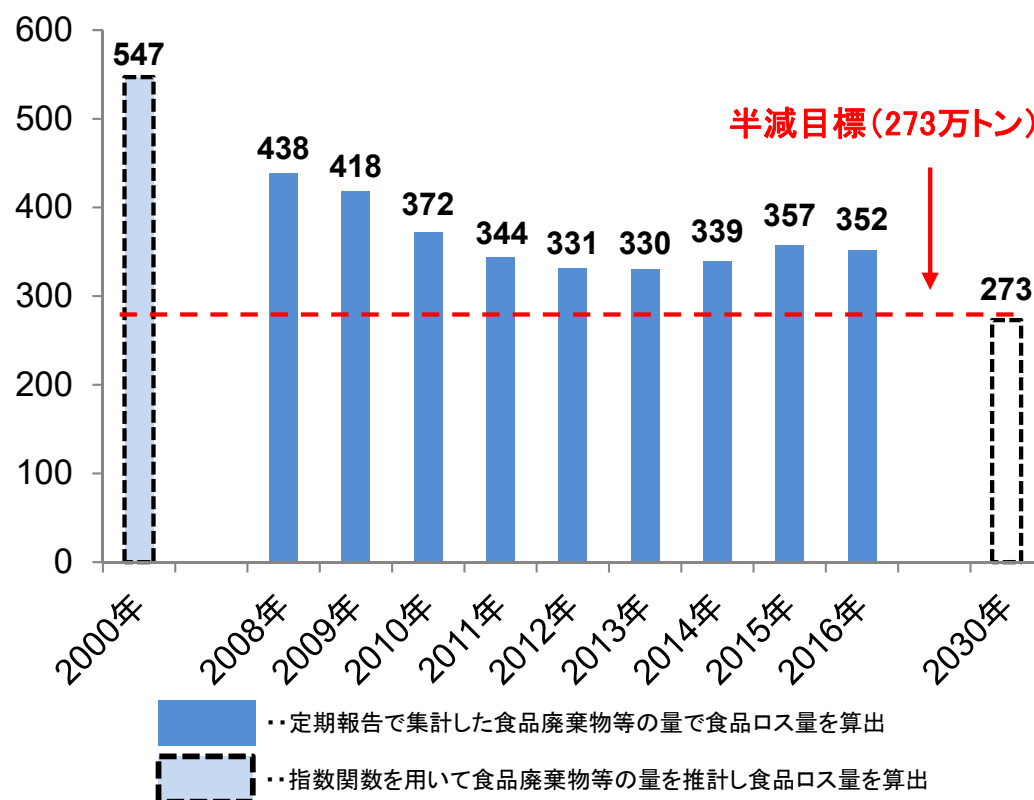
生産過多の「はだか麦」を使用した「ふりかけ」を開発

1 事業系食品ロスの発生量及び削減目標

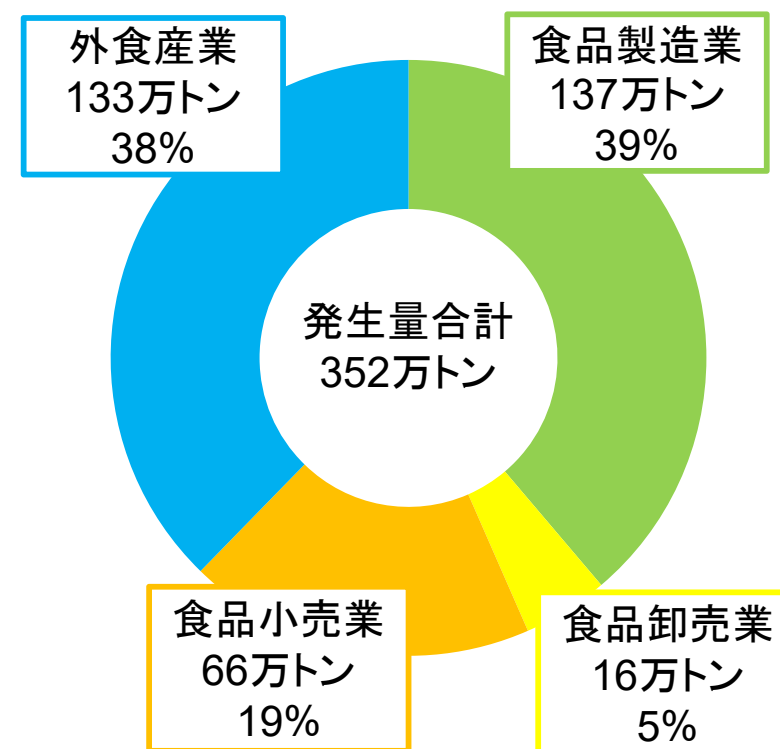
- ✓ 食品関連事業者から発生する事業系食品ロスの発生量は近年330～350万トンで横ばいで推移。業種別では、食品製造業と外食産業がそれぞれ約4割で大部分を占める。
- ✓ 食品リサイクル法の基本方針において、事業系食品ロス量を2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定予定。

〈事業系食品ロス削減に関する目標〉

食品ロス量(万トン)



〈事業系食品ロス(可食部)の業種別内訳〉 (平成28年度推計)



2 事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

- ✓ 食品ロスの発生要因としては、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。
- ✓ 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

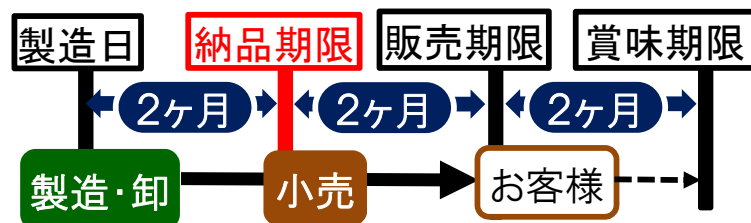
	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない	○商慣習の見直し
食品卸売業		
食品小売業		
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○需要に見合った販売の推進
	○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限への理解不足	○フードバンクとの連携
		○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○消費者への啓発

3 事業系食品ロス削減に向けた取組①(商慣習の見直し)

- ✓ 平成24年度から、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場を設け、常温流通の加工食品は「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。



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。

同時に
推進

R 2.9.17

R2.8

賞味期限の延長

○納品期限の緩和を推奨する品目

清涼飲料、菓子（賞味期間180日以上）、カップ麺

○納品期限を見直した企業（39社）

【コンビニエンスストア】

セブン-イレブン・ジャパン、ローソン、ファミリーマート、デイリーヤマザキ、ミニストップ、ポプラ、セイコーマート、国分グロサースチェーン 計8社

【総合スーパー】

イトーヨーカ堂、ユニー、イズミ、イオンリテール等 計10社

【食料品スーパー】

東急ストア、カスミ、コープさっぽろ、マックスバリュ北海道等 計21社

3 事業系食品ロス削減に向けた取組② (需要に見合った販売の推進～恵方巻きのロス削減～)

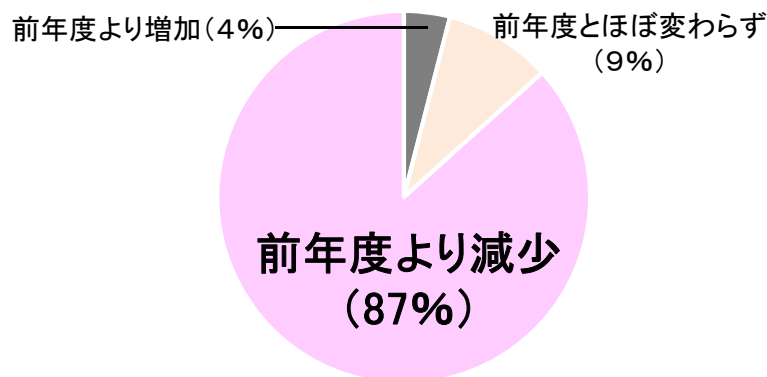
- ✓ 平成31年1月に、小売業者の団体に対し、事務連絡「恵方巻きのシーズンを控えた食品の廃棄を削減するための対応について」を発出。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善。

＜恵方巻きのシーズンを控えた食品の廃棄を削減するための対応について（事務連絡の概要）＞

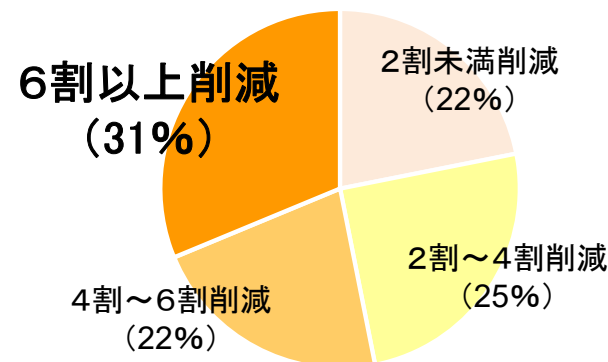
- ・ 貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知を依頼。
- ・ 予約販売を徹底したり、折込チラシで資源を大切にする気持ちを消費者に呼びかけ、廃棄の削減に繋がった小売業の事例も紹介。

＜恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】
(回答社数75社)



【廃棄率の削減割合】
(回答社数64社)



【小売店の販売の工夫の例】

- ・ 時間帯別製造計画の策定
- ・ 売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ ハーフサイズの品揃えの増加
- ・ 予約販売の強化

(調査概要)

事務連絡の発出先である食品小売団体(7団体)に対して調査を依頼し、75社から回答を得た(調査期間:平成31年2月～4月、回収率:18.8%)

3 事業系食品ロス削減に向けた取組③(フードバンク、消費者啓発)

農林水産省

- ✓ フードバンクの信頼性向上と取扱数量の増加に向け、
 - ・食品の衛生的な取扱いやトレーサビリティの確保等に関する手引きを作成・公表。
 - ・フードバンクと食品関連事業者、地方自治体等との情報交換会を全国で開催。

〈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〉
(平成28年11月公表、平成30年9月改正)

(主な内容)

- ①食品の提供又は譲渡における原則
- ②関係者におけるルールづくり
- ③提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理の手順
- ④情報の記録及び伝達(記録表の様式)

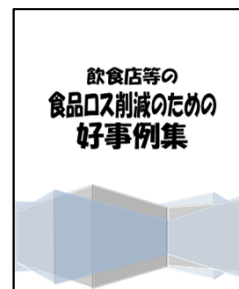
〈情報交換会の開催実績〉

- ・30年度には、全国10箇所で開催し、全体で約450名が参加。



- ✓ 消費者啓発に向け、
 - ・平成30年10月を啓発月間とし、小売店において啓発ポスター等を掲示。
 - ・飲食店舗における食品提供時の工夫等を例示した事例集を作成・公表。
 - ・2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、女子バレーボール世界選手権に参加する選手を対象に、啓発資材等を活用した効果的な食品ロス削減手法を調査

〈小売店の店頭用啓発資材〉 〈飲食店等の食品ロス削減のための好事例集〉〈国際的スポーツ大会時に用いた啓発資材〉



(取組例)

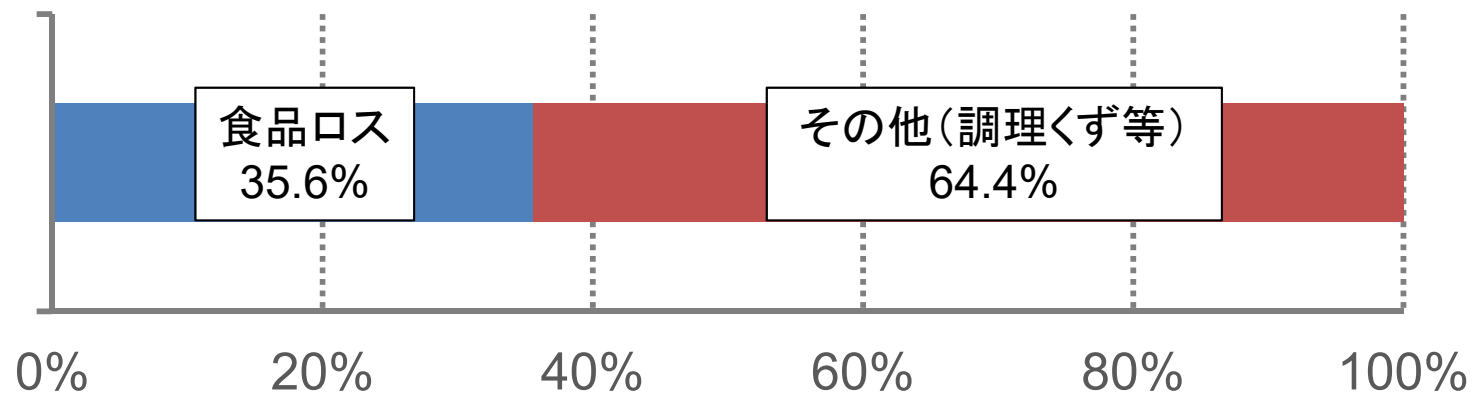
- ・食べきりを推進している店舗であることがわかるシールを店頭に掲示。
- ・食べきった人に割引券をプレゼント
- ・小盛り提供



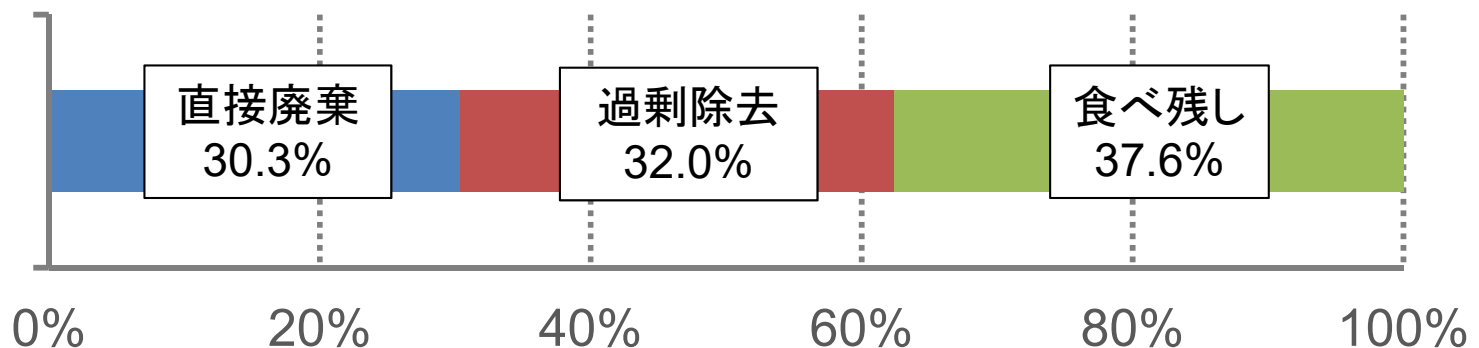
家庭系食品ロスの発生状況と発生原因

- ✓ 家庭から発生する食品廃棄物（生ごみ）のうち、約36%が食品ロス。
- ✓ 家庭からの食品ロスは、直接廃棄（手つかず食品）、過剰除去、食べ残しに分類され、食べ残し、過剰除去、直接廃棄の順に多くなっている。

①家庭系食品廃棄物中の食品ロスの割合（平成28年度）（出典）環境省資料



②家庭系食品ロスの内訳（平成28年度）（出典）環境省資料



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、自治体、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実践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自治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、自治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。

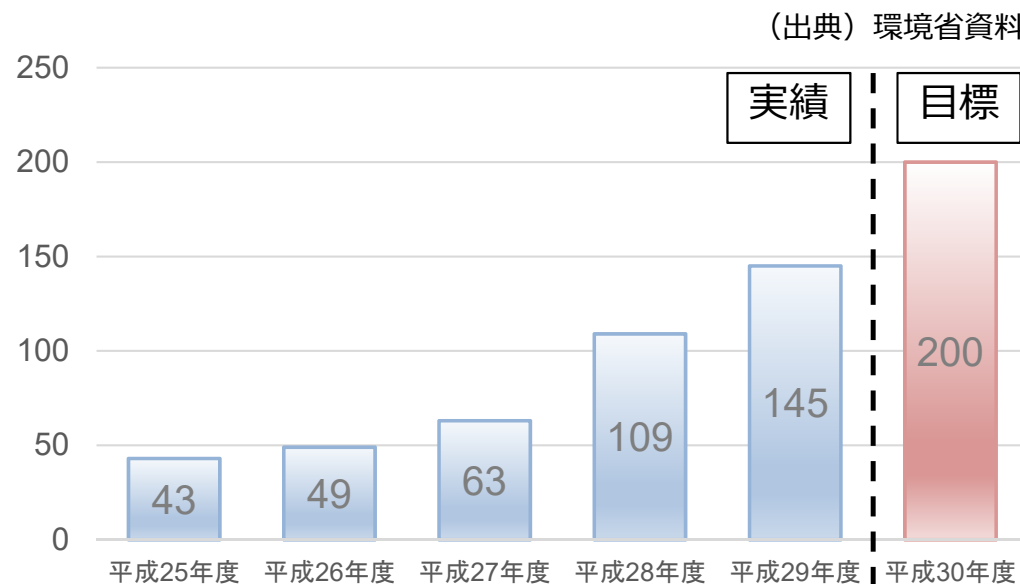
＜家庭系食品ロス発生量の推移＞

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

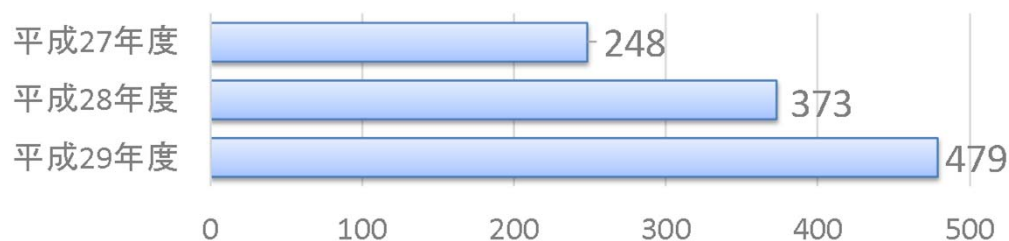
地方公共団体の食品ロス削減の取組（計画策定・実態把握の支援）

- ✓ 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



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



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



自治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

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。

No.2 静岡県 飲食店における「食べきり割」の実施



協力飲食店で料理を完食した来店客に割引サービスを実施！

P.3~4

No.4 長野県松本市 「残さず食べよう！」推進事業所認定制度



「料理をいただく割」として食品ロス削減に取り組む事業所を認定！

P.7~8

No.6 東京都世田谷区 小学生向けエコなお買い物体験授業の実施



食品ロスの少ない買い物の体験授業を区立小学校の授業として実施！

P.11~12

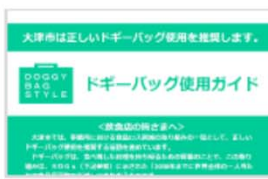
No.1 福井県 ホテル向け食品ロス削減メニュー開発



県内のホテルと連携し、食べ残しの少ないメニューを開発！

P.1~2

No.3 滋賀県大津市 トギーバッグ使用ガイド作成



食べ残しの持ち帰りサービスの適切な方法を飲食店に周知！

P.5~6

No.5 三重県「もったいない市」の開催



県内の食品メーカーと連携し、規格外商品を環境フェアで販売！

P.9~10

No.7 神奈川県相模原市 食品衛生責任者養成講習会における情報提供



食品関連事業者向けの講習会で、食品ロス削減に関する情報を発信！

P.13~14

- 家庭から発生する食品ロス削減に、自治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自治体もある。
- 都道府県・地方自治体の中では、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自治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うえで、他の自治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。



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