

# 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**

- か** 皮をむきすぎない。  
（皮むき機の場合）  
・回す時間や入れる量に注意しましょう。  
（手動の皮むきの場合）  
・食べられる部分までむかないようにしましょう。
- こ** ごっそり取らない。  
食べられない芯や葉の部分だけ取りましょう。
- し** しっかり見て、傷んだ所だけ取る。  
食べられる部分まで、取り残さないように注意しましょう。
- ま** まとめて切らない。  
切りやすい量で種などを切り落としましょう。

### 食品ロス削減献立例

【料理名】牛乳、麦ごはん、だいにんのそばろくに、あいらのはだかむぎふりかけ		小学校3・4年生 一人分			
食品名	分量	単位	食品名	分量	単位
乾揚げひき	0.8	g	三葉菜	2	g
はだか麦	2.2	g	みりん	1.8	g
鰹かつお節	1	g			
しらす干し	5	g			
さくらめいぼ	0.7	g			
いりごま	1.5	g			
サラダ油	1	g			
料理酒	1	g			
うすくち	1	g			

調理方法  
① はだか麦は、蒸って30分浸水し、15分くらいゆでる。  
② ひきは、もどしておく。  
③ かつお節、しらす干し、ひき、はだか麦、はからいりする。  
④ 調味料を量立たせておき、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。

# 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

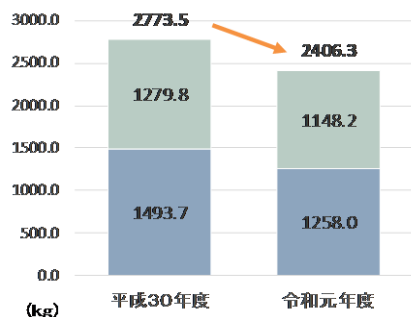


給食センターにおける取組として、過剰除去の少ない食材のカット方法の導入、野菜の皮を残したままの調理、廃棄予定の野菜の活用等を実施。

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



食べ残し等の削減効果

## 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

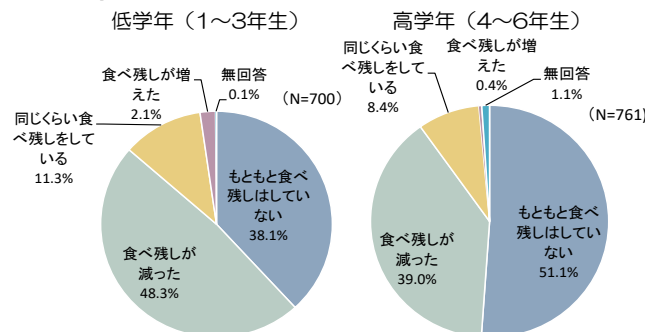


座学では、市内の食品ロスの発生状況、給食作りに携わる人々等に関する学習を実施。

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）



食べ残し等の削減効果

# 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464万トン（令和5年度推計）。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（R7.10.31現在 451自治体）と共に、令和7年12月から令和8年1月までの年末年始のシーズンに、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5箇条」や「3010運動」等の普及啓発の取組を実施しました。

〈外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンポスター（令和7年度版）の例〉

### 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料の展示のほか、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。

〈消費者庁啓発資料：食品ロス削減啓発用POP（外食編・宴会編）〉

〈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）〉

# 大阪・関西万博における食品ロス削減の取組（消費者庁）

消費者庁食品ロス削減特設サイト  
<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/expo2025/>

- 2025年大阪・関西万博アクションプランにおいて、会場内におけるナッジを応用した来場者向けの啓発活動に取り組み、**来場者による食品ロスの削減を図る**こととしている。
- 実店舗での実証事業の結果、最も効果的であったデザインについて、**デジタルサイネージ、ポスター、卓上三角POP、ステッカー、SNS用画像等の普及啓発資材を作成**。
- 今後、博覧会協会を通じて営業参加者にデジタル掲示等呼びかけ、卓上三角POP及びステッカーについては4月以降営業参加者へ配布予定。
- 万博会場外でも普及啓発を行うべく、大阪府内の市区町村や食品ロス削減関連事業者へ普及啓発資材を配布予定。

## 啓発資材デザイン例



<縦型デジタルサイネージ・ポスター・卓上三角POP（表面）用>



<卓上三角POP（裏面）用>



<横型デジタルサイネージ用>



<ステッカー・SNS用>

# 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て、消費者・飲食店それぞれの実践ポイントや留意事項を分かりやすく記載した『外食時のおいしく「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〉

〈ガイドの中面：おいしく食べきる実践ポイント、料理の「持ち帰り」の留意事項を明記〉

## 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

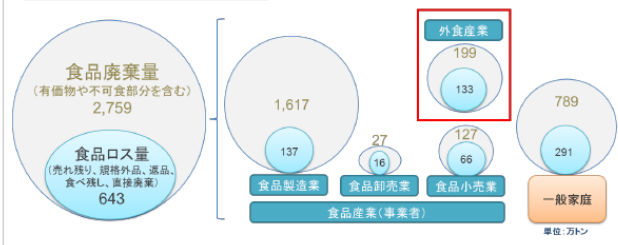
我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン（平成28年度推計）、発生しています。

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



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、食べきれる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、肥満ややせを防ぐこと（健康への配慮）に、役立ちます。

適量と環境に配慮した消費のすすめ

（啓発用リーフレット「健康と環境に配慮した消費のすすめ」(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つたね!」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。

## 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。

自己責任の範囲で

消費者の方へ

- 「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  
する気持が必要

●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、食べられる量を考えて、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。

対応できる範囲で

飲食店の方へ

- 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、食中毒等の予防のための工夫をしましょう。

次ページのときは、適量になるよう工夫しましょう。

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

# 消費者に向けた食べきりの啓発、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

〈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**しましょう。

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。▶

## 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>

# 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～（概要）

## 1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するには、レストラン・ホテル等の外食産業における食品ロスの主たる原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰りを促進することが有効な方策。しかしながら、**食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭**である上、持ち帰りに伴う**法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数**いることが課題。
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう**、事業者が**民事上又は食品衛生上留意すべき事項及び消費者に求められる行動について整理し**、2024年12月にガイドラインを策定（消費者庁・厚生労働省）。

## 2. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等**を行うとともに、**消費者も自己責任の下**に持ち帰りを行うことで、**事業者及び消費者双方の協力と理解のもと**、本ガイドラインを参考に**持ち帰りの取組を促進し**、双方の持ち帰りに対する**意識の変化や行動変容を期待**。※一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者における持ち帰りを対象。

## 3. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

### 【民事の観点】

- 顧客が食べ残したものを**持ち帰るには飲食店との合意が必要**。
  - ・（合意内容として）飲食店による衛生面に関する**一定の注意事項（右のひな形）**を説明することなどは、**法的リスクの低減**につながる。
  - ・合意内容の明確化等の点で利用規約の整備も有効。

### 【食品衛生の観点】

持ち帰りに適する食品は**十分に加熱**されていること等をもとに事業者が判断すること、**清潔な容器等を提供**することなど。

## 4. 消費者に求められる行動

- ・食中毒リスク等について理解の上、**持ち帰る際やその後の食品管理の責任は基本的に消費者**にあることを十分に認識し、**飲食店等からの説明事項を適切に遵守**。具体的には食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなど。
- ・**事業者の取組に対する積極的な評価**。

参考チラシ



# 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）」〉

この三角POPは「お買物編」と「ご家庭編」の2つの部分に分かれています。お買物編には「1 買物前に、食材をチェック」「2 必要な分だけ買う」「3 期限表示を知って、賢く買う」の3つのポイントが紹介されています。ご家庭編には「1 適切に保存する」「2 食材を上手に使いきる」「3 食べきれぬ量を作る」の3つのポイントが紹介されています。また、「食品ロスを減らしましょう」というメッセージと、食品ロスの削減に関する法律についての説明も含まれています。

- 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。

冊子の表紙は緑と白の配色で、中央には「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう!」というメッセージが記されています。冊子の内容は「24 買いすぎず」「25 使いきる」「食べきる」の3つのポイントについて具体的なアクションが紹介されています。また、「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう!」というメッセージが記されています。

〈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 クッキング バトルの開催 (クックパッド株式会社・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。

わたしたちが変えるもの

これまで	これから
今日はこれを作るから食材はこれを買う	今日はこの食材があるからこれをつくる
今日のメニューに不要な食材が残る...	食材ベースなので使い切る
レシピ通りきちんと作るのが料理の正解	自由に工夫しておいしく食べる
料理は難しい	料理は楽しい
社会問題...SDGs...こういうイベントは小難しい	楽しいのに大きな気づきがある
フードロス企画はなんだかケチっぽい	工夫っておもしろい!



- 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「サルバージュ・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ュ)

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「サルバージュ・パーティー (通称：サルパ)」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ュ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ュ・パーティー』をレンタルスペースで開催。**

〈サルバージュ・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める「サルパ」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ュは、「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ジティブに「じぶんゴト」として捉えられるきっかけ作りとして「サルパ」を提案。



〈集まった食材〉

〈調理メニュー〉

- 約20人の参加者が「サルパ」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、「サルバージュ・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”を実感。



〈サルバージュ・パーティーの参加者〉



サルパの開始直後は、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。

- サルパ体験を通して、「食品ロス」を「じぶんゴト化」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“自分自身では何が出来るか”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。

# ●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興味を持ち、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。



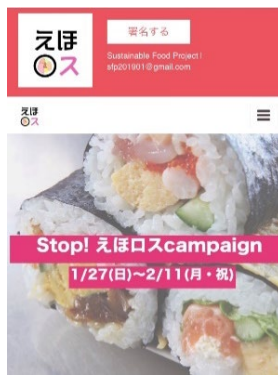
〈街頭キャンペーンで積極的に新聞を配布〉



## ●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する様子〉



### 「食べてほしい」で、期限間近の食品の廃棄を減らす (吉崎高等学校生徒・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、長崎県立吉崎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「食べてほしい」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。

