

食品ロス削減関係参考資料

(令和3年6月14日版)

消費者庁消費者教育推進課 食品ロス削減推進室

目次

1 食品ロスの現状	3	○フードシェアリングプラットフォームを活用した食品ロス削減 . . .	54
○食品ロスをめぐる現状	4	・規格外野菜や食品を活用した食品ロス削減	55
・我が国の食品ロスの現状	5	○様々な業種の企業における社員勉強会で食品ロス削減の普及啓発 . .	56
○食品ロスの発生要因	6	○地方公共団体の取組	57
・我が国と諸外国の食料自給率	9	・地方公共団体の取組状況のとりまとめ	57
・ごみ処理事業経費	10	・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会	58
・家計における食費の状況	11	・福井県の取組	60
・子どもの貧困の状況	11	・岡山県の取組	61
・世界の食料品廃棄の状況	12	・横浜市の取組	62
・世界人口の推移・推計	13	・京都市の取組	63
・世界の栄養不足人口	14	・長野県松本市の取組	64
・持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロスの削減	15	○地方公共団体等との連携	65
2 食品ロス削減に向けた政府の体制等	17	・実態把握の支援	65
○食品ロス削減に向けた政府の体制・取組（概要）	18	・自治体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル	66
○食品ロスの削減の推進に関する法律	19	○学校での取組	67
○食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針について	20	・食に関する指導、学校給食の活用モデル事業	67
○食品ロス量の推移と削減目標	21	・小学校家庭科での実践事例	68
○各種計画等と食品ロスの削減	22	・学校給食の食べ残し削減等のモデル事業	69
・消費者基本計画と食品ロスの削減	22	○飲食店等における食べ残し対策	70
・食育推進基本計画と食品ロスの削減	23	・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 . .	71
・循環型社会形成推進基本法と食品ロスの削減	26	・外食時の食べきりの啓発促進	72
・食品リサイクル法と食品ロスの削減	27	・食べきれず残した料理を「持ち帰り」できること	73
・関係省庁の予算（概要）	29	を示した店舗ステッカーの取組事例	73
3 食品ロス削減に向けた取組	30	・「持ち帰り」に関するコンテストの開催	74
○フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策 . . .	31	○家庭での食品ロス削減の促進	75
○食品ロス削減に向けた国民運動の推進	32	・家庭での使いきり・食べきりの啓発促進	76
○消費者への普及啓発	33	・余った食材を持ち寄った使いきり・食べきりの取組	77
・消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布	33	○若者が主体となる取組の促進	78
・10月食品ロス削減月間における取組の推進	34	○災害時用備蓄食料の有効活用の促進	79
・コロナ禍で地域と連携し食品ロス削減の発信	37	・国における取組	79
・実証事業の結果を踏まえた啓発資料の作成	38	・地方公共団体・家庭への呼び掛け	81
・消費者庁ウェブサイトでの情報の集約・発信	39	・大学食堂や学校給食での備蓄食料の活用	84
・食品ロス削減レシビの発信	41	○食品ロス削減推進大賞の表彰	85
・食品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進	42	・食品ロス削減に貢献したその他の表彰（例）	87
・「賞味期限」の正しい理解の促進を目的としたコンテストの開催 . .	44	○フードバンク活動	88
○食品ロスの削減につながる容器包装の工夫	45	・フードバンク活動の概要	88
○商慣習の見直し	46	・フードバンク活動の手引き	89
○需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減例）	48	・フードバンクの具体的な取組	90
○気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減	49	・消費者として寄付できるフードドライブ活動	92
○小売店舗における消費者への啓発	51	○新型コロナウイルス感染症対策に伴い発生する未利用食品の扱いについて .	93
・食品ロスを減らす店舗での取組の促進	52	・特設ページ「「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫」の発信 .	94

1 食品ロスの現状

3

● 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**600万トン**（平成30年度推計）≒国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約420万トン）の1.4倍
- 毎日大型（10トン）トラック約**1,640台分**を廃棄
- 年間1人当たりの食品ロス量は**47kg** →年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い量

<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（令和元年度）」）

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**2.1兆円/年**
（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（平成30年度）」）

食料の家計負担は大きい

- ・食料が消費支出の**1/4以上**を占めている
（総務省「家計調査（2020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「2019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

- ・2019年は約77億人、2050年には約**97億人**と予測
（国連「World Population Prospects The 2019」）

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 (2019)」）



4

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2,531万トン、うち食品ロスは600万トン※²
 - ・国連世界食糧計画(WFP)による食料援助量※³(約420万トン)の1.4倍
- 食品ロスの内訳
 - ◎事業系：324万トン(54%)
 - ◎家庭系：276万トン(46%)
- ・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30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)2019年実績

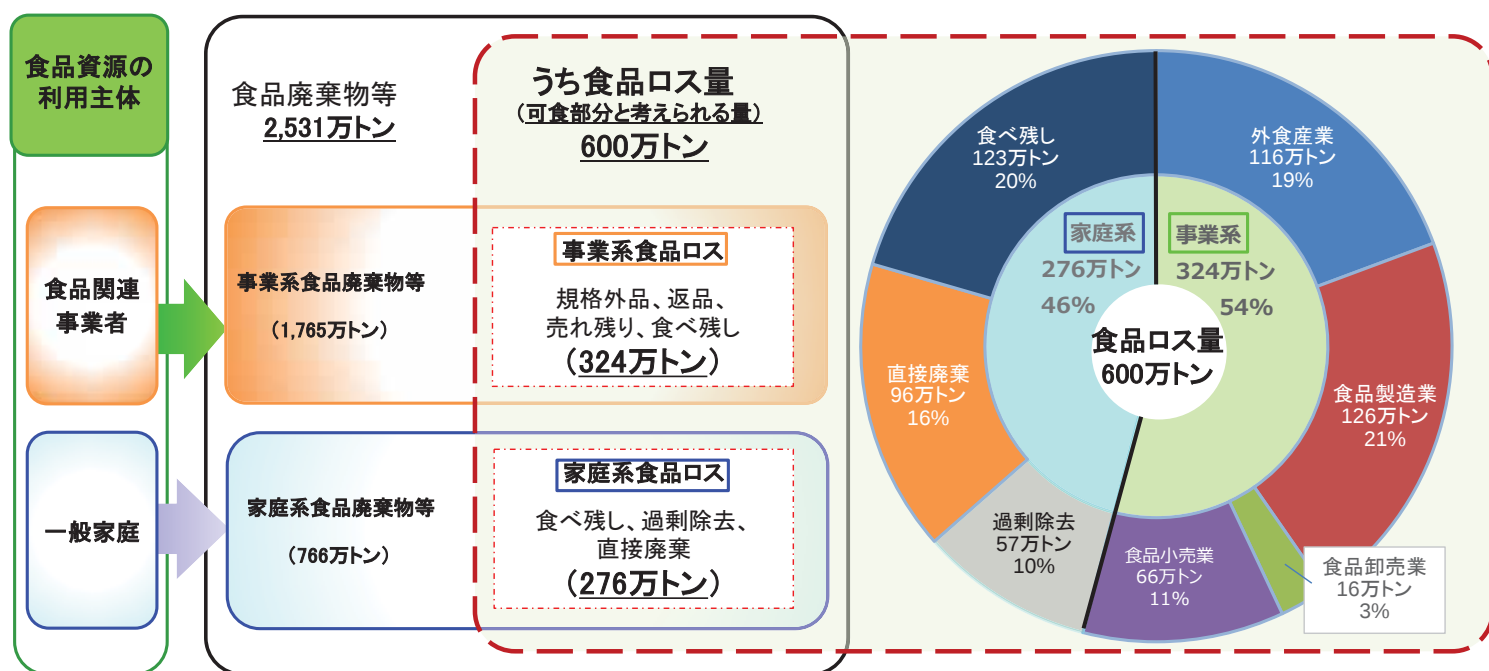
〈食品ロス(推計)の経年変化〉

	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	平成29年度 推計	平成30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	612万トン	600万トン
国民1人当たり換算	50kg	50kg	49kg	51kg	51kg	48kg	47kg

5

食品ロスの発生要因

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料:農林水産省及び環境省「平成30年度推計」

〔参考〕 産業廃棄物の総排出量は3億8,354万トン(平成29年度)、一般廃棄物の総排出量は4,272万トン(平成30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」

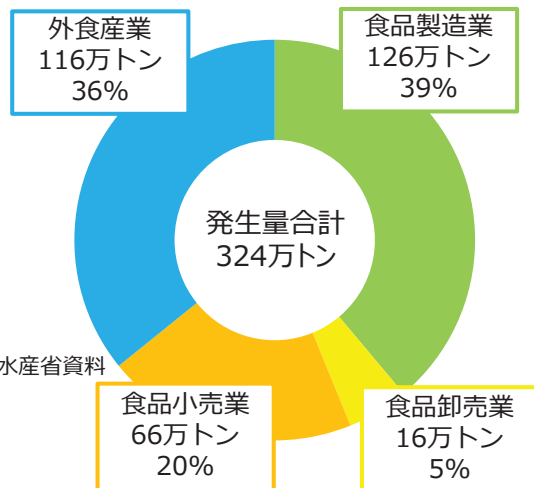
6

発生要因の内訳

- 我が国の**食品ロスは600万トン** ※農林水産省・環境省「平成30年度推計」
- 食品ロスのうち**事業系は324万トン**、**家庭系は276万トン**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30年度）



（出典）農林水産省資料

製造・卸・小売事業者

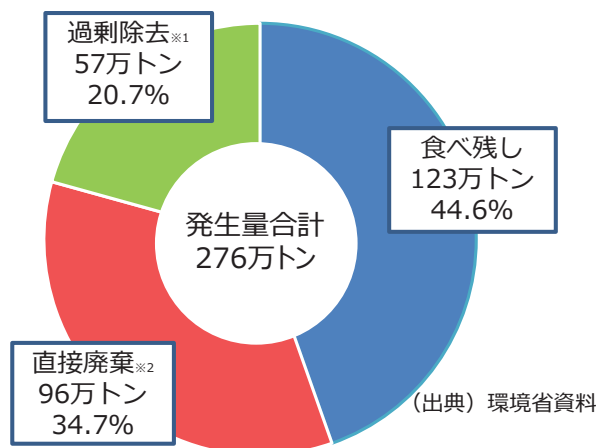
○製造・流通・調理の過程で発生する**規格外品、返品、売れ残り**などが食品ロスになる

外食事業者

○作り過ぎ、**食べ残し**などが食品ロスになる

家庭系食品ロスの内訳

（平成30年度）



（出典）環境省資料

※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

7

食品ロスの推計方法

●事業系食品ロス〈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。

●家庭系食品ロス〈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。

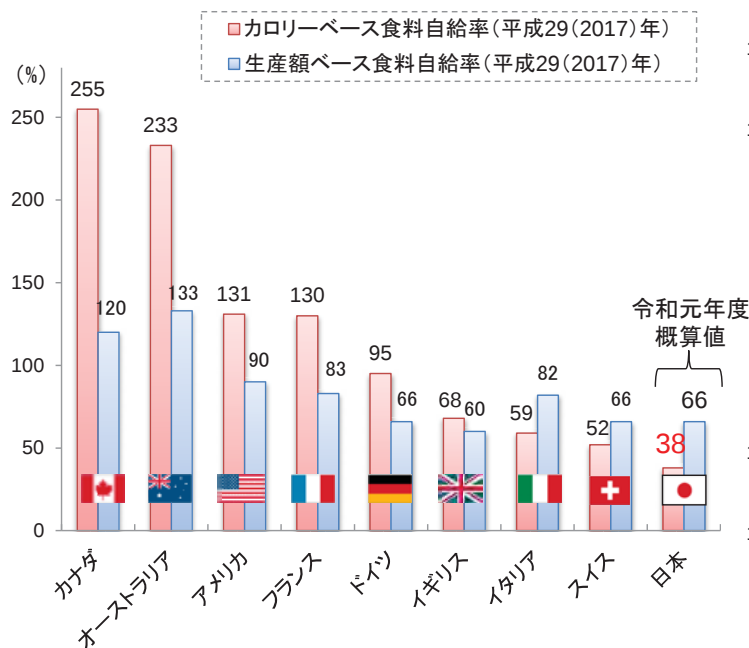
8

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)は令和元年度では**38%**

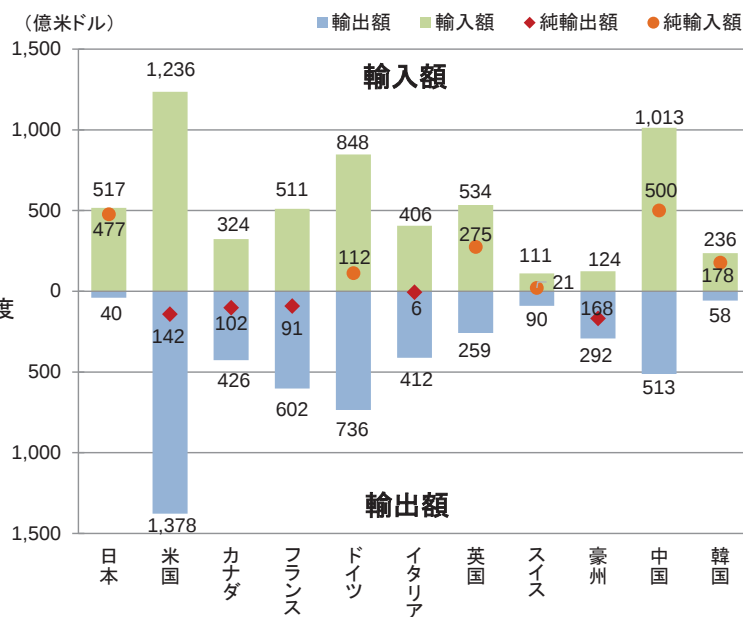
○我が国と諸外国の食料自給率



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)



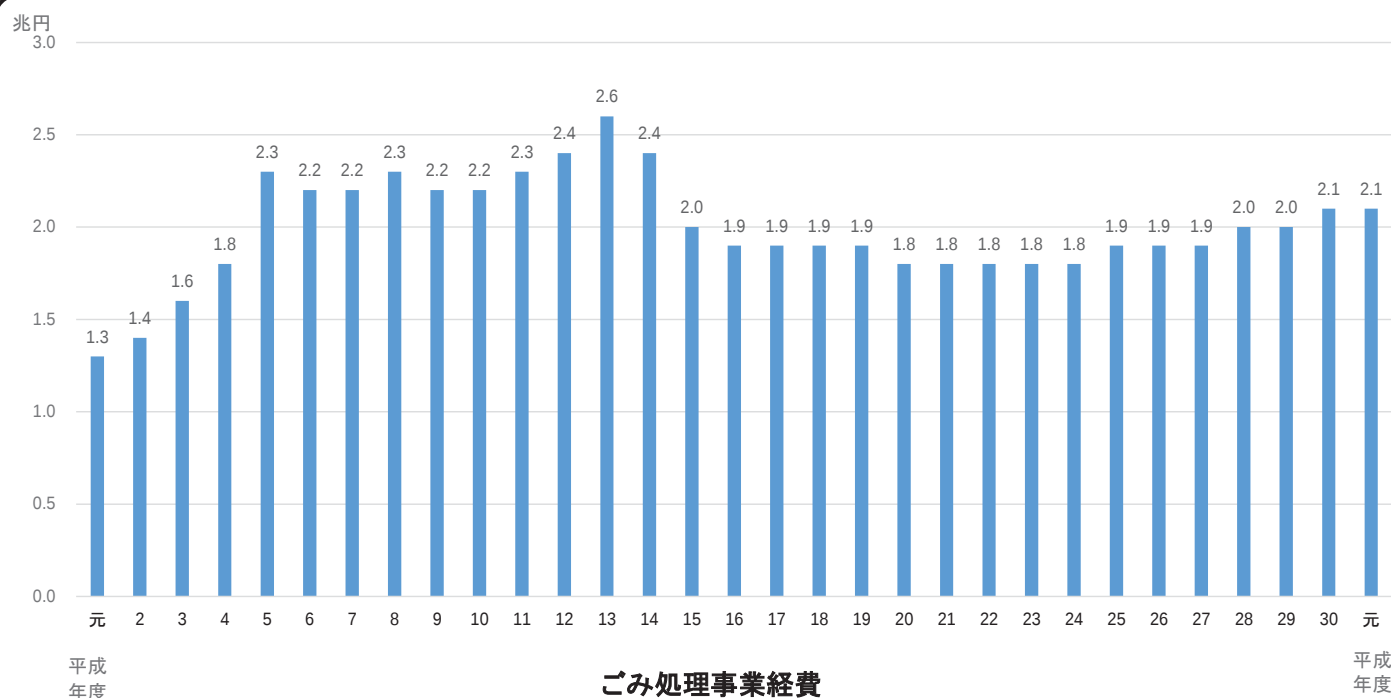
資料：FAOSTAT (2016年)

注：中国は、香港、マカオ及び台湾を除く。

9

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2.1兆円**



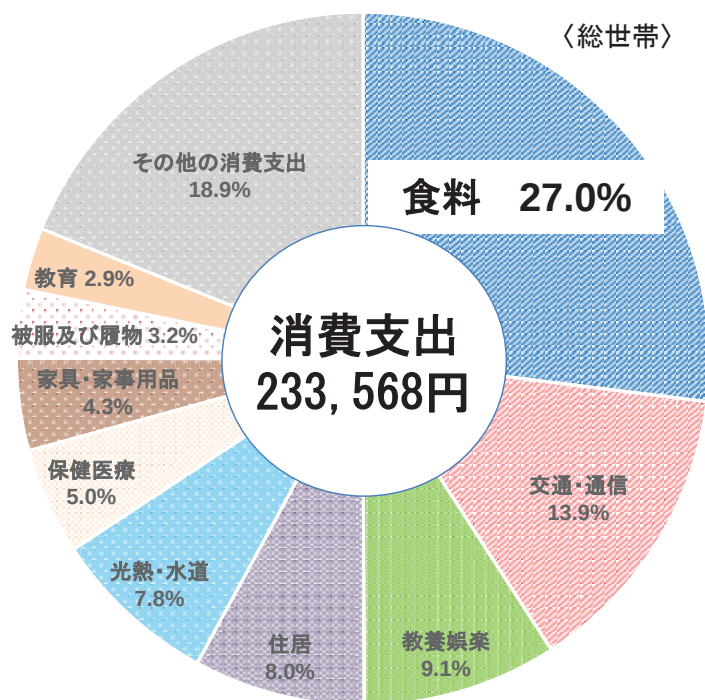
(小数点第2位の四捨五入)

資料：環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

10

家計における食費の状況

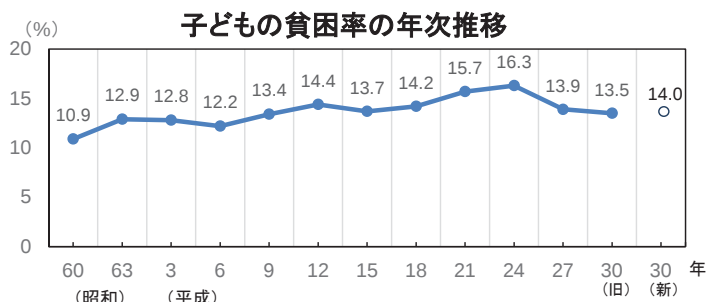
食費は消費支出の中で**1/4以上**を占めている



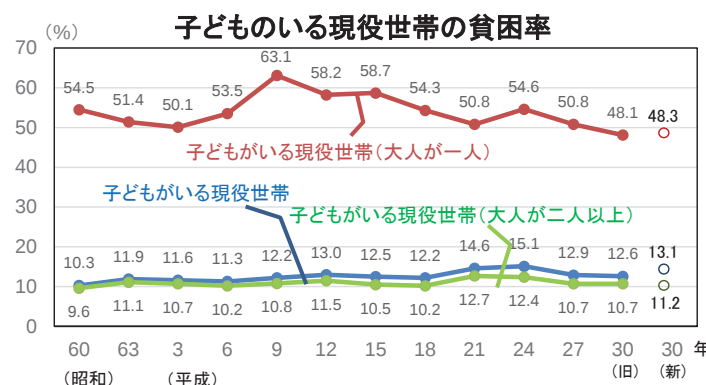
資料：総務省「家計調査（2020年）」

子どもの貧困の状況

7人に1人の子どもが貧困状態



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
平成30年(新)で示した数値は、OECDの所得定義の新基準(従来の可処分所得から更に「自動車税・軽自動車税・自動車重量税」、「企業年金の掛け金」及び「仕送り額」を差し引いたもの)に基づき算出。



資料：厚生労働省「2019年 国民生活基礎調査」

11

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。

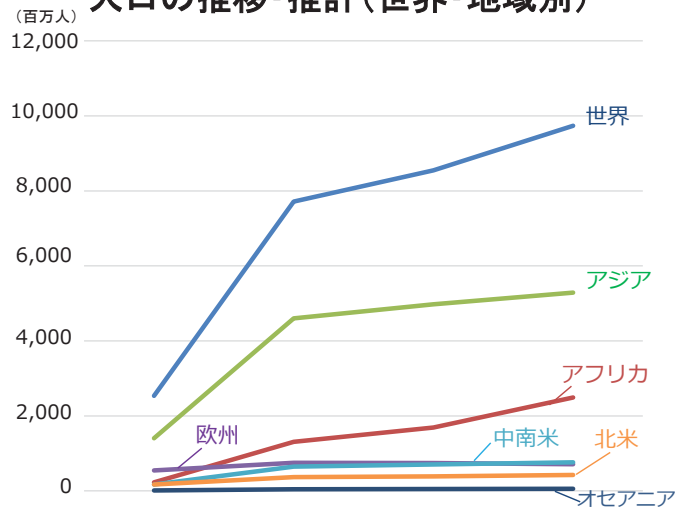
資料：FAO「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」

12

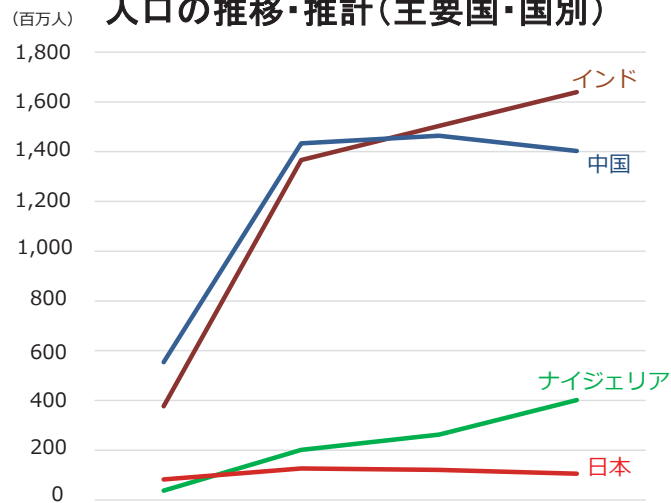
世界人口の推移・推計

世界人口は急速に増加し、2050年には**約97億人**

人口の推移・推計(世界・地域別)



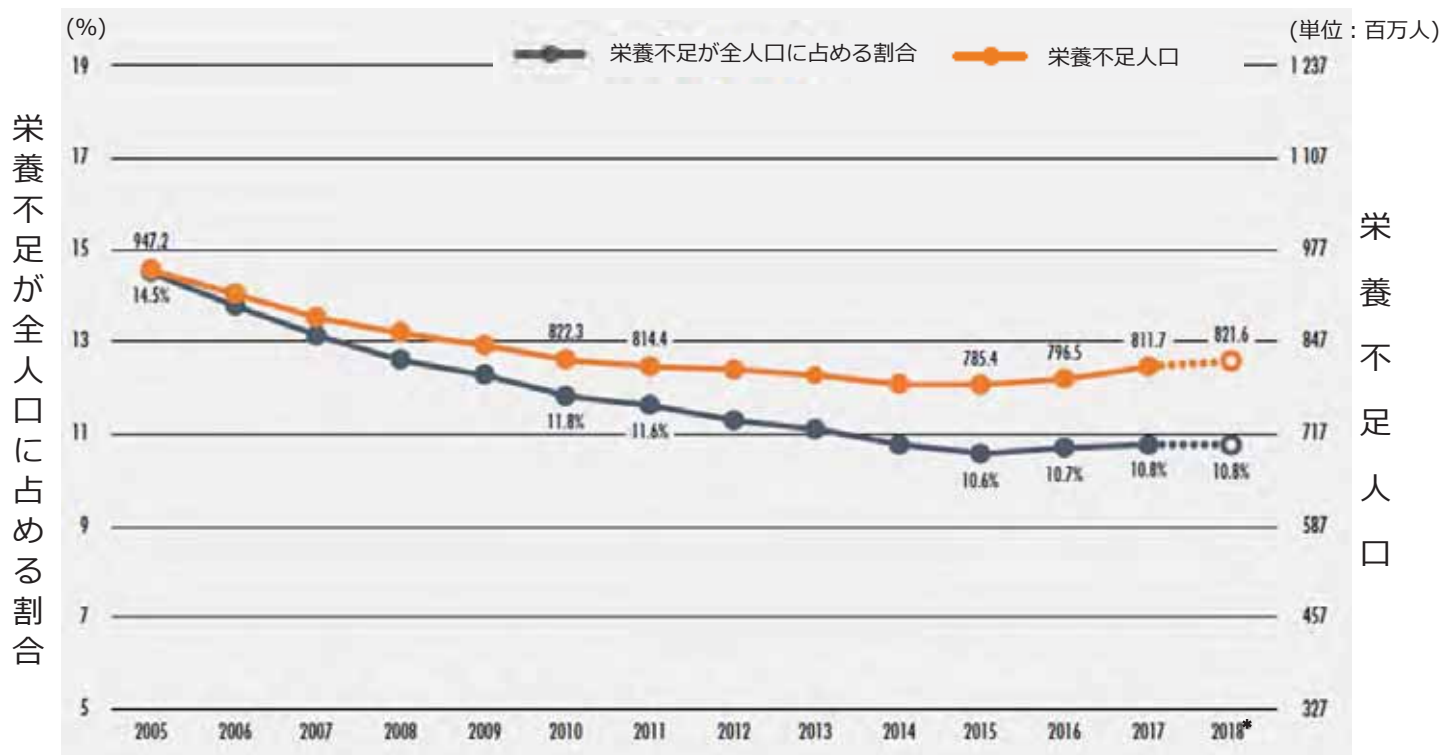
人口の推移・推計(主要国・国別)



資料：国連「World Population Prospects 2019」 13

世界の栄養不足人口

世界の栄養不足人口は、**8億2,160万人** (2018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 (2019)」

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料の損失を減少させる。

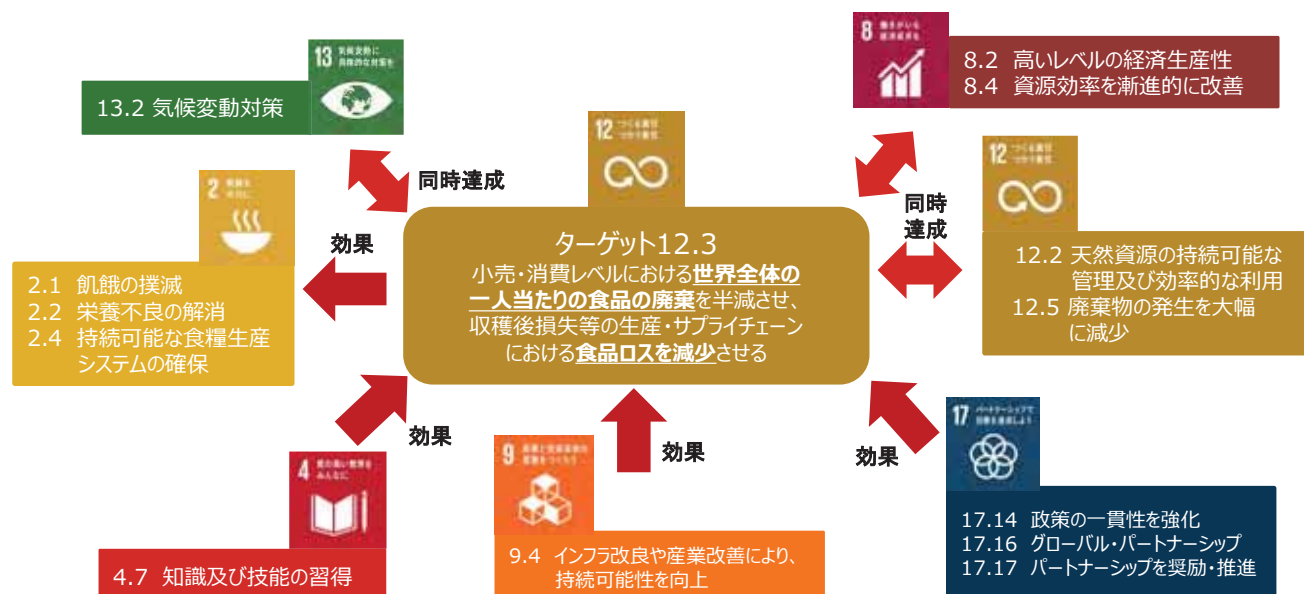
※ 持続可能な開発目標（SDGs）実施指針（抜粋）

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」	

15

（参考）食品ロス削減とSDGs目標との関連

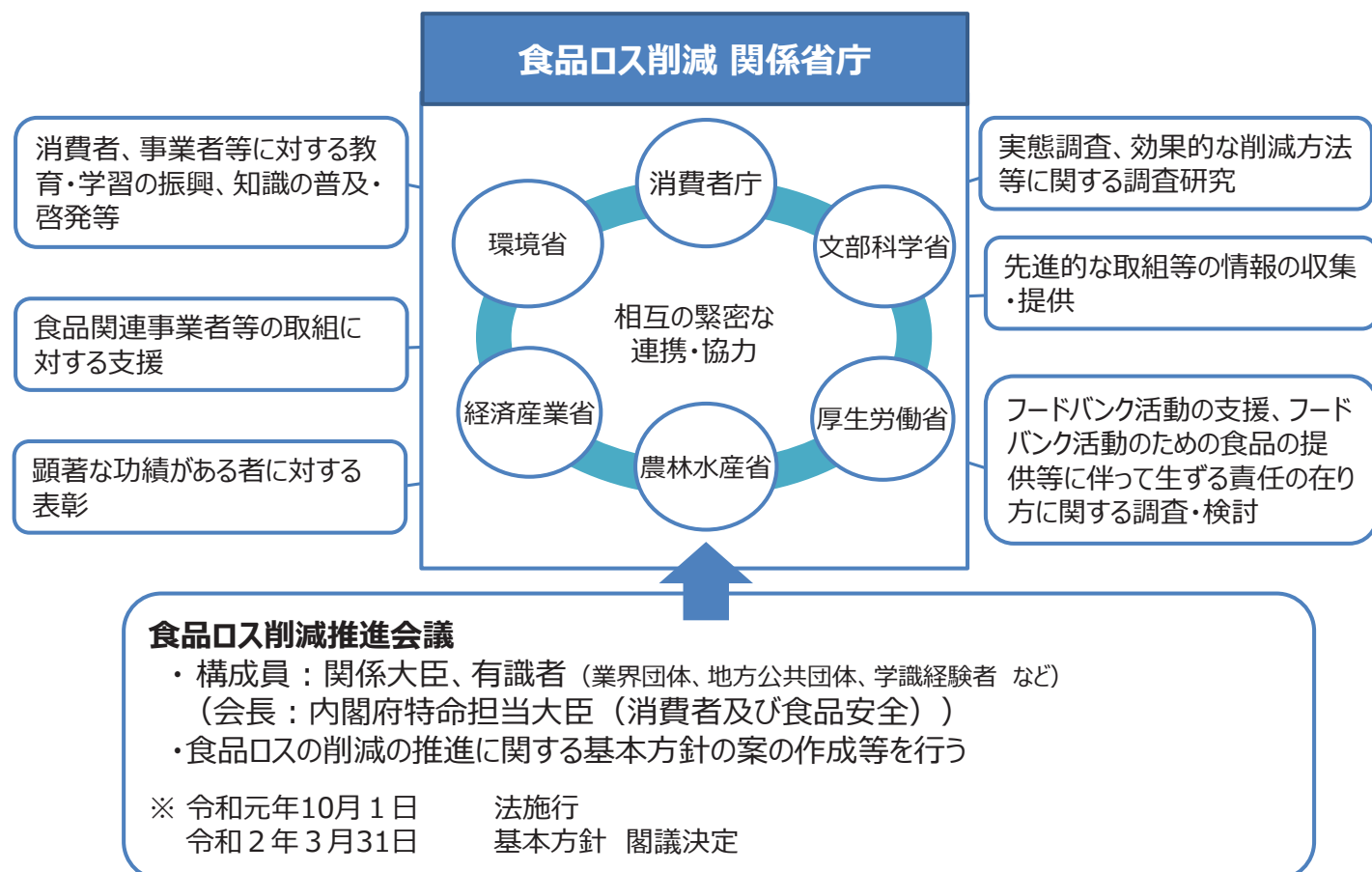
食品ロスの削減、食品リサイクルの推進、環境と関わりの深いゴールの達成を通じて、経済・社会の諸課題の同時解決につなげることが重要。



2 食品ロス削減に向けた政府の体制等

17

● 食品ロスの削減に向けた政府の体制・取組（概要）



18

食品ロスの削減の推進に関する法律

令和元年5月31日公布（令和元年法律第19号）
令和元年10月1日施行

＜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）を設置

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
- ※令和2年3月31日 閣議決定

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を設置
（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

※食品ロスの削減の推進に関する法律（略称 食品ロス削減推進法）

19

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針について

「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」は、行政、事業者、消費者等の取組の指針となるものとして「食品ロスの削減の推進に関する法律」の規定に基づき策定（令和2年3月31日閣議決定）。

《我が国の食品ロスの状況》

（方針策定時）

事業系352万トン
家庭系291万トン

- ・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）による食料援助量（約390万トン）の1.6倍
- ・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

持続可能な社会の実現

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



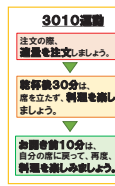
食品ロスの削減の推進において消費者、食品の生産・製造・販売等に関わる事業者等に求められる役割と行動

各々の主体がそれぞれの立場で、食品ロスの問題を「他人事」ではなく、『我が事』として捉え、行動に移すことを促進。

《消費者》

日々の生活の中でできることを一人一人が考え、行動に移す。

- 例)
- ・買物の前に家にある食材をチェック。
 - ・定期的な冷蔵庫内の在庫管理。
 - ・食卓に上げる料理は食べられる量に。
 - ・外食時は食べられる量を注文、宴会時の3010運動等の実践、残った場合は自己責任の範囲で持ち帰り。



〔自己責任で持ち帰ることができることを明示した店舗ステッカー〕

《農林漁業者・食品関連事業者》

事業活動による食品ロスを把握、商慣習を含め見直しに取り組む。

- 例)
- ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用。
 - ・賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長、納品期限（3分の1ルール）の緩和。
 - ・季節商品（恵方巻きなど）の予約販売等。
 - ・値引き・ポイント付与等による売り切り。
 - ・外食での小盛りメニュー等の導入。
 - ・持ち帰りへの対応。



〔恵方巻きのロス削減プロジェクトの目印〕



〔小盛りメニュー等の導入〕

《国・地方公共団体》

消費者等への普及啓発、食品関連事業者等の取組への支援、情報の収集・提供、未利用食品を提供するための活動の支援等を実施。

- 例)
- ・食品ロス削減の施策の推進。
 - ・災害時用備蓄食料の有効活用。
 - ・主催イベントでの食品ロスの削減。

都道府県及び市町村は、地域の特性を踏まえた取組を推進するため、「食品ロス削減推進計画」を策定（努力義務）。国は、計画策定を促進。



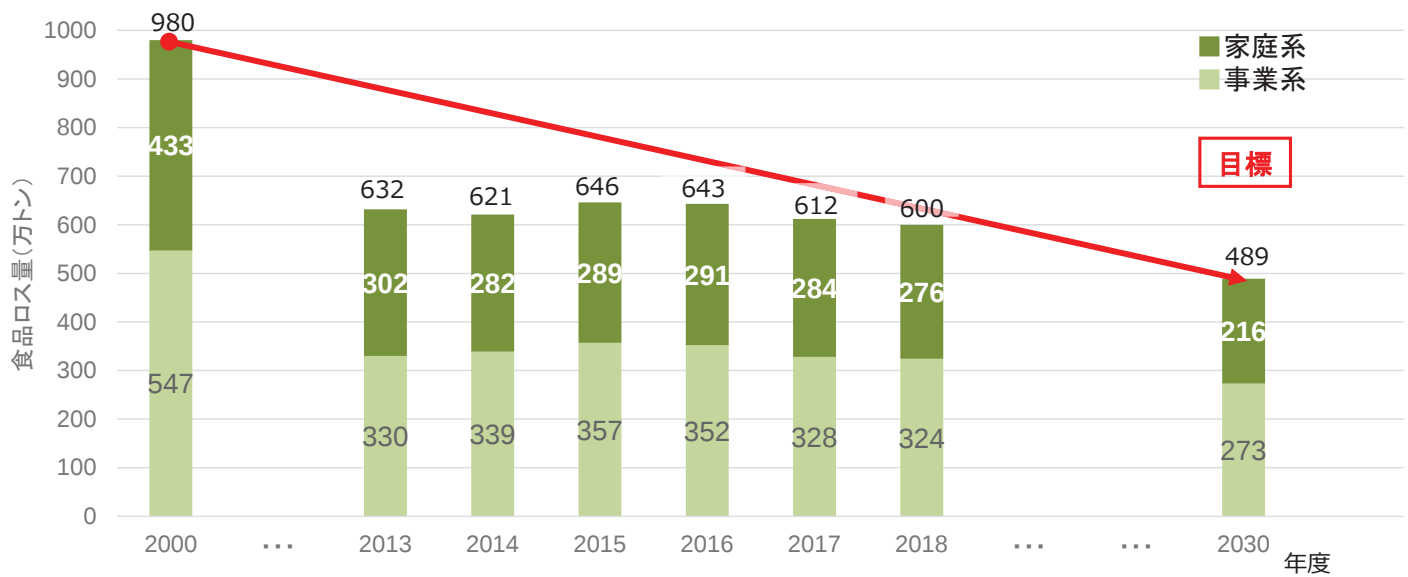
〔消費者庁では、期限切れの災害時用備蓄食料を職員へ配布〕



〔食品ロス削減全国大会の実施〕

食品ロス量の推移と削減目標

2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量いずれも半減できるよう取組を推進。



年度	2000		2013	2014	2015	2016	2017	2018			2030
家庭系	433		302	282	289	291	284	276			216
事業系	547		330	339	357	352	328	324			273
合計	980		632	621	646	643	612	600			489

(農林水産省及び環境省 推計)

(農林水産省及び環境省 推計)
※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

21

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

第4期消費者基本計画 令和2年度から令和6年度までの5年間計画

第5章 重点的な施策の推進(抜粋)

令和2年3月31日閣議決定

2 消費者による公正かつ持続可能な社会への参画等を通じた経済・社会構造の変革の促進

(1) 食品ロスの削減等に資する消費者と事業者との連携・協働

食品ロスの削減について、2019年10月に施行された食品ロスの削減の推進に関する法律(令和元年法律第19号)に基づき策定する食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針の下、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。

このため、**消費者、事業者等が、食品ロスの削減について理解と関心を深め、それぞれの立場から取り組むことを促進する**とともに、関係者が相互に連携を図りながら取組を進める。その際、毎年10月の食品ロス削減月間や10月30日の食品ロス削減の日等の機会を最大限活用する。

- ・食品ロス量は、年間643万トン(2016年度推計)
- ・2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減(第四次循環型社会形成推進基本計画等)

2019年10月に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づき策定する基本方針の下、関係省庁等が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進

消費者

- ・食品ロス問題を認知して取り組む等

事業者

- ・商慣習見直し等の取組を推進等

行政

- ・先進的取組・優良事例の収集・提供・表彰の実施、実態や効果的な削減方法等に関する調査・研究の実施等

22

食育推進基本計画と食品ロスの削減

(第4次食育推進基本計画は、令和3年度から令和7年度までの5年間計画。)

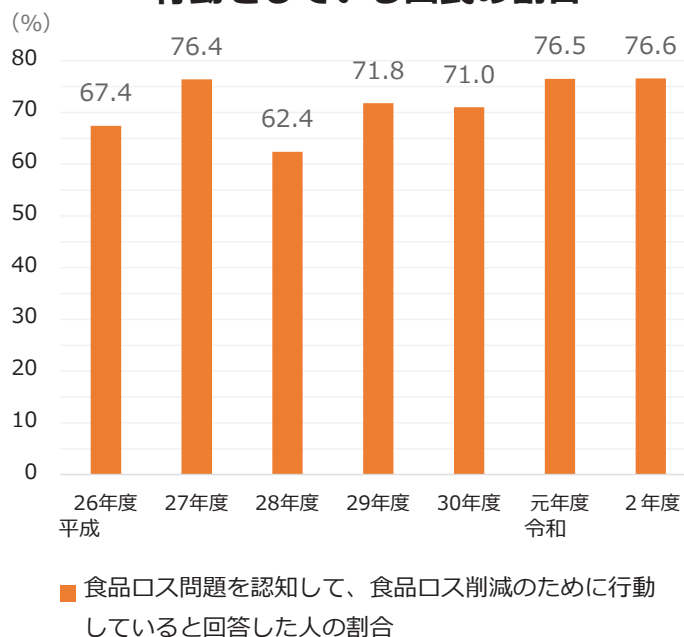
第4次食育推進基本計画の目標

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

食品ロスは、年間612万トン（事業系328万トン、家庭系284万トン（平成29年度推計））発生していると推計されている。持続可能な開発目標（SDGs）のひとつに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、「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料の損失を減少させる」ことがターゲットとなるなど、食品ロス削減は国際的にも重要な課題であり、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、引き続き、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、令和元年度は76.5%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを旨とする。

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(令和7年度まで) 80%以上

消費者庁「消費者の意識に関する調査結果報告書」

23

第4次食育推進基本計画に基づき推進する施策

(食品ロス削減に向けた国民運動の展開)

我が国においては、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生している。これは、国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量約420万トンの約1.5倍に相当する。

このような現状を踏まえ、令和元年10月に食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）が施行され、国、地方公共団体、事業者、消費者等の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していくこととされた。政府としては、法律に基づき、関係省庁が連携しつつ、様々な施策を推進していく。

特に、食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する。加えて、食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰りについて、事業者からの理解・協力を得ながら普及啓発を図る。

(参考)

〔令和元年度調査は、全国の満18歳以上の男女3,000人を対象に、令和2年1月に実施。〕

● 食品ロス問題の認知度 (80.2%)。

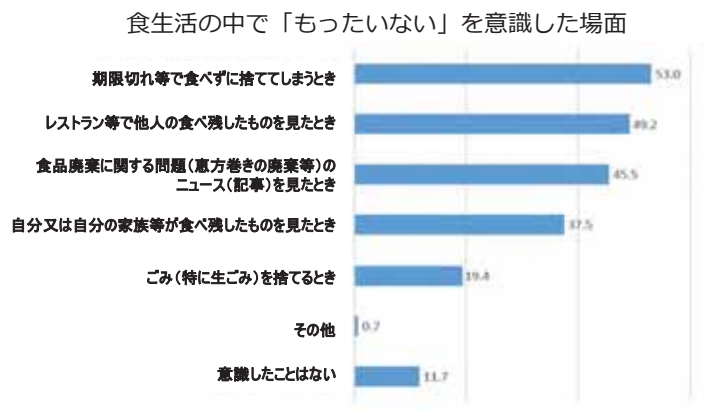


● 食品ロスを減らすための取組で、最も多いのは「残さずに食べる」(67.4%)。



※「賞味期限」は、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べることができる期限のことで、この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるということではありません。

● 食生活の中で「もったいない」を意識した場合、最も多いのは「期限切れ等で食べずに捨ててしまうとき」(53.0%)。



資料：消費者庁「令和元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)」 25

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。

<家庭系食品ロス発生量の推移>

年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
食品ロス発生量(万トン)	433	...	312	302	282	289	291	284	276

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）

27

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、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。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(令和元年7月)



＜事業系食品ロス発生量の推移＞

- ・ 「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、**事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに半減させる目標**を設定。

年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
食品ロス発生量(万トン)	547	331	330	339	357	352	328	324

- ・ 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。
- ・ 様々な関係者が連携して、**サプライ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）＞

- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ 賞味期限・消費期限等の食品表示に関する正しい理解の促進
- ✓ 食べ切り運動の実施
- ✓ 食中毒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の持ち帰り容器の活用
- ✓ フードバンク活動の積極的な活用
- ✓ 食品ロスの削減に関する積極的な普及啓発及び食育の推進等

28

関係省庁の予算（概要）

省庁名	施策の内容	令和3年度 予算額 (百万円)
消費者庁	食品ロス削減に係る取組 食品ロスを削減することの重要性について、理解と関心を増進できるよう、資材の提供、教育、普及啓発を推進する。また、食品ロスに関する実態、先進的な取組や優良事例等を広く提供できるよう、情報収集や調査等を実施する。	46.5
文部科学省	感染症拡大に伴う学校給食・食育の諸課題に関する調査研究等 臨時休校等により学校給食用食材が不要となった際に、フードバンクや学童保育等、真に食材を必要とする機関に食材が提供されること等の推進を図る。	36 の内数
農林水産省	事業系食品ロスの半減目標の達成に向けて、これまで措置してきた ① 企業における商慣習の見直し に向けた取組の拡大 ② フードバンク活動における人材育成 等の支援に引き続き取り組む。 また、新たに、 ③ 賞味期限間近な商品など、 食品ロス削減につながる商品を寄附金付きで販売し、利益の一部をフードバンク活動に活用 する、消費者を巻き込んだ仕組みの構築 ④ 食品残さ利用飼料の 加熱処理基準引き上げ 後も継続して 飼料化に取り組む食品関連事業者への支援 に取り組む。	70
経済産業省	流通・物流の効率化・付加価値創出に係る基盤整備事業 電子タグなどの I o T 技術やデータを活用したシステムの構築・実証等を行い、サプライチェーン全体の効率化や食品ロスなどの社会課題の解決に資する事例の確認・指針の策定等を行う。	300 の内数
環境省	① 本年3月に食品ロス削減法（R1.10月施行）に基づく基本方針が閣議決定され、2030年までに2000年度比で食品ロスを半減するとの目標に向けて地方公共団体の計画策定や、消費者・事業者等を巻き込んだ取組の推進を規定。 ② 新型コロナの影響による食にかかるライフスタイルの変化も考慮しつつ、地方公共団体間でのネットワークの強化や先進的事例の創出・横展開を行うとともに、食品関連事業者等とも連携し消費者の行動変容を促進。 (③また、食品リサイクル法の見直し（R1.7月）を踏まえ、特に外食分野等での食品リサイクル率等の向上を図る。)	127

29

3 食品ロス削減に向けた様々な取組

● フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策

- ✓ 事業系食品ロスの発生要因は、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。食品ロス削減に向けて、製配販（製造・配送・販売）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。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因は、作りすぎや賞味期限切れによる廃棄など。食生活における適量の食材購入や食事量の調整など消費者への啓発が必要。

	主な食品ロスの発生要因	課題・対策の方向
事業系	食品製造業	○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 ・小容量・ばら売りの販売 ・売りきりの工夫
	○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足	○フードバンクとの連携 ○消費者への啓発
家庭系	外食産業	○注文受付時の配慮 ・小盛サービスの提供 ・食べ残しの持ち帰りの提供（消費者の自己責任） ○消費者への啓発
	○食べ残し ・作りすぎ、好みに合わない ・家族の予定や体調の把握不足	○消費者への啓発 ・買物前の食材確認、適量の購入 ・保存の工夫や使いきり ・調理の工夫 ・体調や状況に応じた適量の食事の準備 ・期限表示の理解 等
	○過剰除去 ・皮の剥きすぎ等	
	○直接廃棄 ・買いすぎ ・食材の在庫の確認不足などによる賞味期限切れ ・もらい物等により好みに合わない	
		○フードドライブ（賞味期限内の食品を対象）

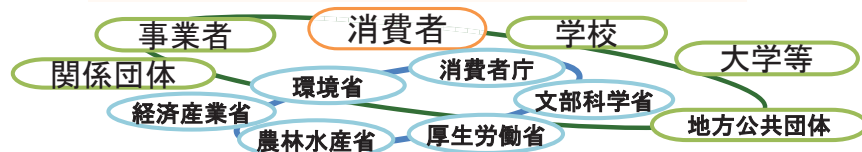
農林水産省資料（事業系食品ロス）を基に、消費者庁が作成

31

● 食品ロス削減に向けた国民運動の推進

持続可能な社会の実現

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



地方公共団体、事業者等の取組



飲食店での取組

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17,139店舗（2019年度）
〈食べきり運動協力店ステッカー（福井県：登録店1,094店舗（2020年3月末日現在））〉

食料品店での取組

食品棚「てまえどり」で食品ロス削減に向けたキャンペーンの実施

〈食品棚手前の値引き商品などから購入する「てまえどり」の啓発（神戸市・生活協同組合コープこうべ）〉



地方公共団体から全国に発信する取組

食品ロス削減全国大会の開催

- 第1回開催 長野県松本市（2017年10月30～31日）
- 第2回開催 京都市（2018年10月30日）
- 第3回開催 徳島県・徳島市（2019年10月30～31日）

学校、大学等での取組

小学生の取組

- 児童たちが手作り新聞を作成し、学校内や町内会や街頭等で配布
- 災害時用備蓄食料を有効活用した給食の提供
〈手作り新聞の内容（神奈川県鎌倉市立小坂小学校4年生）〉



中高生生の取組

- 家庭からの食品ロスを減らすためのリーフレット作成や楽しく取り組める教材の開発
- エシカル消費も考えた食品ロス削減レシピの作成
- 出前授業や地域イベントで啓発活動
- 地元の食料品店舗と協力して、賞味期限等が近い食品の購入を促すシールの開発と検証

食品ロス削減関係省庁の取組

- 食品ロス削減の施策の推進
- 災害時用備蓄食料の有効活用
- 主催イベントでの食品ロス削減

〈食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」を使った啓発ポスター〉

上記ロゴマークの使用申請について：
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html



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）〉

- 学園祭等でのフードドライブの実施、フードバンク活動の紹介



〈期限の近い食品の購入を促すシール（吉崎高等学校生徒・大学生チーム）〉



〈フードドライブの様子（広島文教女子大学）〉

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

33

10月食品ロス削減月間における取組の推進

令和元年10月1日施行された食品ロス削減推進法で、10月1日は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められました。消費者庁、農林水産省、環境省は共に、食品ロス削減月間の周知及び取組の啓発を行いました。

＜令和元年度版ポスター＞



＜令和2年度版ポスター＞



令和2年度版は、全国の地方公共団体に配付

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、平成29年から毎年10月30日の食品ロス削減の日に、食品ロス削減全国大会が開催されています。

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
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

第3回大会

開催日：令和元年10月30日、31日
開催場所：徳島県徳島市
主催：徳島県・徳島市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

10月30日（1日目） 先進事例・基調講演、パネルディスカッションなど
10月31日（2日目） 地方公共団体向け研修会

第4回大会

開催日：令和2年12月16日※
開催場所：富山県富山市
主催：富山県、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

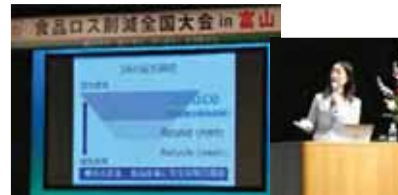
※新型コロナウイルス感染症の影響を勘案し、延期開催。参加者は開催場所への来場のほか、オンラインでも視聴でき、多くの方が参加されました。

12月16日※ 基調講演、トークセッションなど
地方公共団体向け研修会

〈オープニングイベント「おわら風の盆」〉



〈基調講演「賞味期限のウソ
食品ロスはなぜ生まれるのか」〉



〈トークセッション
「地域で挑む商慣習の見直し
～食品ロス削減に向けて～」〉



画像提供：富山県

35

小売店による店舗での食品ロス削減月間の取組

令和元年度の食品ロス削減月間における店舗での食品ロス削減の啓発の強化。

● エコレシピを活用したお客様への啓発

『エコレシピ』を配布～お客様とともに、“もったいない”の削減に取り組みます～（株式会社セブン&アイ・ホールディングス）

セブン&アイグループは、10月の「食品ロス削減月間」に合わせて、食品ロス削減に向けたキャンペーンやイベントをグループ各店（約400店舗）で実施。食品ロスの約半分は家庭から出ていることを受け、お客様と一緒に食品ロスについて考え、ご家庭の食品ロス削減のお手伝いとして「エコレシピ」の配布や調理実演などを実施。

〈店舗で配布したエコレシピと実演の様子〉

- 店舗でのエコレシピの配布と実演
- 食品ロスに関するセミナーの開催
- エシカルポイントの導入
- 親子向けの食品ロスの啓発

・セブン銀行が協賛する「森の戦士ポロン」2019年10月号に、親子で食品ロスを考えていただくためのページを掲載。



・デニーズ全店では、「のこさず食べてスタンプをもらおう」キャンペーンを実施。

- 環境省 x セブン&アイポスターの店舗での掲示

賞味期限の正しい知識を知ってもらうため、環境省が配布するポスターとコラボ。



- フードドライブの実施



もらい物や好みが変わらず、お客様のご家庭で余っている食品を店舗に持ってきてもらい、食料を必要としている方や子ども食堂などに届けるため、まとめてフードバンクへ寄付する取組を、イトーヨーカドー、そごう・西武にて実施。

※2：企業や個人などから食品を引き取り、必要とする施設や個人へ届ける団体。

〈フードドライブの様子〉

● 消費者に向けた店舗での食品ロス削減の啓もう活動

持続可能な社会の実現に向けたグループ全体で「食品廃棄物半減」への取組（イオン株式会社）

イオンは、3R（Reduce/Reuse/Recycle）の手法により、廃棄物ゼロを目指し、取組を実施。食品廃棄物については具体的な数値目標として2025年までに半減を目指す。また、10月の食品ロス削減月間として、お客様への啓もう活動を強化。

- 消費者に向けた店舗での食品ロス削減の啓もう活動

食品ロスの半分は家庭から発生していることから、消費者への啓発も実施。

- 棚の手前から食品をとってもらう「てまどり」啓発（神戸市とダイエー・イオンリテールの連携）

「すぐに食べるものは手前から取ってね！」と記載したPOP



- フードドライブの実施

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。



- 「生ごみださないプロジェクト」（名古屋市とマックスバリュ東海の連携）

消費期限・賞味期限の違い、野菜を無駄なく使う方法などを店頭イベントにて情報発信

- 食品ロス削減月間に合わせて、イベント開催や地方公共団体のポスターを使った啓発



〈2019年京都市のポスターを活用した啓発活動〉

〈京都市・よしもとと連携し、若者世代への食品ロス削減を呼び掛け（2019年10月）〉



地域と連携し食品ロス削減の発信

令和2年10月～11月、食品ロス削減に関するオンラインシンポジウムを全国7箇所において開催（政府広報室、消費者庁共催）。

新型コロナウイルス感染症対策に伴って自宅で食事をする回数が増える傾向にあることから、買物に行く前に家にある食材をチェックするなど、各地域の特性をいかした食品ロス削減に向けてできることから取り組んでもらうことを呼び掛け。

開催日	開催地
令和2年10月29日	鳥取県
令和2年11月8日	京都府
令和2年11月17日	北海道
令和2年11月20日	鹿児島県
令和2年11月22日	愛媛県
令和2年11月27日	福島県
令和2年11月29日	神奈川県

消費者庁オンラインシンポジウム「みんなで知ろう！ 取り組もう！ 食品ロス削減」

講演① (ビデオメッセージ)

「私の食品ロスへの想い」

滝沢秀一（ごみ清掃芸人、マシンガンズ）



アニメーション「食品ロスを減らそう」



パネルディスカッション
「私たちの食品ロス削減アクション」



京都府会場の様子

講演②

「地域で食品ロス削減を進めるためには」

小林富雄（愛知工業大学 経営学部経営学科 教授）



崎田裕子（全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長）



各開催の詳細について：<https://www.gov-online.go.jp/tokusyu/COVID-19/policy/food-loss.html>

37

実証事業の結果を踏まえた啓発資材の作成



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。

●法律の概要・条文等を紹介

●食品ロスの概念や参考資料等を掲載

[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

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（令和元年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17,139店舗（2019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

39

食品ロス削減の特設サイトでより分かりやすい情報発信

消費者庁では、主に消費者や家庭向けにより分かりやすく情報を発信するため、**食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」**を令和元年12月に開設。食品ロスの問題、外食時・家庭での食品ロスを減らすために、消費者としてできる食品ロス削減の取組やコツ・工夫を発信。



【常設ページ】

- トップページ
(新着情報・政府広報オンラインとの連携 等)
- 食品ロスとは何か
- 外食時の食べきり
- 家庭での食品ロス
- めざせ！食品ロス

【各シーズンやキャンペーン等におけるトピック掲載】

- 食品ロスにしない備蓄のすすめ
- 恵方巻きの予約販売の活用
- 「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫など



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



40

食品ロス削減レシピの発信

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



毎日の料理を楽しみにする 341 レシピ

料理名・食材名 レシピ検索

消費 白米 たら れんこん ぶり大根

cookpad

消費者庁のキッチン 予約機能

消費者庁では、食品ロスの削減や食の安全・安心を確保するための様々な取組を行っています。

最近の投稿 レシピ 749 つくれぽ 献立 ごはん日記

「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います。

「食材を使いきる」レシピのほか、「リメイク」レシピを掲載し、食べきる工夫を発信。

cookpad ニュース

クックパッド編集部が選んだ食や暮らしのトレンド情報

トップ ランキング 最新トピックス きょうのごはん 朝食・ランチ スイーツ

【捨てないで！】「ブロッコリーの茎」をおいしく食べるレシピ5選

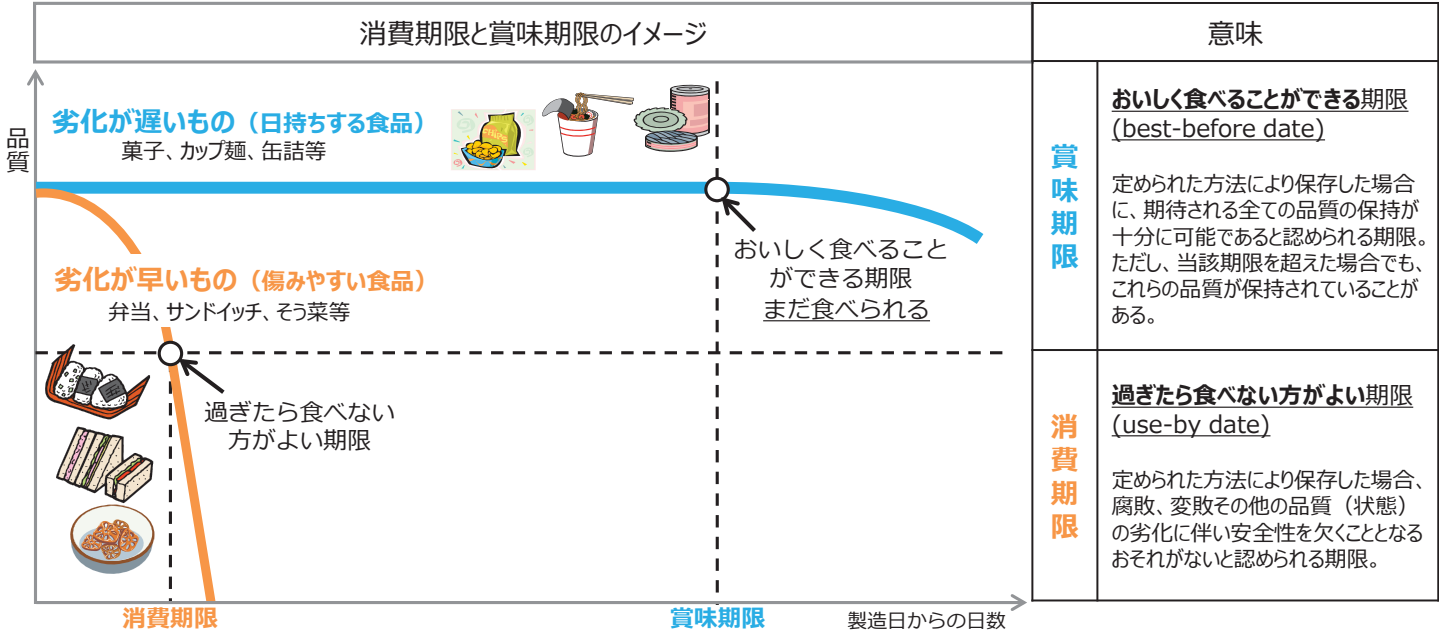
茹でただけでお弁当の彩りに、朝夕のサラダにと、とても助かる存在「ブロッコリーの茎」。普段つぼみを食べることが多いと思いますが、実は「ブロッコリーの茎」はとってもおいしくて栄養も満点なんです！

●消費者庁のブロッコリーの茎活用レシピをチェック！

今回は、食品ロスを減らすためのレシピが公開されている消費者庁のキッチン

クックパッドニュースにも紹介されました。

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進



賞味期限の表示例	
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	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限
2021.10.31

上記は、未開封の状態です。未開封の状態でも定められた方法により保存した場合です。

開封した場合は、消費期限又は賞味期限まで安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

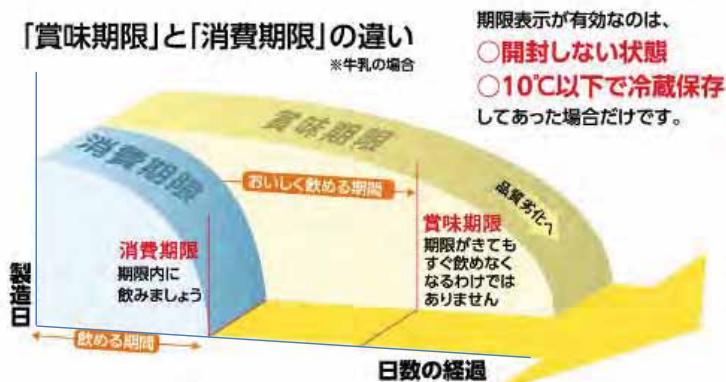
(参考) 期限表示を知って、賢くおいしく牛乳を飲みきる

購入時に、期限表示の意味を正しく理解し、賢くおいしい状態で牛乳を飲みきることを提案。

□ 牛乳の期限表示には、賞味期限が表示されているものと消費期限が表示されているものがある。

賞味期限や消費期限は、法律で一律に決められた設定基準はなく、メーカーがそれぞれの基準に沿った保存テストをし、決めるものである。メーカーが決めた保存方法(主に保存温度)を守って、初めて意味がある。

いずれの期限表示も、開封後、期限が無効となり、保存状態によって何日もつかは異なるので、冷蔵庫に保存し早めに飲んでください。



➤ 賞味期限(一般的な牛乳や長期保存できる牛乳の場合)

未開封のまま、表示された保存方法で保存した場合に、品質の保持が十分に可能であると認められる期限のこと。品質とおいしさの目安なので、期限を一日でも過ぎたらすぐに飲めなくなるわけではない。

➤ 消費期限(低温殺菌牛乳の場合)

品質劣化が早いので、未開封で冷蔵庫保存した場合でも、その日までに飲みきる必要がある。

飲めるかどうかを確かめる方法

- ◎目で見ると ⇒ 分離したりブツブツができています
- ◎臭いをかぐ ⇒ ふだんと違う臭いがある
- ◎味見する ⇒ 酸味や苦みがある
- ◎沸騰させる ⇒ 豆腐のように固まったり分離してくる

これらの状態が確認できたら、飲まずに処分！

資料提供：一般社団法人 Jミルク

43

● 「「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」及び「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」の実施

消費者庁では、「賞味期限」の正しい理解を促進することを目的とした「「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」並びに、消費者の食品ロス削減の取組やエピソードに基づき作成した食品ロス削減に向けた自らのスローガン(宣言)とその想いを表現した写真を募集する「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」を実施しました。

「賞味期限」の愛称・通称コンテスト

内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞



消費者庁長官賞



他、入選作品7点

私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト

内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞



消費者庁長官賞



他、入選作品9点

入賞・入選作品については、消費者庁ホームページでも掲載中

44

賞味期限の愛称・通称「おいしいめやす」の店舗での展開

期限表示の意味を正しく理解していただくため、コンテストで選ばれた愛称「おいしいめやす」を活用し、事業者の協力を得て普及啓発キャンペーン（ポスター掲示、レジ画面への提示等）を実施。



空白には、
店舗名を記入できる



資料 消費者庁HP : https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/#case003/ 45

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

包装袋を工夫
→賞味期限の延長

一人前ずつの個包装
→食べ残しを防ぐ



〈容器包装の改善〉

- 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。
- 押し加減により、少量から多量まで注ぎ出しの調整が可能。

〈食品ロス削減〉

- 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。
- ボトルを絞ることにより、しょうゆを最後まで注ぎ出せるようになり、ボトル内の残渣が減少。



〈容器包装の改善〉

- 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。
- 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。

〈賞味期限の延長〉

- 酸化を防ぎ、水分を保持することで、つく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。



〈容器包装の改善〉

- 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。

〈食品ロス削減〉

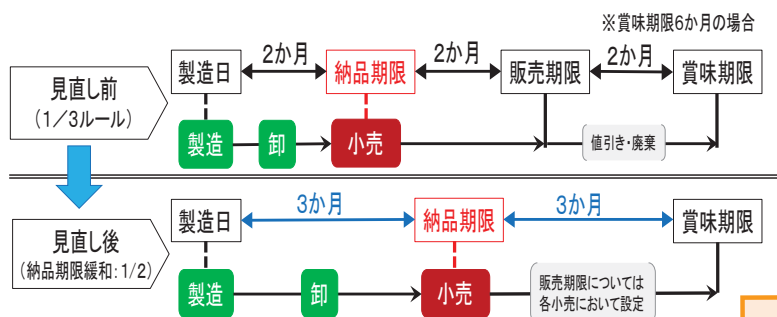
- 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによるロスを減少。

● 商慣習の見直し

- ✓ 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
- ✓ このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「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。
- ✓ 平成24年度から、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。

商慣習の見直し（納品期限の緩和）

賞味期限の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。



賞味期限の大括り化（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。



賞味期限の延長

【納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化を推奨する品目】

○清涼飲料、菓子（賞味期限180日以上）、カップ麺

【取組事業者数】（令和2年3月時点。予定を含む。）

○納品期限の見直し（108社 うち公表100社：総合スーパー12社、食品スーパー47社、生協25社、コンビニエンスストア8社、ドラッグストア・薬局8社）

○賞味期限表示の年月表示、日まとめ表示

（120社 うち公表69社※：清涼飲料7社、菓子23社、風味調味料1社、レトルト10社、調味料10社、冷凍食品4社、その他30社）

※複数品目に対応の事業者があるため、合計は69社と一致しない。

資料：農林水産省

47

● 需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減例）

恵方巻きについては、作りすぎによる食品ロスが問題になっていたことから、食品販売事業者による取組に加え、消費者庁・農林水産省においても、需要に見合った販売の推進が出来るよう、呼び掛け。

【消費者庁の取組】

資料：消費者庁HP

2020年1月及び2021年1月に、食品ロスの観点から、消費者庁ウェブサイトやSNS等で、消費者へ予約販売を活用するよう検討を呼び掛け。



- ・ 食べられる分だけ予約
- ・ おいしく食べきる
- ・ 自宅で作る場合も、おいしく食べきる

https://www.no-foodloss.caa.go.jp/topic_feb.html

【農林水産省の取組】

資料：農林水産省HP

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、小売業者の団体へ呼び掛け。

- ✓ 2019年1月に、小売業者の団体に対して、恵方巻きの需要に見合った販売を呼び掛け。
- ✓ 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割の小売業者においては、前年より廃棄率が改善。
- ✓ 2020年も引き続き呼び掛けを行い、恵方巻きのロス削減に取り組む小売業者に消費者向けPR資材を提供し、事業者名（43事業者）を公表。



〈2020年PR資材の例〉

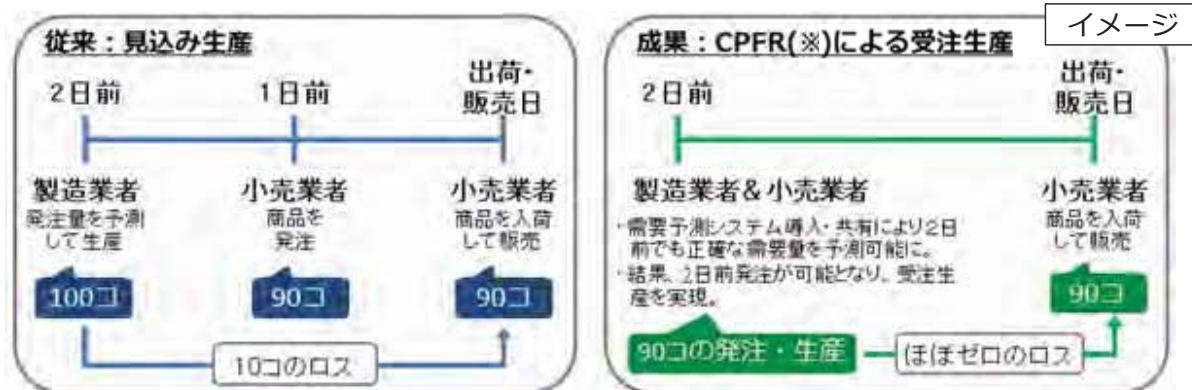
48

● 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（150m l）：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（150m l）：最終在庫を約35%削減（平成27年比）、冷やし中華つゆ（360m l）：最終在庫を約90%削減（平成27年比））

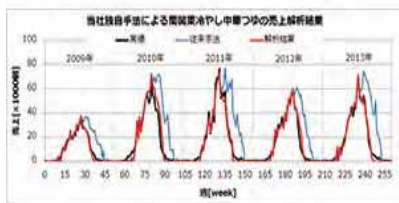
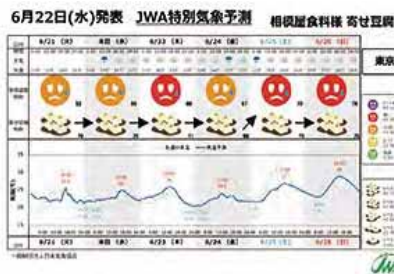
49

気象データを活用した商品需要予測サービスで食品ロス削減のサポート

日本気象協会では、天気予報で培った最先端の解析技術で商品の需要予測を行い、食品メーカーでの生産量の調整や小売店での仕入れの見込みをサポートし、食品ロスを削減する取組を実施。

□ 2017年に「商品需要予測事業」を開始

気温の変動や季節により異なる、人間の暑さへの感じ方を表した「体感気温」を、SNSの気温に関する「つぶやき」データを基に数式化して精度の高い需要予測を実施。その結果、寄せ豆腐で約30%、冷やし中華つゆで約20%の食品ロス削減を実現。



□ 小売業向けの商品需要予測サービス「売りドキ！予報」の展開

商品の売れ時を事前に把握し、商品の製造量や仕入れ量を調整することにより、食品廃棄を防ぎ地球環境の保全にも貢献。



地域選択により、地域ごとの需要予測を確認できる。暖かい時期は炒め物野菜の需要が伸びることなど実績データベースを基に解析。仕入れなどの参考にできる。

□ 気象データを活用してサプライチェーンの食品ロス削減の強化

気象データを活用した需要予測の情報をメーカーと小売業者に共有し、従来の「見込み生産（小売業者からの発注量を予測してメーカーが商品を事前に生産）から「受注生産（小売業者の発注を受けてからの生産）」へ変更することで食品ロスを更に削減する活動。



「eco×ロジ」マーク



「ecoXロジ」マークは、日本気象協会が実施する「天気予測で物流を変える取組」へ賛同いただける企業・団体が「商品需要予測の情報を基に生産、配送、在庫管理等を行っている」企業であることの意味を表明するためのマークです。

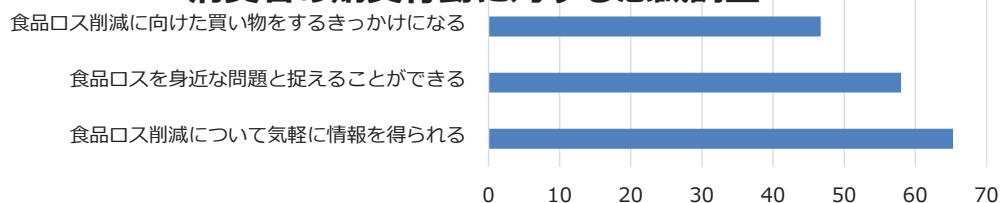
● 小売店舗における消費者への啓発

- ✓ 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



消費者の購買行動に対する意識調査



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>



51

食品ロスを減らす店舗での取組の促進

消費者庁、農林水産省、環境省、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会が連携し、小売店舗において、消費者に対し、商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」を呼びかける取組を実施。

【てまえどり】

日頃の買い物の際、購入してすぐに食べるものについて、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ行為。

販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待される。

〈商品棚における「てまえどり」啓発の様子〉



〈参加企業〉

セブン-イレブン
ファミリーマート
ミニストップ
ローソン

※令和3年6月現在 五十音順

「てまえどり」啓発資材

アテンションPOP



ポスター



帯POP



※誰でも自由にダウンロードして利用可能。

小売店の店舗での食品ロス削減での取組事例

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）

53

● フードシェアリングプラットフォームを活用した食品ロス削減

飲食店で廃棄寸前のおいしい料理や、食品流通業界の食品ロス問題により賞味期限前に捨てられてしまう食品を、インターネットサイトやスマートフォンアプリを活用してフードシェアリング。

● 食品ロス削減できるスマートフォンアプリの開発

食べ手もハッピー、お店もハッピー食料廃棄の削減アプリ TABETEの開発（株式会社コーッキング）

まだおいしく食べられるのに、閉店時間や賞味期限などの理由からお店が捨てざるを得ない食事を、食料廃棄の削減TABETEアプリユーザーが救うフードシェアリングサービスを展開。



〈TABETE
「すべての「食べて」を食べ手につなぐ」

- TABETEは、閉店近くなど、余って廃棄の危機に直面している安全でおいしい食事を、最後まで「食べ手」とマッチング。

◎お店の食事を全て「食べて」という思いを、食べ手につなぐサービス。

〈TABETEの仕組み〉



〈TABETEアプリ
のイメージ〉



- お店は食料廃棄の削減、食べ手はお得に食事を買い、エコにも協力。双方にメリット。



「TABETE」で売上を上げることよりも、食に対する思いに共感できるからサービスを利用している、と語るお店もある。

● インターネットを活用してメーカーと消費者をつなぐ

食品ロスを削減する社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム「KURADASHI」の運営（株式会社クラダシ）

何もしなければ廃棄されてしまう商品を、インターネットを活用して迅速に消費者ニーズとマッチングさせることで、食品ロスやその他の廃棄物の発生を大幅に削減する仕組みを2015年2月から運営。

- 食品流通業界の商慣習等により、納品期限や販売期限を過ぎた食品の多くが賞味期限前に廃棄されている実態を知り、この食品ロス問題を解決する「フードシェア」の仕組みを考案。

〈社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム「KURADASHI」ウェブサイト〉



〈「KURADASHI」の仕組み（エコでソーシャルなビジネスモデル）〉

メーカー

社会貢献活動への賛同メーカーから商品を協賛価格で提供してもらう
農水産品の規格外品や売れ残る一次産品も提供してもらう

消費者

社会貢献意識の高い消費者に手頃な価格で購入してもらう

食品ロス削減のほか、産業・水産業の活性化にも貢献

商品の購入金額の一部は社会貢献団体へ寄付される

* 環境保護、災害対策、医療・福祉サービスなどの社会貢献団体

出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

54

規格外野菜や食品を活用した食品ロス削減

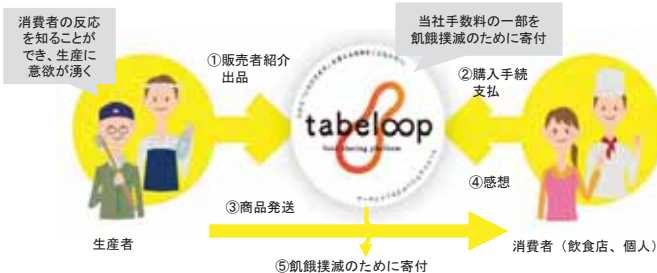
農家・漁業関係者から規格外の食材を提供いただいたり、食品メーカーから割れてしまい商品にならない菓子などを提供いただいたりして、加工等することで新たな価値として食品を提供。

● 規格外の野菜や獲れすぎた魚等を救済するプラットフォームの開発

一次産業で発生する産地ロスや事業で発生する食品ロスを削減するプラットフォーム「tabeloop (たべるーぶ)」(パリュードライブ株式会社)

流通規格外の野菜、自然災害等で傷ついた果物、獲れすぎた魚等を始めとした産地ロスや食品業界特有のルール(1/3ルール等)で発生する事業系食品ロスを削減するためのプラットフォームを展開。

□ 一次産業の現場を知り、生産者の思いを理解する。そして生産者と積極的にコミュニケーションを図ることが可能。



□ プラットフォームでの展開以外にも、不動産事業者・JA全農との連携による対面での規格外野菜の販売マルシェ「たべるーぶマルシェ」も展開。



● 規格外食品を新たな価値あるものへ生まれ変わらせて食品ロス削減

『もったいない』を次の笑顔へ。食品メーカーのロスを減らす『ロスゼロ』(株式会社ビューティフルスマイル)

商慣習上の期限(1/3ルール)や製造余剰、販路不足などにより賞味期限が近づいた食品、規格外食品等を買取り、オンラインや地域イベント、カフェ等で販売。



□ ソーシャル・マーケットプレイス

メーカーの食へのこだわりや思い、ロスが発生した理由などを、ロスゼロが丁寧にHPに掲載して顧客に販売。「作ったものを最後までおいしく食べてほしい」という、食品ロスに対するメーカーの姿勢を全面に出し、SDGs時代の新しいブランド価値向上につなげる。



〈割れた菓子にチョコを混ぜた新商品〉

出典：消費者庁ウェブサイト(食品ロス削減)

55

様々な業種の企業における社員勉強会で食品ロス削減の普及啓発

事業者の社会的責任や持続可能な社会に向けた取組として、また事業者の社員も一歩外に出れば消費者の一人として、食品ロスの問題や一人一人できることを考えてもらうための勉強会を実施する企業が増加。

ソルベイグループ 社員向け研修会「エシカル消費」

本社と支店等をテレビ会議でつなぎ、グループ全体で「エシカル消費(倫理的消費)・食品ロス削減について研修会」を実施。講師を招いて、社員に食品ロスの現状や取組状況などの実態を知る機会を提供。



【受講した社員の声(一部)】

- 食品ロスについて、社会取組を学ぶことができ、今後気を付けようと思った。
- 食品ロスの問題は以前から取り上げられていたが、どこか自分とは遠い話のような気がしていました。が、輸入に頼っている日本で食品廃棄が多いのは恥ずかしいですね。もししたら他国から搾取しているかもしれないのに。。。
- 調味料をダメにしてしまうことが多いので気を付けようと思います。
- 大変勉強になりました。引き続き、このようなセッションは必要と感じます。

研修以降の社内の動き(研修会を主催した部署の声)

ランチ会でケータリングを注文したが、食べきれずたくさん余ってしまった。余った食べ物は全て小さい容器に入れ分けたりして、同じフロアに勤務している同じグループの社員に全て食べてもらいました。ソースの器として使われていた複数の大きなパブリカは、調理すれば食べられると、社員に持ち帰ってもらった。

以前は残った食べ物は全て廃棄していたが、食品ロスのセミナーも受けたし、廃棄は避けよう、という流れに至りました。「食品ロスは止めよう」「食品ロスになる。」といった会話がなされ、「食品ロス」が社内の共有認識の用語となった点、セミナーをしていただけて非常に良かったと思います。もったいない、食べ物を大事にしよう、といった言葉よりも、「食品ロス」といった、分かりやすく使いやすい共通用語があると良いなと実感しました。



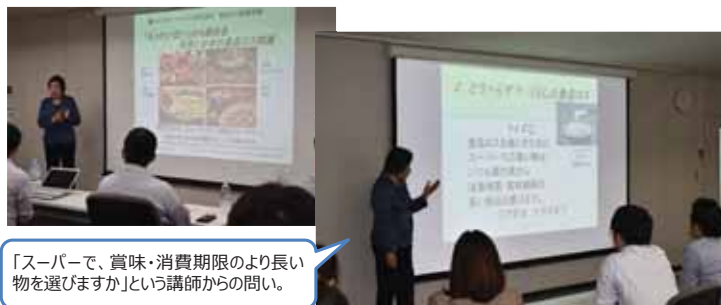
社員が持ち帰ったパブリカはマリネに変身

資料提供：ソルベイグループ

ニチバン株式会社 社員向け特別講義

【「もったいない」から始める世界と日本の食品ロス削減】

食品ロス削減につながるラベルテープを販売している同社では、社員にも食品ロスについて考えてもらうため、食品ロス削減特別講座を実施。



「スーパーで、賞味・消費期限のより長い物を選びますか」という講師からの問い。

【受講した社員の声(一部)】

- 「食品ロス削減の根本は、自然界の食品をおいしく食べてほしいということ」という言葉がとても印象に残るとともに、ハッとしました。削減すると、家計にメリットがありますよ。など、削減＝メリットという部分ばかり強調して営業をしていた気がします。まずはスーパーでは陳列棚の前から取り、計画的に消費するよう心掛けます。
- 講演を直接拝聴でき、資料だけを見るより意識を高めることができました。食品ロスの現状、各国の方針や自治体の施策など、認識することができました。また、食品ロス＝食べ残しや捨てることの削減ではなく、作った方々への感謝の念が根本にあることを忘れておりました。様々な方々に少しでも、食品ロスについて意識してもらえよう考えていきたいと思います。
- 今まで食品ロスの知識がほとんどなかったが、世界規模で食品ロス削減の取組が実施されているということを認識できました。

ほかにも複数の感想、講師への複数の質問が挙げられ、社員の意識に変化が感じられた。

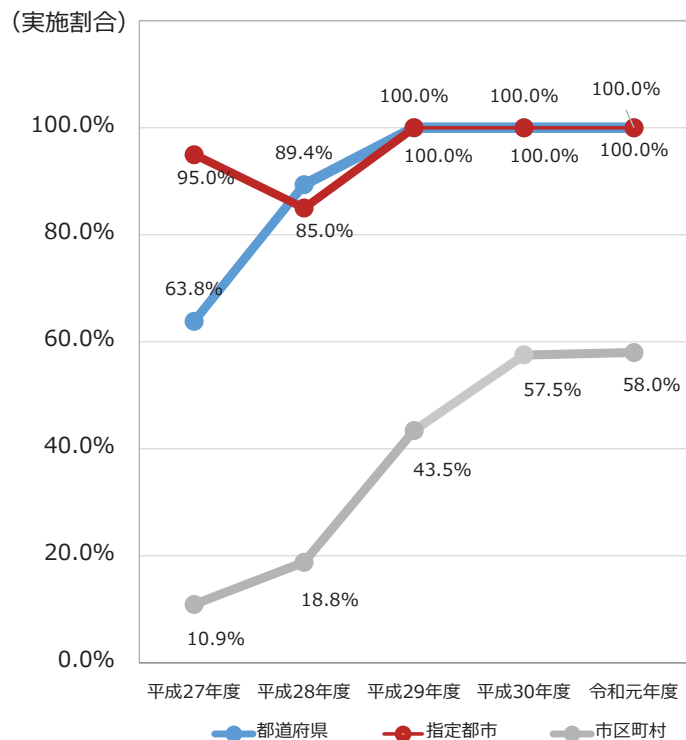
資料提供：ニチバン株式会社

56

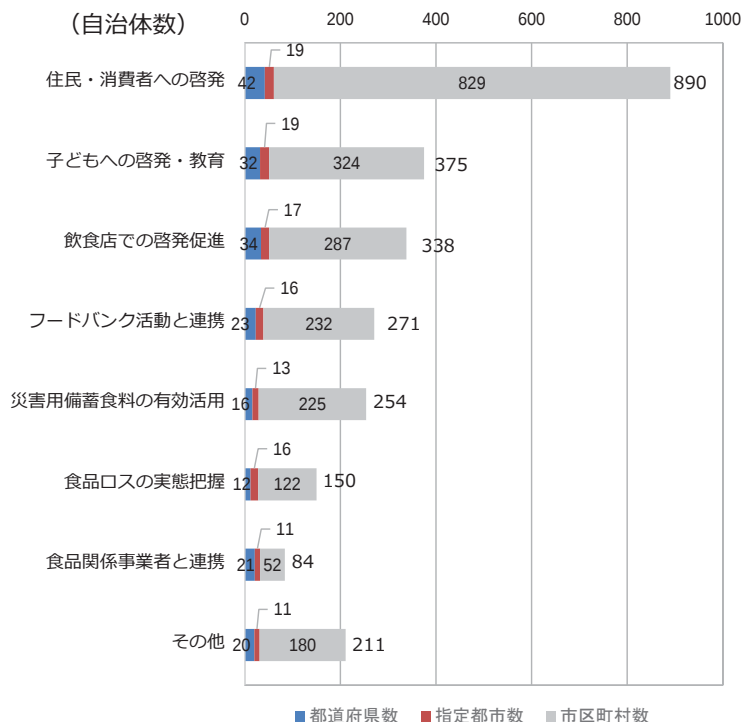
地方公共団体の取組

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



令和元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（令和元年度）について」

57

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	427自治体が参加（令和2年10月20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の把握
4.食品提供、食材使いまわりの工夫	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なるように、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。



ご飯の量（小・中・大）を選択できる表示と札の設置

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の把握	4.食品提供、食材使いまわりの工夫	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組

具体的な取組内容

①端食材の一部（通常は廃棄される食部など）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こともあるし、従業員の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。



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。

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にして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界があり、もっと行政や学校教育の中でモラルある食事のあり方について啓発を行ってほしい。

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かけを実施している。



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。

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、実施の協力をお願いしている。



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



福井県の実践

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テッカー〉 〈食べきり家庭応援店ステッカー〉



※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。



〈宴会での食べ残しを減らそう！啓発チラシ〉



- 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409（令和元年11月5日現在）。

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。

□ 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！」〉



□ 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〉



□ 大学生が地域のよさや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/>

61

横浜市の取組

市民・事業者の皆様へ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。

〈「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。

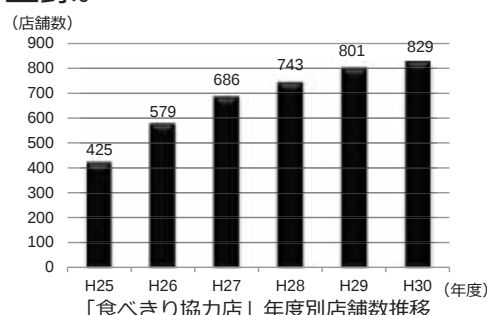
□ 小盛りメニューの提供やお持ち帰りの対応など、食べ残しを減らす取組をしている飲食店等を「食べきり協力店」として登録。

〈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学生の皆さんに制作協力いただきました。

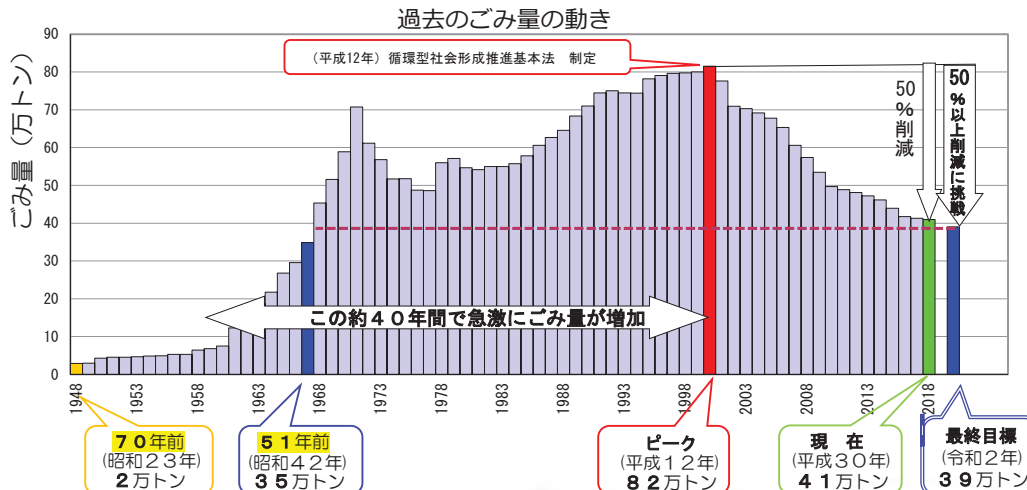


横浜市 食品ロス削減ウェブサイト: <http://www.city.yokohama.lg.jp/shigen/sub-shimin/foodloss/>

62

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

（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

- 「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/>

63

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〉



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

64

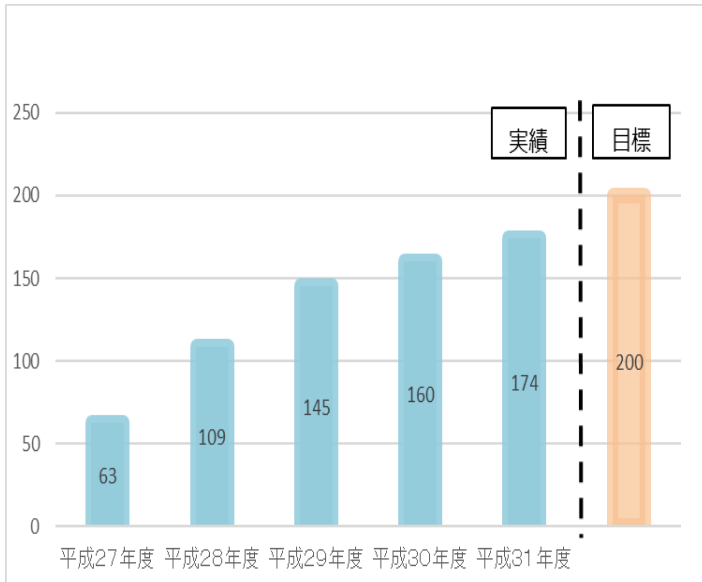
地方公共団体等との連携

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、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30年度：15市町村、令和元年度：14市町村
令和2年度：19市町村（予定）
- 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

65

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、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。



66

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）

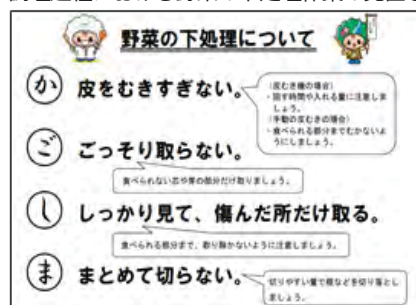
学校給食に求められている食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承などの社会的な課題解決に資するためのモデル事業。

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



食品ロス削減献立例

【料理名】牛乳、麦ごはん、だいたいんのそばとうに、あいらのはだかむぎふりかけ

小学校3・4年生 一人分

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので
大人が麦が料理をきいてみます。

一言メモ
旨い味付けなので、ごはんがとてすむ
人気メニューです。良い味が多いメニューなので

生産過多の「はだか麦」を使用した「ふりかけ」を開発

67

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。

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

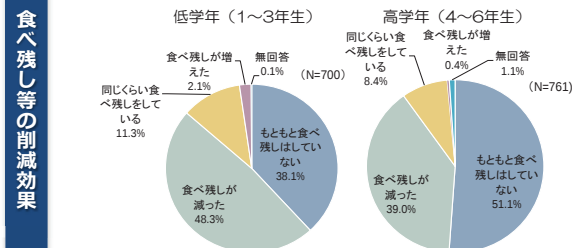


座学では、市内の食品ロスの発生状況、給食作りに携わる人々等に関する学習を実施。

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）



69

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643万トン※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。

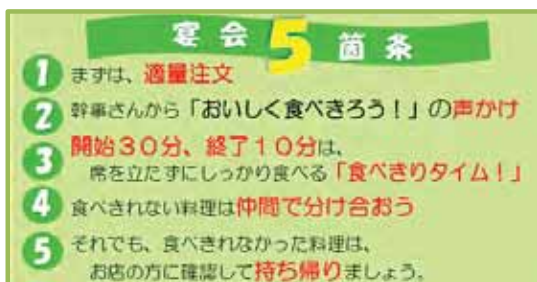
消費者庁は、農林水産省、環境省及び全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会（R1.10.10現在 408自治体）と共に、令和元年12月から令和2年1月までの忘新年会シーズンに、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施し、「宴会5箇条」や「3010運動」等の普及に取り組みました。

※農林水産省・環境省「平成28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（平成元年度消費者庁作成）〉



70

</

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/>

73

「持ち帰り」に関するコンテストの開催

令和2年度に、環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会と共に、「持ち帰り」の社会的な機運醸成のため、Newドギーバッグアイデアコンテストを開催。

ネーミングの部（持ち帰る行為のネーミング）

【大賞】 mottECO（モッテコ）

パッケージデザインの部

一般の部

優秀賞（3点）



〈タイトル：オカモチ〉



〈タイトル：YUKARI〉



〈タイトル：折りがみ式みつろうラップ〉

子どもの部

最優秀賞（1点）



優秀賞（2点）



環境省ウェブサイト：<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/contest.html>

74

●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。

①いつ、何を、どのくらい、どういった理由で捨てたか、を記録。
②どんな食品をどう処理して捨てたかを記録して、削減するポイントを確認。
③条件のついでに、調理の仕方、食べ残しの処理、冷蔵庫の整理、整理整頓の見える化など、のポイントを参考に実践。

日	何	量	理由	削減ポイント
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

あなたはどのタイプ？

- 買いすぎタイプ**：買いすぎ、作りすぎ、ためこみなど、タイプを確認。
- 使いすぎタイプ**：使いすぎ、使い残し、食べ残しなど、タイプを確認。
- 食べ残しタイプ**：食べ残し、食べ残し、食べ残しなど、タイプを確認。
- 調理の仕方タイプ**：調理の仕方、調理の仕方、調理の仕方など、タイプを確認。
- 冷蔵庫の整理タイプ**：冷蔵庫の整理、冷蔵庫の整理、冷蔵庫の整理など、タイプを確認。

- ✓ いつ、何を、どのくらい、どういった理由で捨てたか、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、食べ残しの調理テクニック、整理整頓の見える化など、のポイントを参考に実践。

75

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！」〉

76

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。



- 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「サルベージ・パーティ」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ベージ)

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「サルベージ・パーティ (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ベージが両社の強みをいかして、**家庭の埋蔵食品が変身! 『歳末持ち寄りサルベージ・パーティ』**をレンタルスペースで開催。

〈サルベージ・パーティ開催の様子〉

★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ベージは、「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、「サルベージ・パーティ」公認シェフの考案したレシピを基に、自宅では思いつけない「普段と違った食材の楽しみ方」を実感。

〈サルベージ・パーティの参加者〉



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、説明ができたという人は約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。

出典: 消費者庁ウェブサイト (食品ロス削減)

77

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〉



〈手作り新聞の内容〉

君が動けば、世界が変わる



- 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〉



「食べてほしい」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。



出典: 消費者庁ウェブサイト (食品ロス削減)

78

● 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）〉

79

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
（1）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。
（2）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。
（3）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。

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～

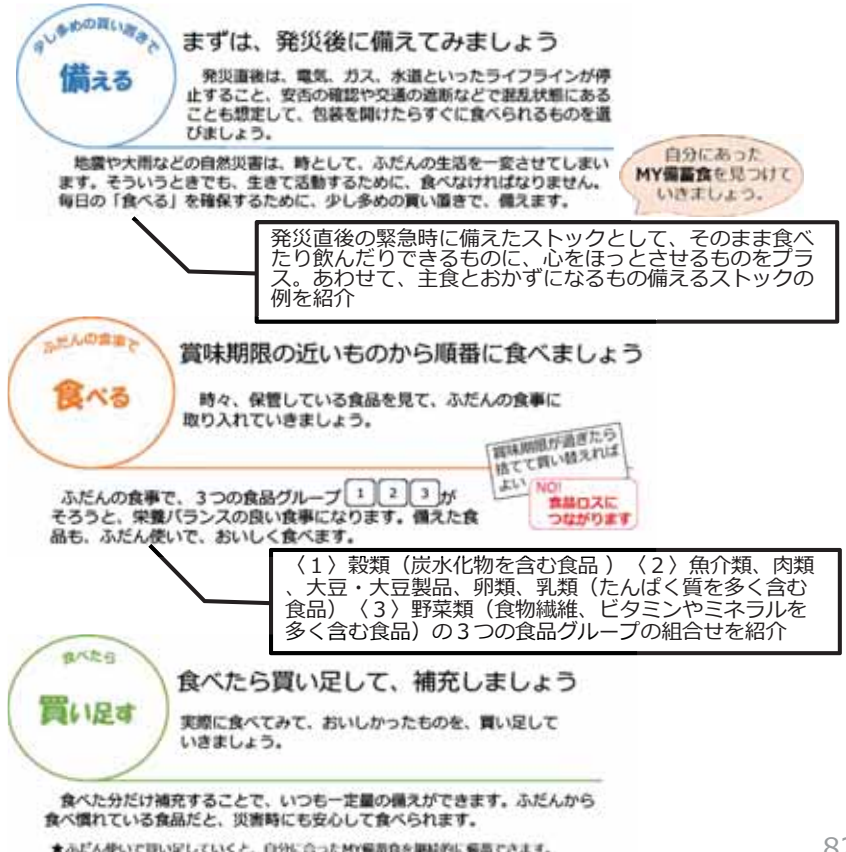
→県内の市町村や民間企業へ有効活用を呼び掛け。

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

81

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、食べたな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）。



82

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。

〈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/>

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



羽衣国際大学人間生活学科食クリエイトコースの取組
ウェブサイト：<https://www.hagoromo.ac.jp/today/6879>

〈大学で作成した冊子〉



〈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



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〉



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

〈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



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

83

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。
※平成29年4月に続き、今回で2回目。

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＞



＜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



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、見た目ともによい、と評判。

- 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・ウィンナー・
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）

84

食品ロス削減推進大賞の表彰

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、令和2年度から表彰を実施。

令和2年度食品ロス削減推進大賞 受賞者

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

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）の開発と同業各社及びメーカーへの幅広い普及活動で飛躍的に提供商品を拡大

消費者庁長官賞

○井出留美

日本初の「食品ロス削減推進法」成立に協力 2008年から13年間継続し多くの「日本初」を生んできた食品ロスのエバンジェリスト（伝道師）としての広報・啓発活動

○株式会社クラダシ

日本初・最大級の社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム「KURADASHI」

○チーム「それいいね!!」

タイトル：「食べてほしい。」

キャッチコピー：賞味期限、短い方買ったが良いつちやない

ほかに、審査委員長賞（5点）を授与

〈令和2年度内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞を受賞した「株式会社 ハローズ」と井上大臣〉



※令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の感染予防対策として、オンラインで表彰式を開催

令和3年度食品ロス削減推進大賞の応募チラシ↓



令和3年度食品ロス削減推進大賞の応募ページ↓



消費者庁HP（食品ロス削減推進大賞）：https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/food_loss_award/

85

令和2年度
食品ロス削減推進大賞
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

持続可能な商品提供の仕組み(ハローズモデル)の開発と同業他社及びメーカーへの幅広い普及活動で取組を飛躍的に拡大

ハローズモデルとは?



比較早く傷んでしまう商品の提供が可能に!

パート社員の一言



食べられる商品を廃棄するのはもったいない!

→ この一言をきっかけにフードバンクへの提供を開始(2015年)
翌年、「ハローズモデル」を開発

ハローズにおける食品廃棄率(%)



支援の輪を広げ提供量拡大へ

ハローズモデルは、全国的に広がっています。岡山県内では、(株)ハローズの呼びかけにより、80%近くのスーパーがハローズモデルを活用しています。さらに、スーパー以外(一部のドラッグストア・食品問屋等)でも、提供が開始されています。



また、全国のスーパーで更に食品ロス削減を推進するため、日本スーパーマーケット協会も、ハローズモデルでの提供を各社に呼びかけています。

▲岡山県内のスーパーマーケットでのハローズモデル適用率

全国のスーパーに向けて

全国のスーパーマーケットの皆様にも、ぜひ、「ハローズモデル」をご活用いただければと思います。「ハローズモデル」では、スーパーマーケット側は経費がほとんど掛かりません。食品ロスが大幅に削減され、提供する子ども食堂等には数多くの商品が届きます。ぜひ、ご協力をお願いします。



(商品ライン本部 商品管理部長 本田 光一 氏)

株式会社ハローズ

1958年設立。
岡山県を中心に中国・四国地方にて食料品スーパーマーケットを展開し、地域の食に貢献。



消費者庁

85

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8回「食品産業もったいない大賞」受賞者（令和3年1月）

農林水産大臣賞

生活協同組合コープこうべ

組合員・地域とすすめる食品ロス半減



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2020

食品ロス削減特別賞

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

～製・配・販の連携による食品ロス削減の取組～

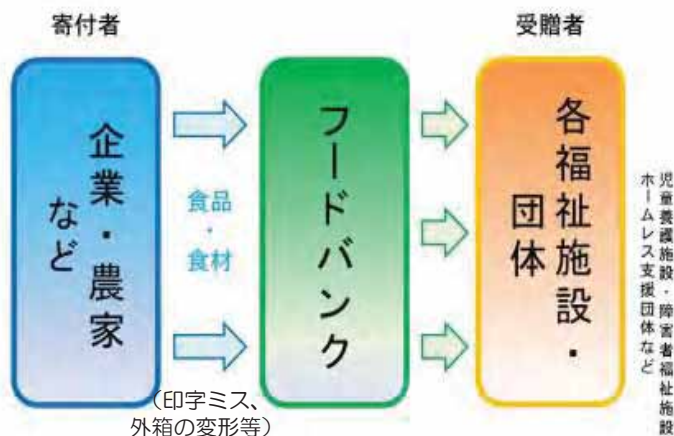
87

フードバンク活動

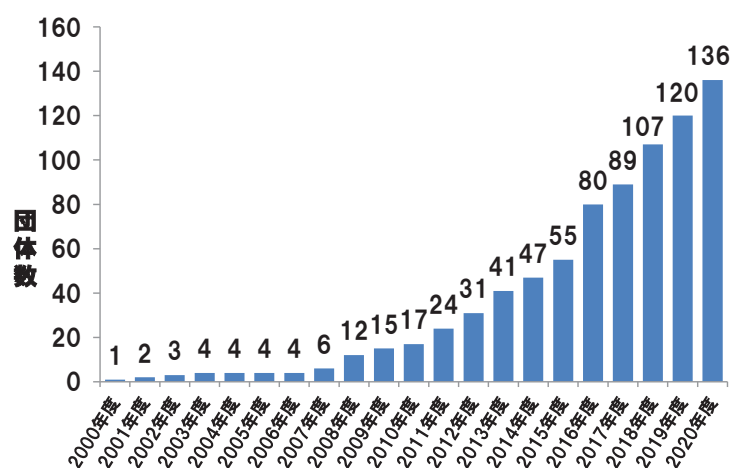
フードバンク活動の概要

- ✓ 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令和3年3月時点で136団体が活動）

概要図



国内のフードバンク団体数の推移



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



89

フードバンクの具体の取組

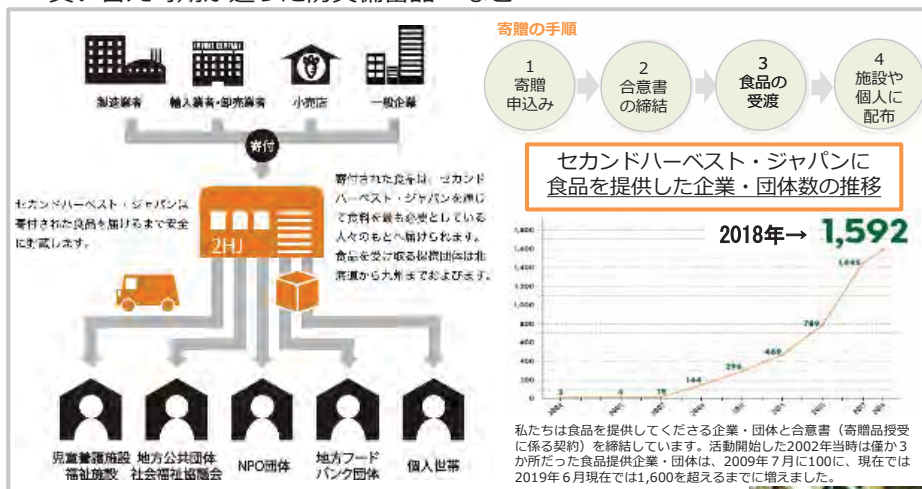
セカンドハーベスト・ジャパン（認）の取組

「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

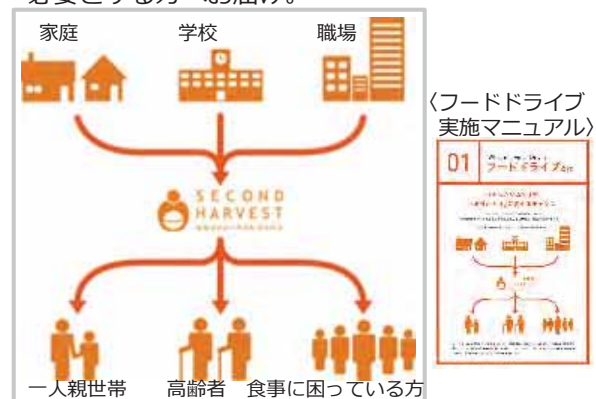
資料提供：セカンドハーベスト・ジャパン (<http://www.2hj.org>)

活動の4つの柱



● 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〉

90



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

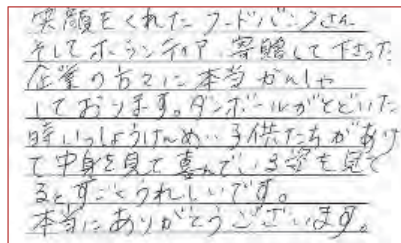


⑤福祉施設・団体との
連携



⑥市民のフードバンク
活動への参加促進

利用者の声

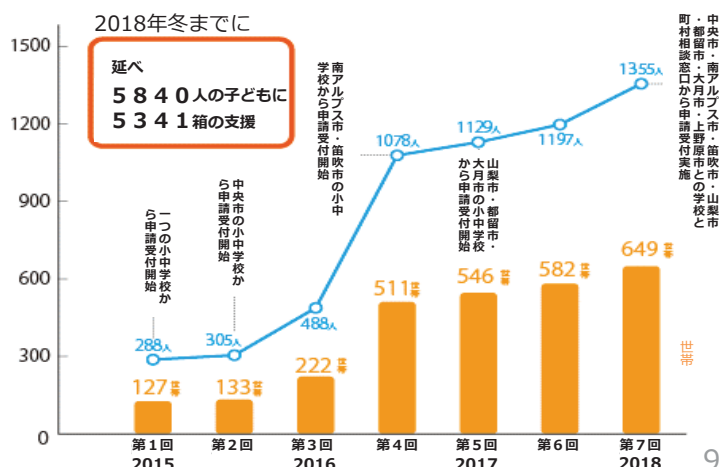


届いた食品に喜ぶ子ども

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

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。



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。



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＞

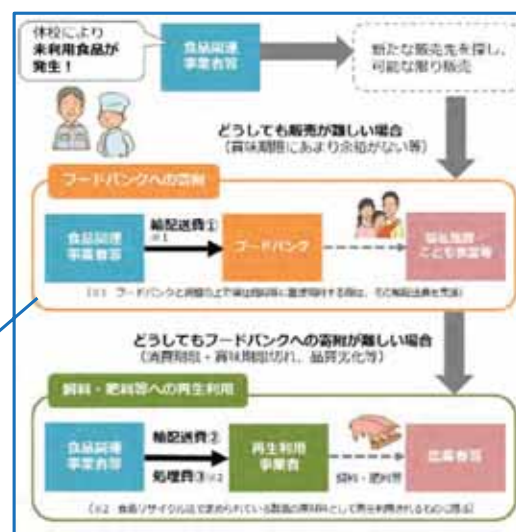
出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

●新型コロナウイルス感染症対策に伴い発生する未利用食品の扱いについて

新型コロナウイルスの感染症対策として、各種イベントの中止・延期や小学校、中学校等の一斉臨時休業などにより、活用できなくなった未利用食品について、食品ロスの削減の観点から積極的な取組が必要。

農林水産省から食品関連団体等への呼びかけ

- ① フードバンクへ未利用食品の提供を推進するため、全国の食品関連事業者からフードバンクへ提供することを希望する未利用食品の情報を集約し、全国のフードバンクに対し一斉に情報発信する取組を進めることを、農林水産省がプレスリリース（令和2年3月4日）。
- ② 新型コロナウイルス感染症対策に伴い、食品関連事業者等から発生する学校給食で活用する予定であった未利用食品をフードバンクへ寄附する際に必要となる輸配送費を支援、またフードバンクへの寄附を含め食品としての活用が困難な場合に、飼料、肥料等として再生利用するために必要となる輸配送費及び再生利用に係る処理費を支援することを公表（令和2年3月10日）。
※令和元年度学校給食の休止に伴う未利用食品活用緊急促進事業のうちフードバンク活用の促進対策及び再生利用の促進対策
- ③ 未利用食品の販売を促進するビジネスの活用推進等についてプレスリリース（令和2年4月30日）。



地方公共団体への呼びかけ

- ・ 農林水産省からの事務連絡の発出及び公表を受け、消費者庁から都道府県消費者行政部局・環境省から都道府県環境部局を経由して全自治体に、未利用食品の有効活用について、必要に応じ食品関連事業者、フードバンク等と連携し、取組を促進していただくよう通知で依頼。

93

特設ページ「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫の発信



新型コロナウイルスの感染対策として、自宅で過ごす機会が増えてきていることから、感染対策、食品ロス削減の観点で消費者向けに、地方公共団体や事業者の取組など情報を発信。

- ・ 2020年5月1日 消費者庁食品ロス削減特設サイト内にページ「緊急事態宣言下での食品ロス削減の工夫」として新設。
- ・ 2020年5月26日 緊急事態宣言の解除により、ページのタイトルを「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫に変更し、継続中。

目次

- ◆飲食店のテイクアウト販売を活用
- ◆引取り手がなく捨てられそうな農産物などを販売するインターネットサイトの活用
- ◆購入した食品を使いきる工夫
- ◆関連リンクについて

（情報・リンク等は、随時更新）

消費者庁食品ロス削減特設サイト
「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫」



「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫のポイント



新型コロナウイルス感染症の対策として、「3つの密」の回避や「人と人との距離の確保」など、引き続き日常の行動での配慮が重要です。

「新しい生活様式」の中での食事や食品ロス削減の工夫を実践していきましょう。

食品ロス削減につながるテイクアウトサービスの活用



ここがポイント

- ◎ 飲食店での滞在時間の短縮
- ◎ 家事の軽減

- 飲食店では、営業時間の短縮や座席数の削減により、仕入れた食材を無駄にしないようテイクアウトのサービスを実施しているケースがある。
- フードデリバリーサービスがある場合は、活用するのも有効。

食品ロス削減対策サービス(ECサイト)の活用



ここがポイント

- ◎ 買物のための外出の回避
- ◎ 普段食べる機会のない食品を購入しやすい

- イベント中止、飲食店の営業の縮小などで、引き取り手がなく捨てられそうな新鮮な農水産物・加工食品を、安価で販売するインターネットサイトが開設されている。

購入した食品を使いきる工夫



ここがポイント

- ◎ 買物のための外出の回避
- ◎ 冷蔵庫等整理で、期限間近の食品の救済

- 冷蔵庫や食品庫を整理して、期限間近の食品や使いかけの野菜などを使いきる工夫をすることで、家庭での食品ロス削減にもつながる。

消費者庁食品ロス削減特設ページの活用



食品ロス削減の工夫や様々な方の取組も紹介していきます。詳しくはURL又はQRコードから。



https://www.no-foodloss.caa.go.jp/summary_page.html