



食品ロス削減関係参考資料

(令和7年6月27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	○小売店舗における消費者への啓発	59
○食品ロスをめぐる現状	4	・食品ロスを減らす店舗での取組の促進	60
・我が国の食品ロスの現状	5	○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	62
○食品ロスの発生要因	6	・規格外野菜や食品を活用した食品ロス削減	62
・食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果	9	○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 ..	64
・我が国と諸外国の食料自給率	10	○地方公共団体の取組	65
・ごみ処理事業経費	11	・地方公共団体の取組状況のとりまとめ	65
・家計における食費の状況	12	・地方公共団体における食品ロス削減推進計画の策定状況	66
・子どもの貧困の状況	12	・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会	68
・世界の食料品廃棄の状況	13	・福井県の取組	70
・世界人口の推移・推計	14	・岡山県の取組	71
・世界の栄養不足人口	15	・横浜市の取組	72
・持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロスの削減	16	・京都市の取組	73
2 食品ロス削減に向けた政府の体制等	18	・長野県松本市の取組	74
○食品ロス削減に向けた政府の体制・取組（概要）	19	○地方公共団体等との連携	75
○食品ロスの削減の推進に関する法律	20	・自治体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル	75
○食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針について	21	○学校での取組	76
○食品ロス量の推移と削減目標	23	・食に関する指導、学校給食の活用モデル事業	76
○各種計画等と食品ロスの削減	24	・小学校家庭科での実践事例	77
・消費者基本計画と食品ロスの削減	24	・学校給食の食べ残り削減等のモデル事業	78
・食育推進基本計画と食品ロスの削減	25	○飲食店等における食べ残り対策	79
・循環型社会形成推進基本法と食品ロスの削減	28	・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	79
・食品リサイクル法と食品ロスの削減	29	・大阪・関西万博における食品ロス削減の取組（消費者庁）	80
・関係省庁の予算（概要）	31	・外食時の食べきりの啓発促進	81
3 食品ロス削減に向けた取組	33	・食べきれず残した料理を「持ち帰り」できること	82
○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	34	を示した店舗ステッカー	82
○食品ロス削減に向けた国民運動の推進	35	・食べ残り持ち帰り促進ガイドライン	83
○消費者への普及啓発	36	○家庭での食品ロス削減の促進	84
・消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布	35	・家庭での使いきり・食べきりの啓発促進	85
・10月食品ロス削減月間における取組の推進	37	・余った食材を持ち寄った使いきり・食べきりの取組	86
・食品ロス削減推進アンバサダーを起用した食品ロス削減の啓発	40	○若者が主体となる取組の促進	87
・地方情報誌を活用した食品ロス削減の啓発活動	41	○災害時用備蓄食料の有効活用の促進	88
・実証事業の結果を踏まえた啓発資材による啓発	42	・国における取組	88
・絵本を活用した幼児への啓発	43	・地方公共団体・家庭への呼び掛け	90
・普及啓発の促進に向けた人材育成	44	・大学食堂や学校給食での備蓄食料の活用	93
・消費者庁ウェブサイトでの情報の集約・発信	45	○食品ロス削減推進表彰	94
・食品ロス削減レシピの発信	47	・食品ロス削減に貢献したその他の表彰（例）	97
・食品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進	48	○フードバンク活動	98
○コンテストによる食品ロス削減の普及啓発	50	・フードバンク活動の概要	98
・「賞味期限」の愛称・通称コンテスト、及び	50	・フードバンク活動の手引き	99
私の食品ロス削減スローガン＆フォトコンテストの実施	50	・フードバンクの具体の取組	100
・「めざせ!食品ロス・ゼロ」川柳コンテストの実施	52	・消費者として寄付できるフードドライブ活動	102
○食品ロスの削減につながる容器包装の工夫	53	・食品寄附ガイドライン	103
○商慣習の見直し	54	○食の環プロジェクト	104
○需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減例）	56		
○気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減	57		

1 食品ロスの現状

● 食品ロスをめぐる現状

我が国の食品ロスの状況

- 食品ロス量は年間**464万トン**（令和5年度推計）
＝国連世界食糧計画（WFP）による食料支援量370万トン（2023年実績）の約1.3倍
- 毎日大型（10トン）トラック 約**1,270台分**を廃棄
- 年間 1 人当たりの食品ロス量は**37kg** →毎日おにぎり 1 個分（**102g**）の食べ物を捨てている計算

<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5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**2.3兆円/年**
（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（令和5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（2024年）」）

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**9人に1人**と依然として高水準
（厚生労働省「2022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

- ・2024年は約81億人、2054年には**約98億人と予測**
（国連「World Population Prospects The 2024」）

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7.3億人**
- ・5歳未満の発育障害は**約1.5億人**
（国連食糧農業機関（FAO）
「The STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2024）」）



我が国の食品ロスの現状

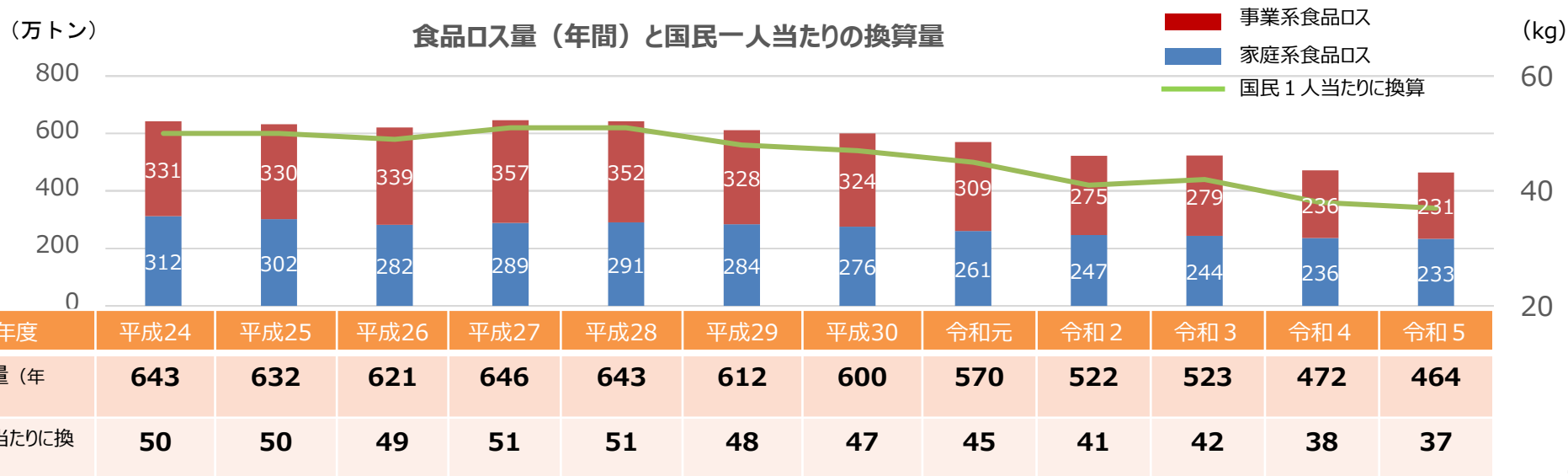
- 「食品ロス」 = 本来食べられるのに捨てられる食品
- 我が国の食品廃棄等は年間2,104万トン※¹、うち食品ロスは464万トン※²
 - ・国連世界食糧計画（WFP）による食料支援量※³（約370万トン）と約1.3倍
- 食品ロスの内訳
 - ◎ 事業系 : **231万トン**（50%）
 - ◎ 家庭系 : **233万トン**（50%） 食品ロスの約半分は家庭から

※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 令和5年度推計（農林水産省・環境省）

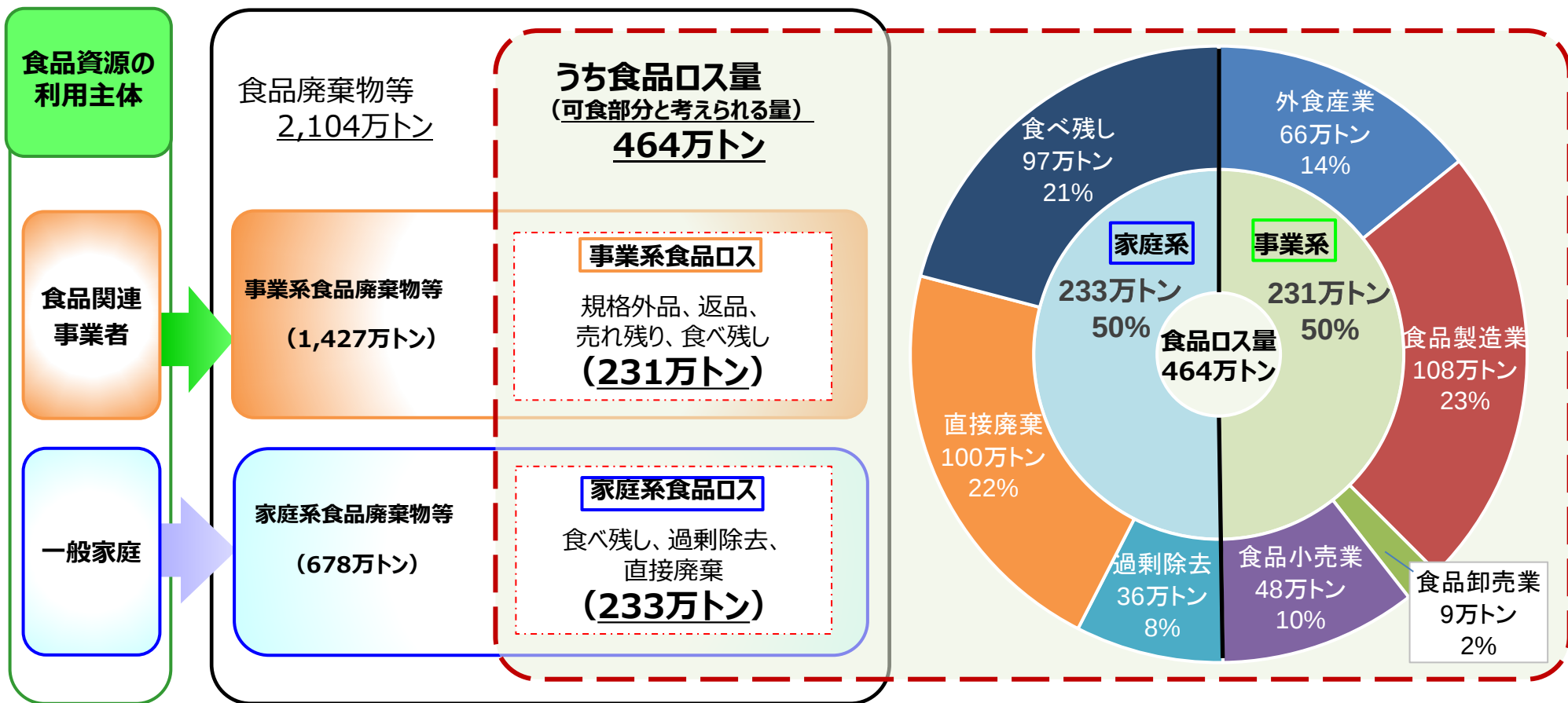
※³ 国連世界食糧計画（World Food Programme:WFP）2023年実績

※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。



● 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「令和5年度推計」

※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。

〔参考〕 産業廃棄物の総排出量は3億7,400万トン（令和4年度）、一般廃棄物の総排出量は3,897万トン（令和5年度）

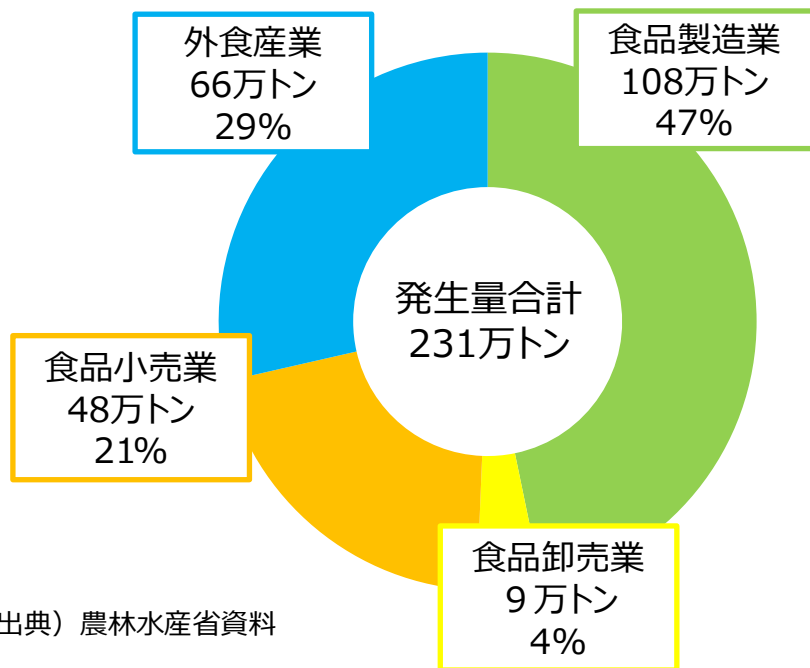
資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

発生要因の内訳

- 我が国の食品ロスは464万トン ※農林水産省・環境省「令和5年度推計」
- 食品ロスのうち事業系は231万トン、家庭系は233万トンであり、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

（令和5年度）



（出典）農林水産省資料

製造・卸・小売事業者

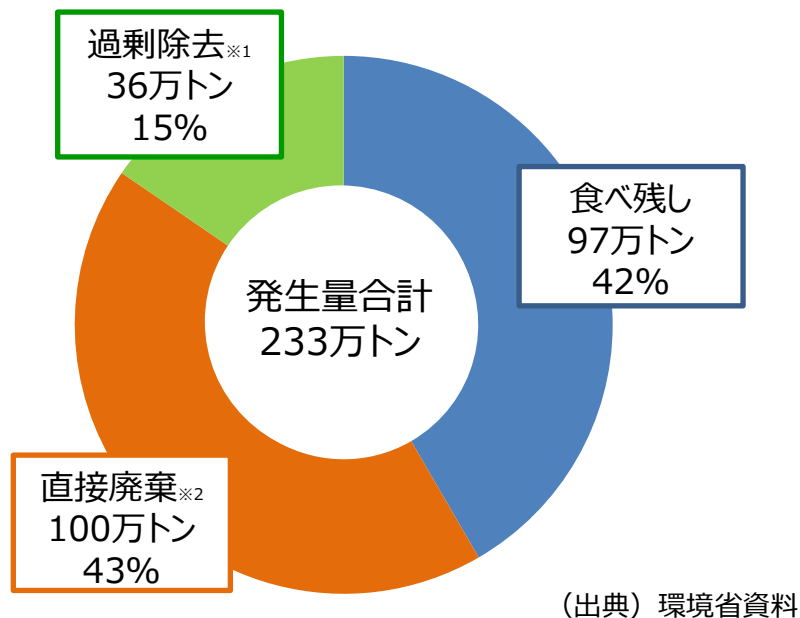
- 製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる

外食事業者

- 作りすぎ、食べ残しなどが食品ロスになる

家庭系食品ロスの内訳

（令和5年度）



（出典）環境省資料

- ※ 1：野菜の皮を厚くむきすぎるなど、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

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。

食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果

2023（令和5）年度における食品ロスによる

- 経済損失は4兆円、国民1人当たり 年間31,814円
- 温室効果ガス排出量は1,050万t-CO₂、国民1人当たり 年間84kg-CO₂

2023（令和5）年度 食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果

 2023[令和5]年度食品ロス量

464万トン

国民1人当たり ※1

37kg/年

 食品ロスによる経済損失の合計 ※2

4.0兆円

国民1人当たり ※1

31,814円/年

 食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計 ※3

1,050万t-CO₂

国民1人当たり ※1

84kg-CO₂/年



※1 国民1人当たりは総務省「人口推計」（2023年10月1日時点）に対する値。

※2 経済損失は各部門（事業部門・家庭部門）にまたがるものを合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。

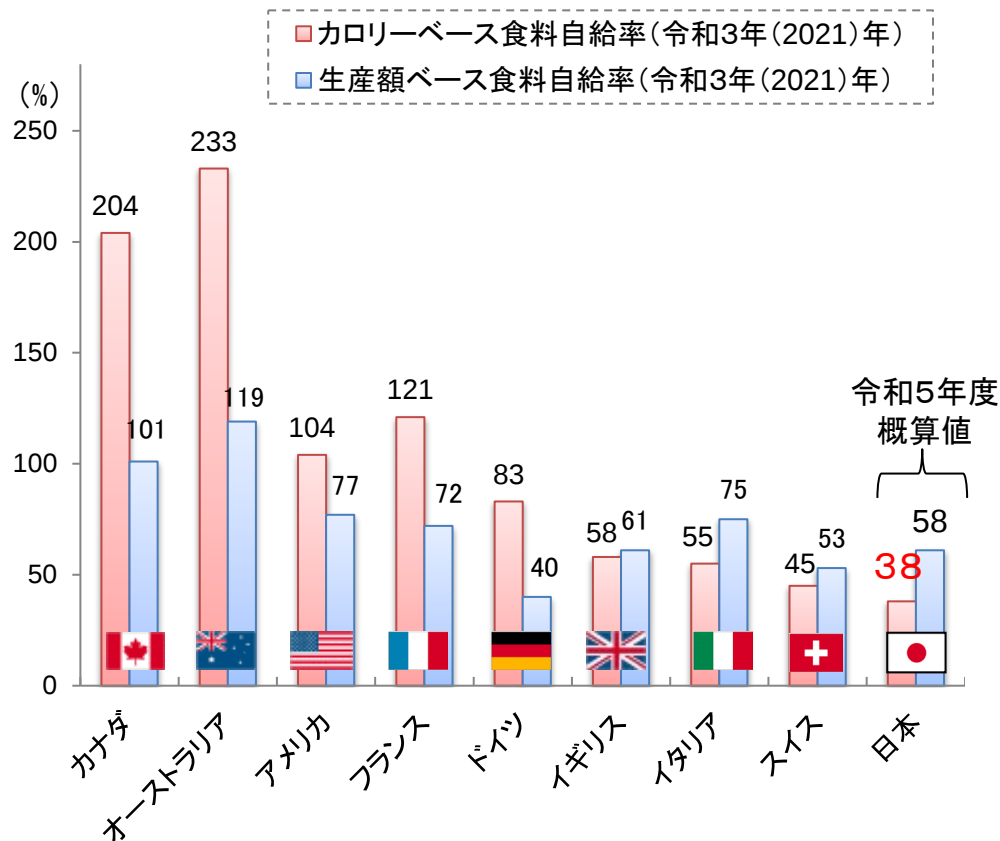
※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものを合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。

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5年度では**38%**

○我が国と諸外国の食料自給率

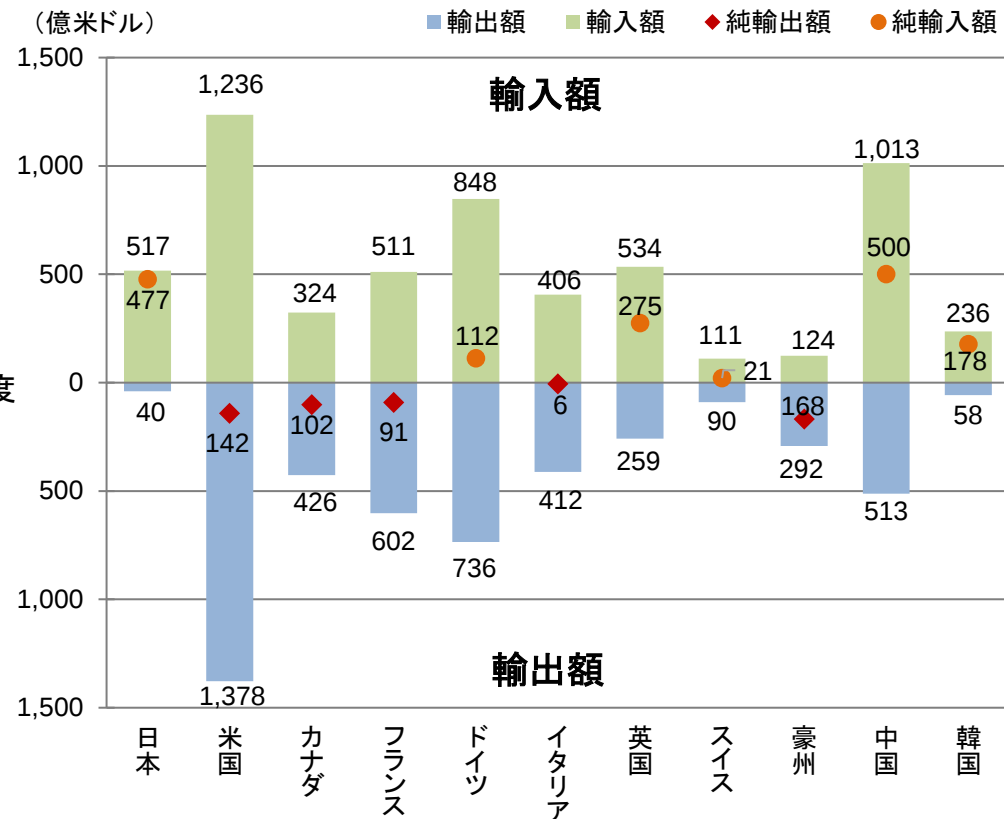


資料：農林水産省「食料需給表」、FAO“Food Balance Sheets”等を基に農林水産省で試算。
 (アルコール類は含まない。)

注1: 数値は暦年(日本のみ年度)。スイス(カロリーベース)及びイギリス(生産額ベース)については、各政府の公表値を掲載。

注2: 畜産物及び加工品については、輸入飼料及び輸入原料を考慮して計算。

【参考】主要国の農産物純輸出入額(2016年)



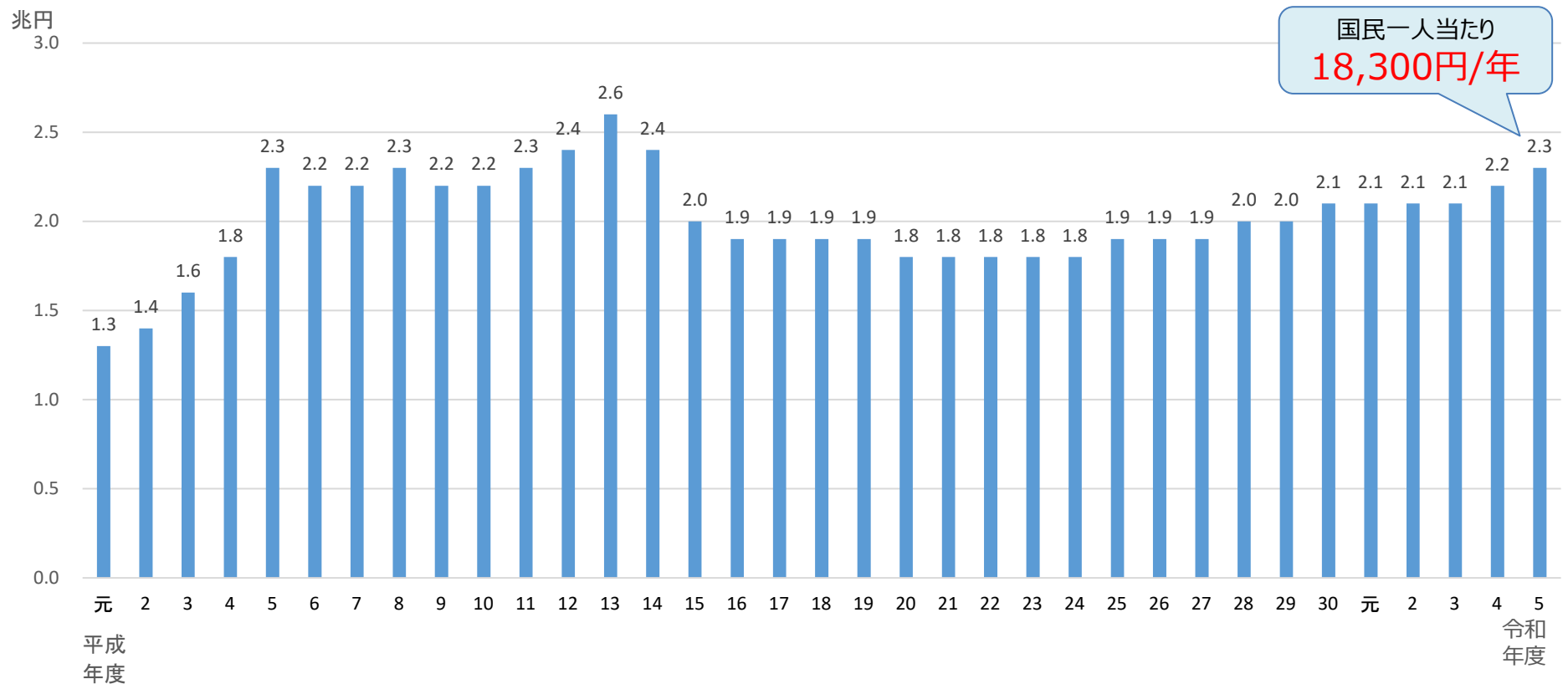
資料：FAOSTAT (2016年)

注：中国は、香港、マカオ及び台湾を除く。

ごみ処理事業経費

ごみ処理事業経費（一般廃棄物処理事業のうち、し尿処理事業経費を除く）

約 2.3 兆円

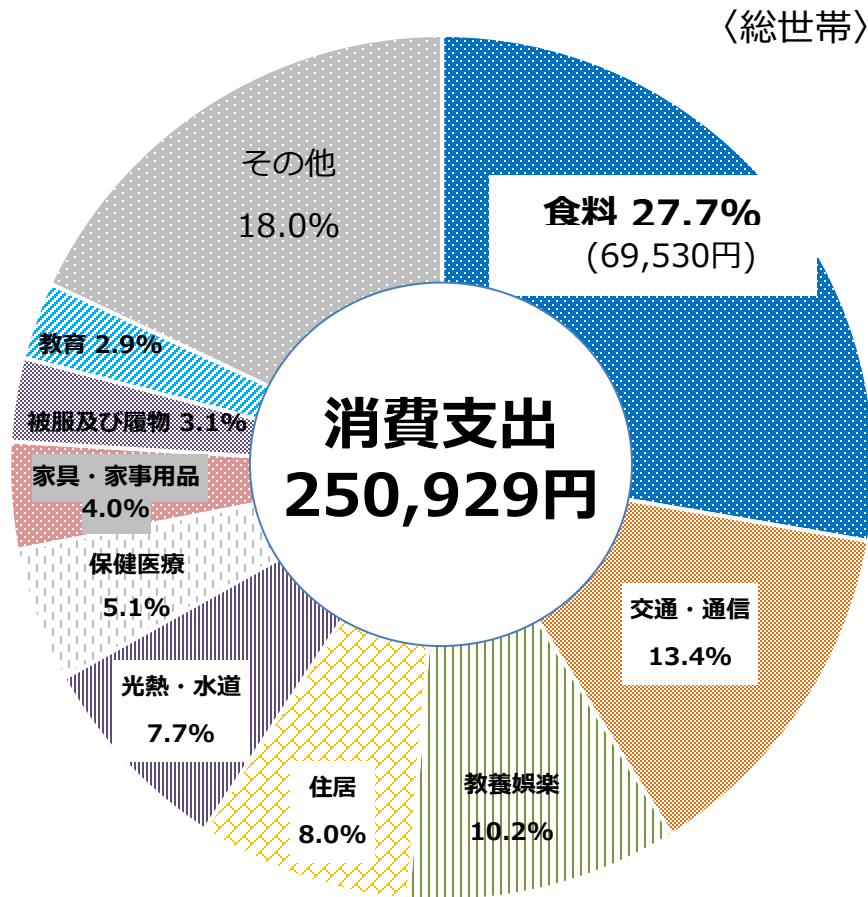


ごみ処理事業経費総額

（小数点第2位の四捨五入）

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

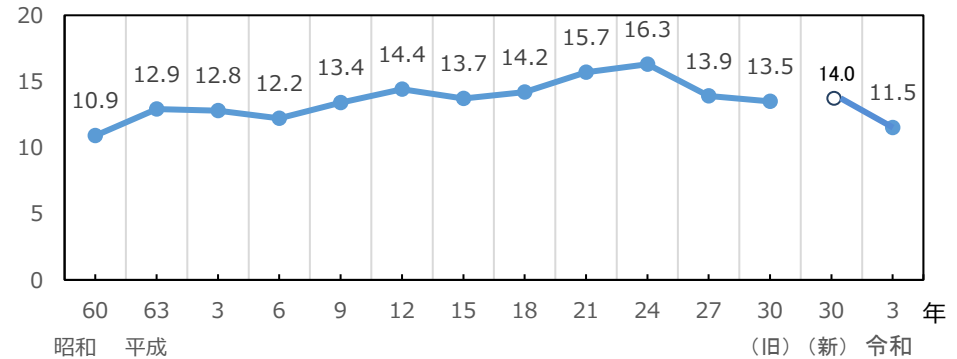


資料：総務省「家計調査（2024年）」

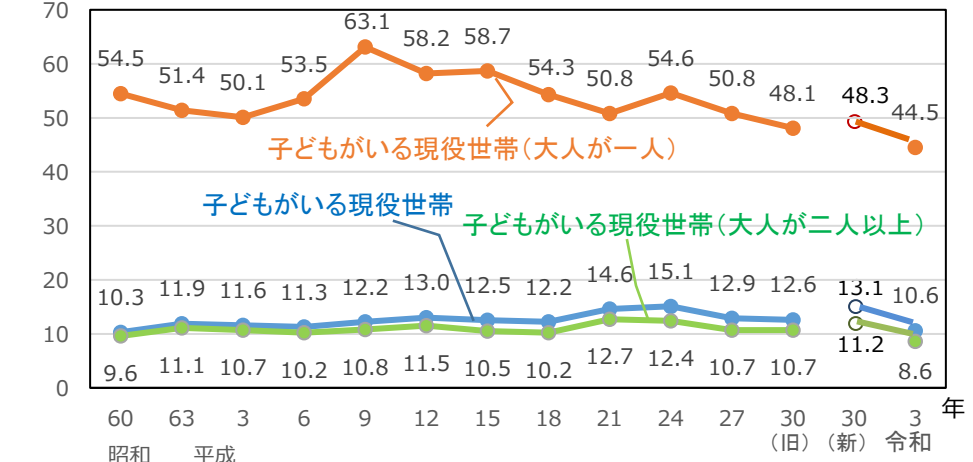
子どもの貧困の状況

9人に1人の子どもが貧困状態

子どもの貧困率の年次推移



子どものいる現役世帯の貧困率



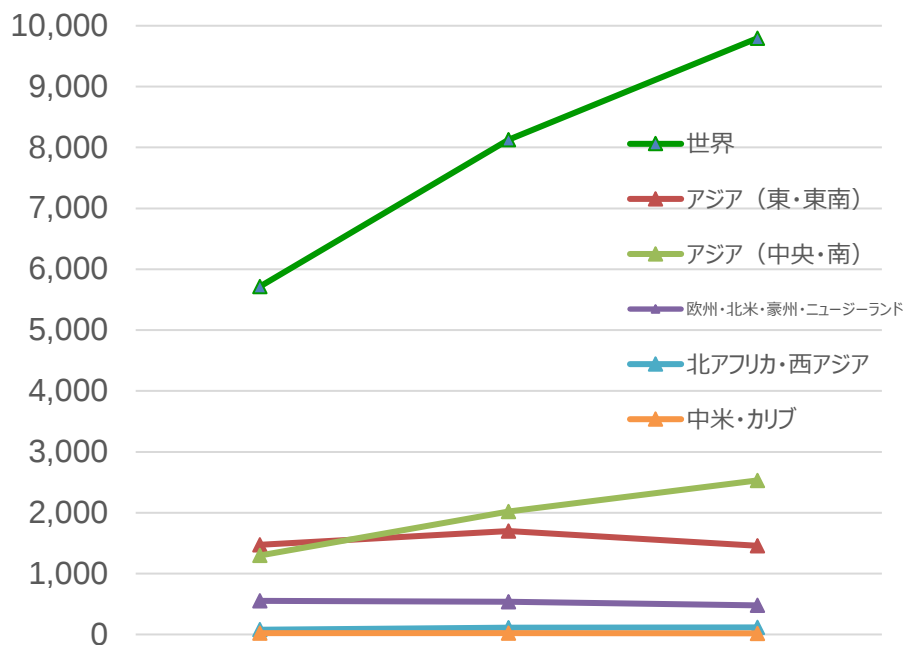
世界の食料品廃棄の状況

- 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。

世界人口の推移・推計

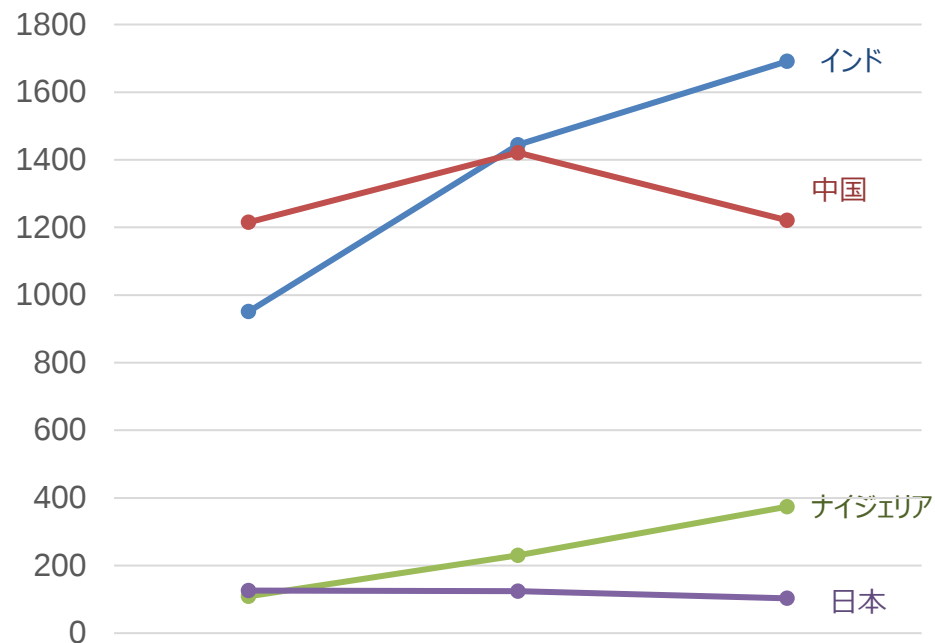
世界人口は2024年で約81億人、急速に増加し、2054年には**約98億人**

人口の推移・推計（世界・地域別）



(百万人)	1995年	2024年	2054年
世界	5,717	8127	9796
アジア（東・東南）	1,472	1,699	1,457
アジア（中央・南）	1,298	2,020	2,531
欧州・北米・豪州・ニュージーランド	552	536	478
北アフリカ・西アジア	78	111	116
中米・カリブ	22	22	18

人口の推移・推計（主要国・国別）



(百万人)	1995年	2024年	2054年
インド	951	1,444	1,691
中国	1,215	1,421	1,221
ナイジェリア	109	230	374
日本	126	124	103

※ World Population Prospects 2024のデータ

世界の栄養不足人口

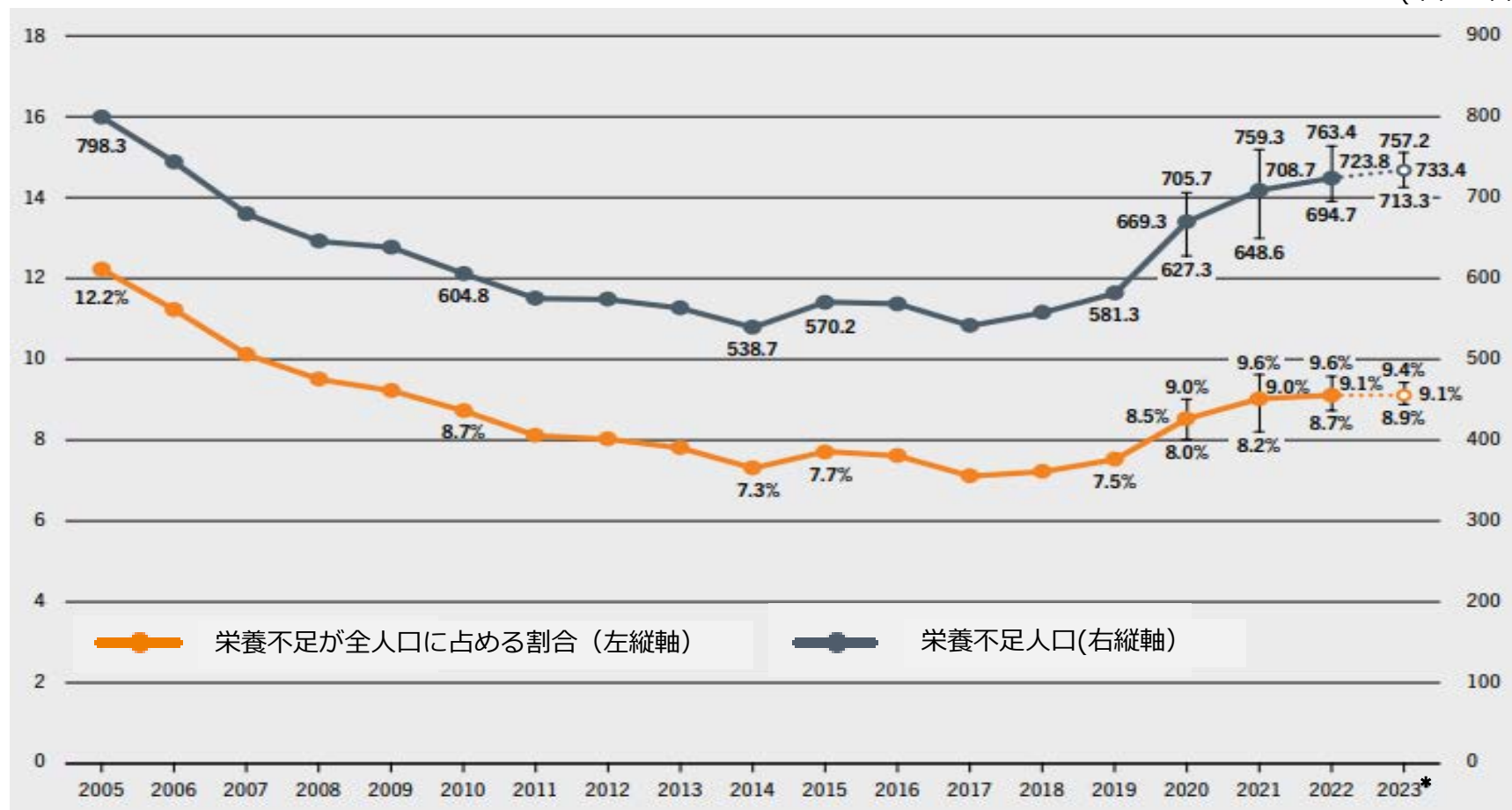
世界の栄養不足人口（2023年）は、**7億3,340万人**（世界人口 11人に1人の割合）

(%)

(単位：百万人)

栄養不足が全人口に占める割合

栄養不足人口



* NOTES: Bars show lower and upper bounds of the estimated range. * Projections based on nowcasts for 2023 are illustrated by dotted lines.
SOURCE: FAO. 2024. FAOSTAT: Suite of Food Security Indicators. [Accessed on 24 July 2024]. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FS>.

資料：国連食糧農業機関（FAO）「The State of Food security and Nutrition in the World 2024」

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

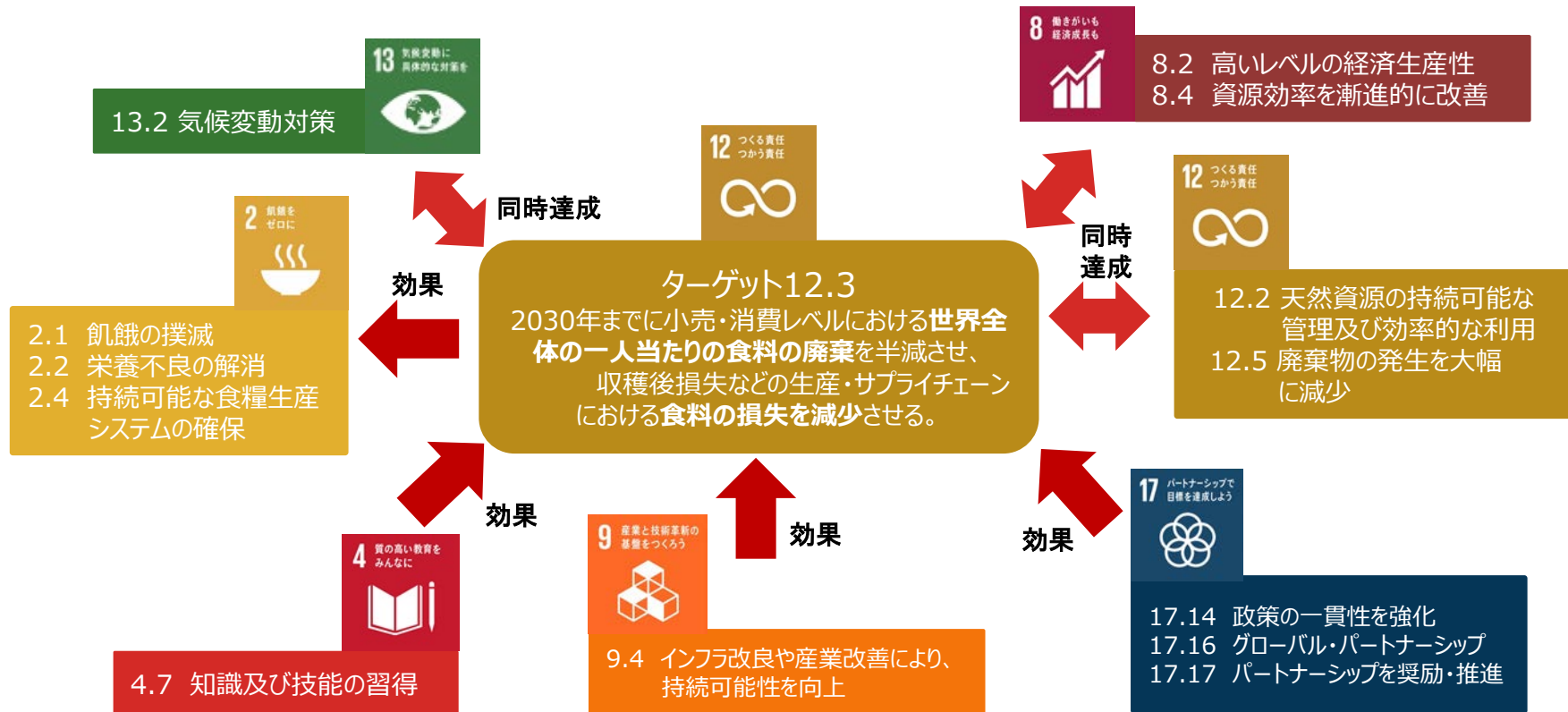
12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

※ 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」	

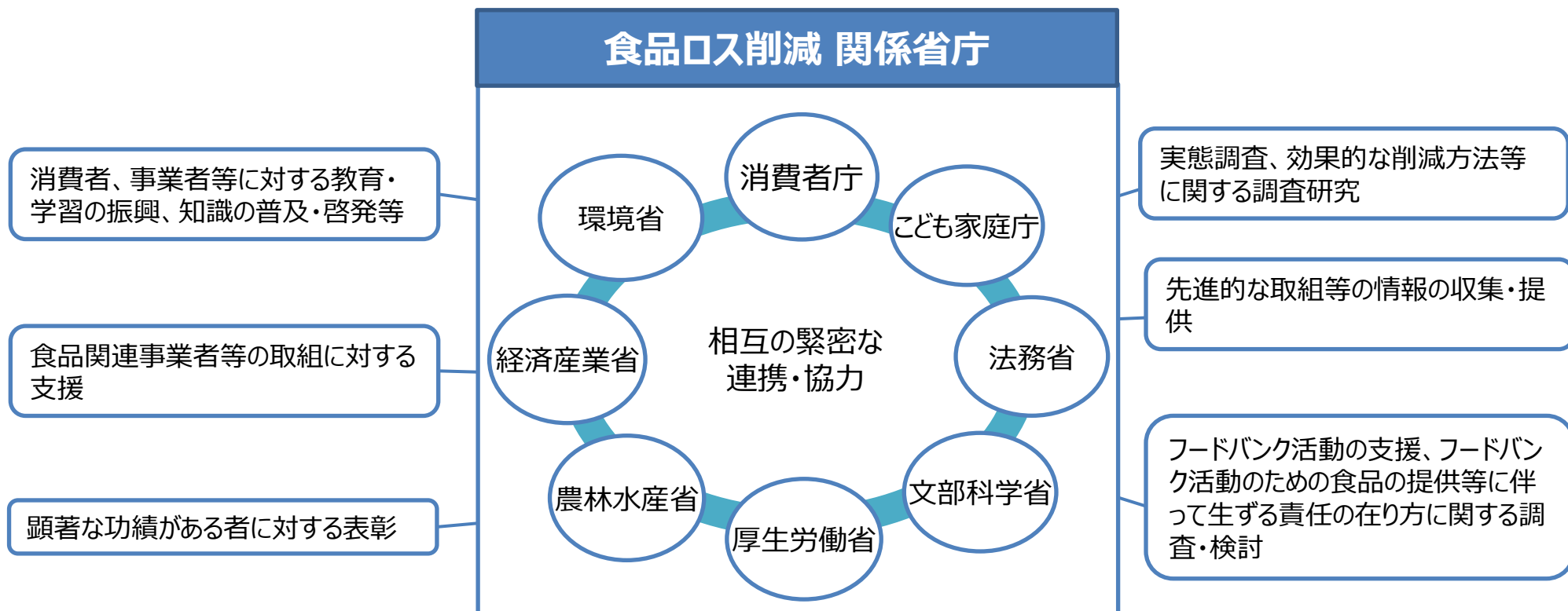
(参考) 食品ロス削減とSDGs目標との関連

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

● 食品ロスの削減に向けた政府の体制・取組（概要）



食品ロス削減推進会議

- ・ 構成員：関係大臣、有識者（業界団体、地方公共団体、学識経験者 など）
（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））
- ・ 食品ロスの削減の推進に関する基本方針の案の作成等を行う

※ 令和元年10月1日 法施行
令和2年3月31日 基本方針 閣議決定
令和5年12月22日 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ取りまとめ

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（令和7年3月25日 変更）

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基本的な方針 概要

【第1次基本方針：令和2年3月31日閣議決定】

【第2次基本方針：令和7年3月25日閣議決定】

「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。

《我が国の食品ロスの状況》

(第2次基本方針策定時)

事業系236万トン
家庭系236万トン

- ・食品ロス量は年間472万トン（令和4（2022）年度推計）
＝国連世界食糧計画（WFP）による食料支援量（約370万トン）の1.3倍
- ・年間1人当たりの食品ロス量は38kg

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

消費者、食品関連事業者、国・地方公共団体等の各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。

3010運動

注文の際
量を注文しよう。

定食後30分は、
席を立たず、剩残を減ら
しましょう。

お開き前10分は、
自分の席に戻って、再度、
剩残を減らしましょう。



〔自己責任で持ち帰ることができることを明示したロゴマーク mottECO〕

《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。
- ・食品ロス削減の推進に関する表彰。

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。



〔国の災害時用備蓄食料の有効活用としてフードバンク団体へ提供〕



〔食品ロス削減全国大会の実施〕

第2次 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 主な変更点

第1次基本方針において、食品ロスの削減の目標は、家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させることと設定。直近2022年度の食品ロス量は家庭系・事業系ともに236万トンであり、家庭系についてはあと20万トンの削減が必要。事業系については2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、新たな目標として60%減と設定。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インバウンドの拡大など様々な状況から、更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加。

《食品ロスの削減の目標》

2000年度比で2030年度までに

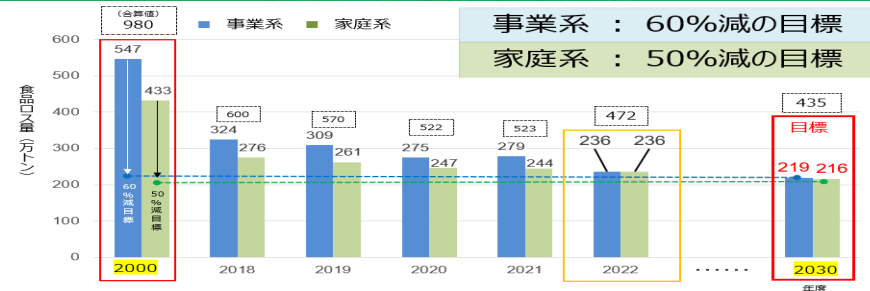
①家庭系食品ロスは、50%減**早期達成** ←あと20万トン削減

事業系食品ロスは、60%減【新規】

②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%【継続】

※2024年度は74.9%

食品ロス量の推移と削減目標



食品ロスの削減の推進に関する基本的施策

※（3）表彰、（5）情報の収集及び提供（継続）

（1）教育及び学習の振興、普及啓発等

【新規】

- ✓ 食品ロス削減、食品寄附促進及び食品アクセス確保の三つの施策を「食の環（わ）」プロジェクトとして一元的に発信。
- ✓ 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知。
- ✓ 脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「デコ活」の推進及びmottECOの普及促進。
- ✓ 地方公共団体での食品ロス削減の取組状況の公表などを通じた、地域での取組の底上げ・横展開。
- ✓ 地域等において食品ロスの削減を担う人材となる食品ロス削減推進サポーターの育成。
- ✓ 未就学児を対象に食育等の取組を進めるため、保育所、幼稚園等において栄養士・管理栄養士や栄養教諭を配置。
- ✓ 国際的な組織との連携を通じた先駆的取組の共有により、国際展開を推進。



【食品ロス削減推進
サポーター育成用教材】

【国際連携による情報共有】

（2）食品関連事業者の取組に対する支援

【新規】

- ✓ 「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」において、納品期限の見直しや賞味期限の安全係数の見直し及び大括り表示への見直しについて周知・徹底し、商慣習の見直しを推進。
- ✓ 食べ残し持ち帰りに関する留意事項について「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき周知。
- ✓ mottECO導入事例の知見・ノウハウの周知。
- ✓ 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正内容の周知及び取組の促進。
- ✓ 企業における発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの検討。

【拡充】

- ✓ ICT、AI等の新技術の活用といったDXの推進による食品ロス削減及び食品寄附の取組の促進。



【食品ロス削減・食品寄附促進
アプリ等の活用】

（4）実態調査及び調査・研究の推進

【新規】

- ✓ 事業者の災害時用備蓄食料の廃棄量の実態把握と有効活用の検討。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策の整理、地域の関係主体向け手引きの取りまとめ。

【拡充】

- ✓ 食品ロス発生量及びその経済損失・環境負荷（温室効果ガス排出量）の推計の継続的な実施。

（6）未利用食品等を提供するための活動（食品寄附）の支援等

【新規】

- ✓ 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のための「食品寄附ガイドライン」の普及啓発。
- ✓ 一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を特定するための仕組みを構築。
- ✓ 社会全体のコンセンサスの醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる民事責任の在り方について、最終受益者の被害救済にも配慮した法的措置を講ずることを目指す。
- ✓ 食品寄附を行う事業者の取組を促進するため、税制上の取扱いの周知や企業版ふるさと納税を活用した食品寄附の優良事例を発信。
- ✓ フードバンク団体等を介した食品寄附を促進するための支援の強化

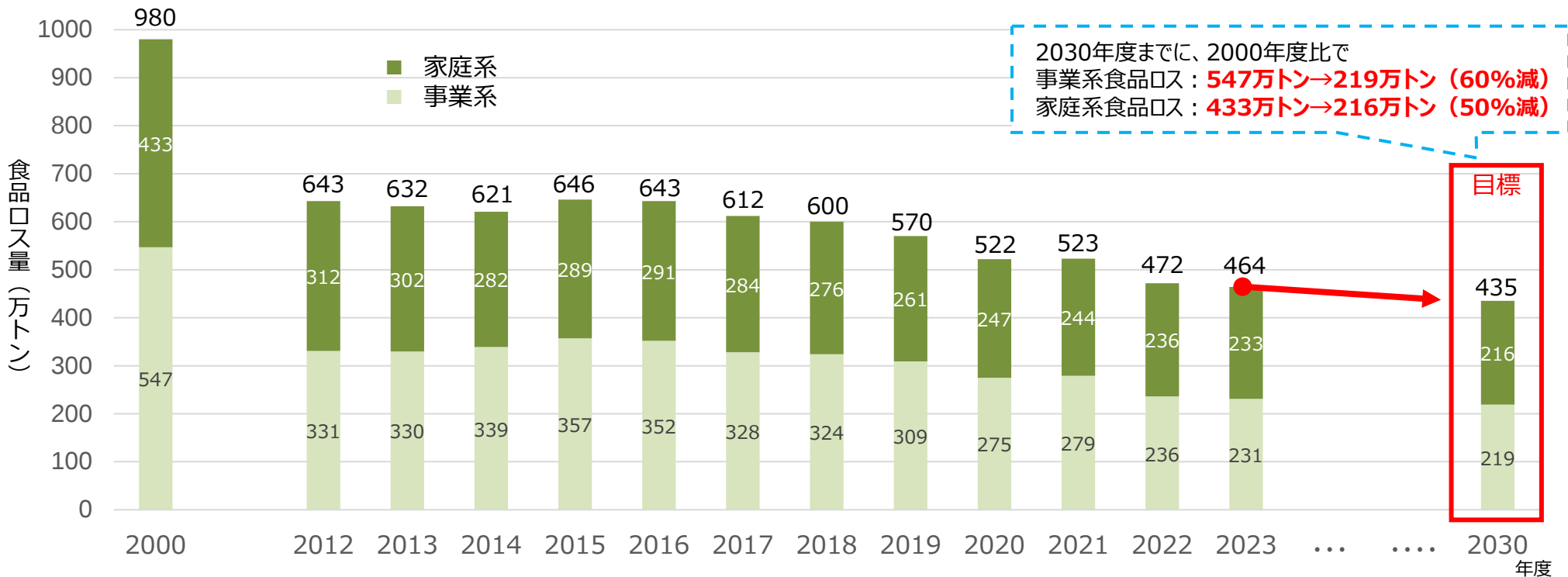


【ガイドライン作成
による食品寄附促進】

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・事業系食品ロス量ともに50%減の目標としていたが、事業系食品ロス量は、2022年度推計で8年前倒しで目標を達成したことから、新たな60%減の目標を設定した。

(事業系目標：273万トン→219万トン ※第2次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 2025年3月25日閣議決定)



年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2030
家庭系	433	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236	233 (▲46%)	216 (▲50%)
事業系	547	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236	231 (▲58%)	219 (▲60%)
合計	980	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472	464 (▲53%)	435 (▲56%)

(農林水産省及び環境省 推計) (単位 万トン)

※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。

()内の数字は、2000年度と比較した削減率

● 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5期消費者基本計画 令和7年度から令和11年度までの5年間計画

第4章 消費者政策における基本的な施策

令和7年3月18日閣議決定

1. 消費生活を取り巻く現状の課題（第1章）への対応

(1) デジタル技術の飛躍

- ・取引環境のデジタル化に伴う課題について、国際機関の議論への積極的な参加、諸外国の取組も参考にしつつ必要な対応
- ・特定商取引法等の効果的な執行
- ・個人情報 の有用性に配慮しつつ、個人の権利利益を保護
- ・違法・有害情報等からの消費者利益の擁護
- ・決済サービスの多様化への対応 等

(2) 消費生活のグローバル化

- ・越境消費者トラブル対応のため海外機関との連携強化 等

(3) 社会構造の変化

- ・見守りネットワーク（消費者安全確保地域協議会）の設置、見守り活動の充実
- ・高齢者等終身サポート事業者ガイドラインの周知
- ・成年後見制度等の活用 等

(4) より良い社会の実現と国際協調への貢献

- ・消費者教育の推進
- ・エシカル消費・消費者志向経営等の推進
- ・カスタマーハラスメント対策
- ・食育・食品ロス削減の推進 等

(5) 緊急時における消費行動の変化

- ・災害便乗行為等への対応 等

- ・ 2030年度までに2000年度比で設定した食品ロス量の削減目標の達成
- ・ 「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」(令和6年12月 食品寄附等に関する官民協議会)を踏まえた食品寄附の促進
- ・ 「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～」(令和6年12月 消費者庁及び厚生労働省)の周知 等

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。)

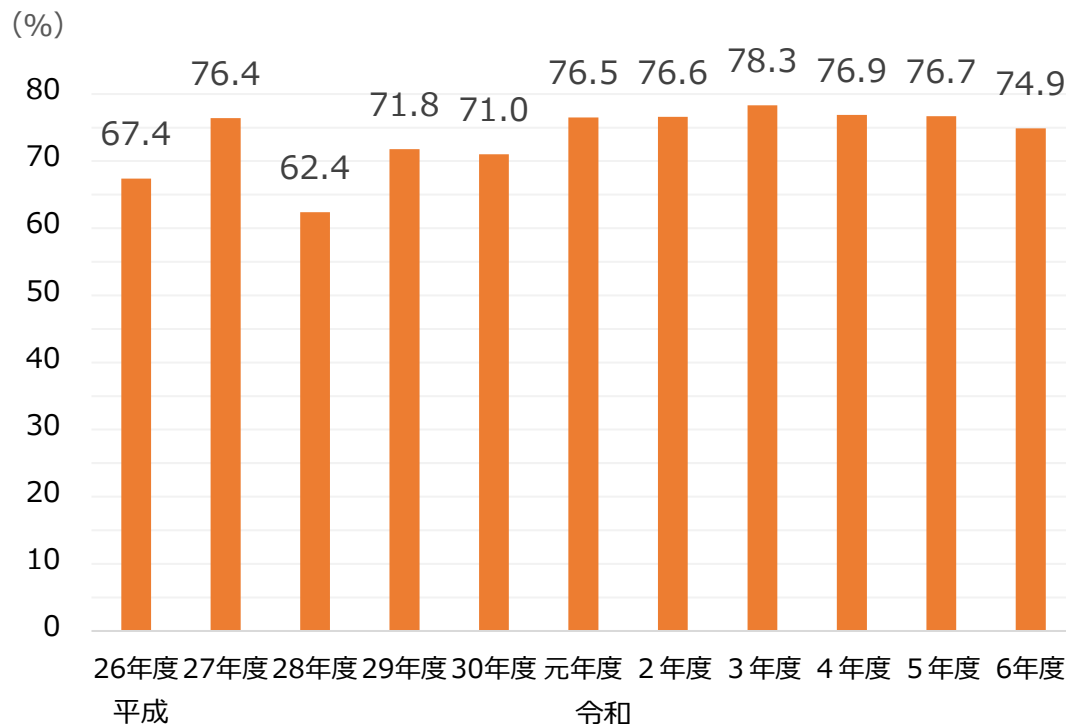
第4次食育推進基本計画の目標

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**とすることを目指す。

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合



■ 食品ロス問題を認知して、食品ロス削減のために行動していると回答した人の割合

目標(令和7年度まで) 80%以上

消費者庁調査

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）による食料支援量約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。

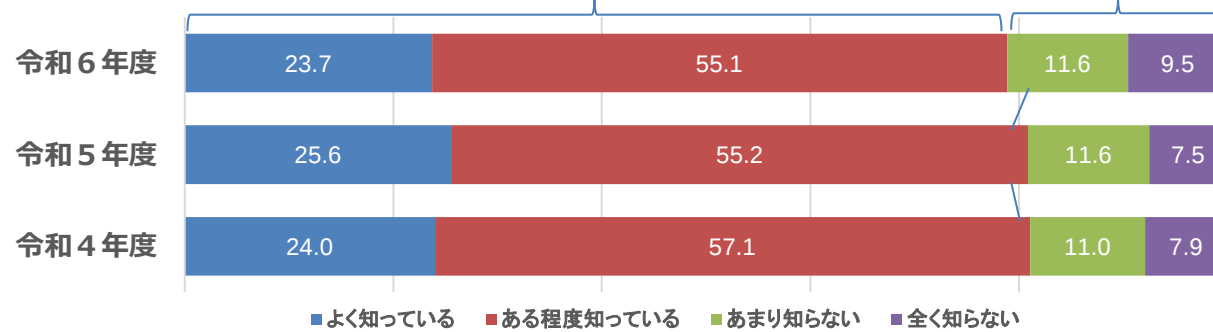
特に、食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する。加えて、食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰りについて、事業者からの理解・協力を得ながら普及啓発を図る。

(参考)

令和6年度調査は、全国の満15歳以上の男女5,000人を対象に、令和6年8月29日から9月2日に実施。

● 食品ロス問題の認知度（81.1%）。

食品ロス問題の認知度



知っている

知らない

78.9%

21.1%

81.1%

18.9%

80.9%

19%

■ よく知っている ■ ある程度知っている ■ あまり知らない ■ 全く知らない

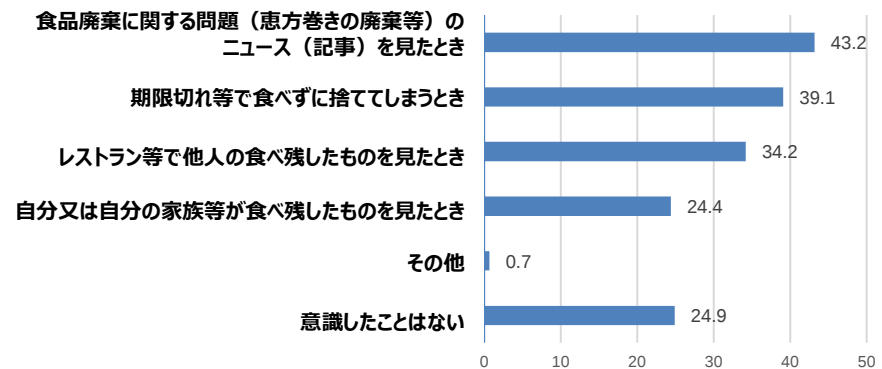
● 食品ロスを減らすための取組で、最も多いのは「残さずに食べる」（61.1%）。

食品ロスを減らすための取組



● 食生活の中で「もったいない」を意識した場面で、最も多いのは「食品廃棄に関する問題のニュースを見たとき」（43.2%）。

食生活の中で「もったいない」を意識した場面



資料：消費者庁「令和6年度第2回消費生活意識調査結果について「食品ロス」」

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「第五次循環型社会形成推進基本計画」を、令和6年8月に閣議決定。
- 新たな計画では、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」の見直しを踏まえ、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）の着実な達成を目指す。

＜第4次循環型社会形成推進基本計画＞

（抜粋）

＜家庭系食品ロス発生量の推移（万トン）＞

年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
食品ロス量	433	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236	233

5. 国の取組

5. 2 資源循環のための事業者間連携によるライフサイクル全体での徹底的な資源循環

5. 2. 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、食品ロスの発生要因に応じ、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、フードドライブ等により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事業系食品ロスについても、これを2030年度までに2000年度比で半減するべく、発生要因である食品業界の商慣習の見直しの促進や、需要に見合った販売の推進を図るとともに、食品企業から発生する未利用食品の受け皿としてフードバンク等の支援などを実施する。また、陳列棚の手前にある販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ「てまえどり」や外食時の食べ残しの持ち帰りの促進など消費者の食品ロス削減に向けた理解醸成を図る。
- 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、地方公共団体による食品ロス量の調査等から国内で発生する食品ロスの発生・削減の状況をより迅速・的確に把握し、把握したデータ等に基づき、地域主体による食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策を推進する。

食品リサイクル法と食品ロスの削減

食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた「くず」等の食品廃棄物等について、

- ① 発生抑制と減量化による最終処分量の減少
- ② 飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用

に関する基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

<主務大臣による基本方針の策定>

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

<再生利用等の促進>

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

<指導、勧告等の措置>

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

食品ロスの削減に向けた方針

- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品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7年3月)



〈事業系食品ロス発生量の推移（万トン）〉

年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
食品ロス量	547	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236	231

- ・「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6割減とする目標を設定。
- ・ 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
- ✓ 食べ切り運動の推進
- ✓ 小盛りメニューの導入や持ち帰り容器（ドギーバック）の導入（mottECO（モッテコ）運動の推進）
- ✓ フードバンク等への未利用食品等の寄附
- ✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進 等

関係省庁の施策と予算（概要）

単位：百万円

省庁名	施策の内容	令和7年度 予算額	令和6年度 補正予算額
消費者庁	食品ロス削減に係る取組 ①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、教育及び普及啓発を推進する。②食品寄附等を促進するための枠組みづくり支援（食品寄附ガイドラインに基づく認証実証、食品寄附保険（仮称）の加入促進、食品寄附・食べ残し持ち帰りに係る安全性・透明性確保に向けたキャパシティ・ビルディング）を実施する。③食品ロス削減推進会議を開催する。 食品寄附DX推進事業（令和6年度補正） 従来寄附等の活用が難しかったコンビニにおける販売期限切れ商品（消費・賞味期限がまだ残っているが、コンビニの店舗に陳列する期限が切れた商品）を寄附食品として活用すべく、福祉情報とも連携したアプリや保管設備の導入を支援し、既存店舗を活用したコミュニティパントリーモデルを構築する。	60	70
	地方消費者行政強化交付金の活用 ○地方消費者行政強化交付金を通じ、消費者の食品ロスに対する認識を高め、その削減に向けて消費者行動が改善されるような地方公共団体の取組を支援する。（補助率：原則1／2）。	1,550 の内数	1,600 の内数
農林水産省	食品ロス削減総合対策事業 事業系食品ロスの削減に向けて①商慣習の見直し等の取組について、業界全体で横展開を図る活動を支援。②企業における食品廃棄物の発生抑制等の取組内容が公表される仕組みの構築に向けた調査を実施するとともに、食品ロス実態把握等のための食品関連事業者のデータベースの整備を支援。 食品ロス削減緊急対策事業（令和6年度補正） ①食品企業による未利用食品の寄附促進につながるよう、提供可能な食品のニーズに係る情報を共有・コーディネートし、食品企業が物流事業者と連携して食品の提供をワンストップで行うことが可能となる体制の検討・実証を支援。②食品業界におけるDXの推進をはじめ、新たな技術・仕組みの導入による食品ロス削減の実証を支援。 食品アクセス総合対策事業 円滑な食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・こども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくり等を支援するとともに、地域における食品アクセスの担い手となるフードバンク等に対し、その立上げや機能強化に向けた支援、専門家派遣等によるサポート等を実施。 食品アクセス確保緊急支援事業（令和6年度補正） 円滑な食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・こども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくりを支援するとともに、地域における食品アクセスの担い手となるフードバンク等に対し、その立上げや機能強化に向けた支援を実施。	167	790

関係省庁の施策と予算（概要）

単位：百万円

省庁名	施策の内容	令和7年度 予算額	令和6年度 補正予算額
環境省	食品ロス削減及び食品廃棄物等の3R推進事業費 ①現行の食品ロス削減目標（2030年までに2000年比半減）の着実な達成を目指し、自治体における対策や計画策定等の支援等を通して、地域力を活かした対策を強化する。②自治体や食品関連事業者等の関係主体と連携し、mottECO、食べ残し削減導入等の地域実装・効果検証と横展開を通して、消費者等の行動変容を促進する。③登録再生利用事業者等の指導等を通して、特に小売・外食の再生利用等実施率の向上等を図る。 食品ロス削減、サステナブル、ファッション等の推進を契機としたライフスタイル変革推進事業（令和6年度補正） 民間のデジタル技術等を活用した家庭系食品ロス削減、食品廃棄ゼロエリア創出のモデル事業を通じて、対策の地域実装の支援し、食品ロスに関する消費者等の行動変容を促進。	150 の内数	190 の内数
こども家庭庁	地域こどもの生活支援強化事業 多様かつ複合的な困難に直面するこどもたちに対し、既存の福祉・教育施設に加え、地域にある様々な場所の活用を促して、安心安全で気軽に立ち寄ることができる食事等の提供場所を設ける。また、支援が必要なこどもを早期に発見し、行政等の適切な支援につなげる仕組みをつくることによって、こどもに対する地域の支援体制を強化する。	17,996 の内数	—
	ひとり親家庭等のこどもの食事等支援事業 困窮するひとり親家庭を始めとする要支援世帯のこども等を対象とした、こども食堂、こども宅食、フードパントリー等を実施する事業者を対象として広域的に運営支援、物資支援等を行う民間団体（中間支援法人）の取組を支援し、こどもの貧困や孤独・孤立への支援を行う。	—	1,920
文部科学省	食の指導改善充実事業 食品ロス、食品の安全性、環境問題など、食に関する現代的な課題を踏まえた食に関する指導の質の向上を図るため、検討委員会を設置し、食に関する指導の評価の在り方について検討を行う。	59 の内数	—
厚生労働省	重層的支援体制整備事業 地域住民が抱える様々な地域生活課題の解決に向けて、フードバンク団体等と、地方自治体（子ども・高齢者・障害者・困窮者支援の関係機関）や他の支援団体等との連携・協働を促進する。	71,842	150

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 ・食品小売業において賞味期限の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を入荷しない	○商慣習の見直し ○フードバンク連携
	食品卸売業		
	食品小売業		○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
		○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○フードバンクとの連携
		○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足	○消費者への啓発
	外食産業	○消費者の食べ残し	○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
家庭系		○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）

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27,414店舗（2023年度）



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自治体（毎年10月30日に開催）

- | | |
|---------------|------------|
| 第1回開催 長野県松本市 | 第5回 愛知県豊田市 |
| 第2回開催 京都市 | 第6回 さいたま市 |
| 第3回開催 徳島県・徳島市 | 第7回 石川県金沢市 |
| 第4回 富山県 | 第8回 群馬県 |

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

〈手作り新聞の内容（神奈川県鎌倉市立小坂小学校4年生）〉



- 災害時用備蓄食料を有効活用した給食の提供

中高校生の取組

- 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
- E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

食品ロス削減推進法

が10月1日に施行されました。

NO-FOODLOSS PROJECT

一人ひとりができることから取り組んで、食べられるのに捨てられてしまう食品を減らしましょう！



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（香川県立高松高等学校生徒・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

食品ロスを減らしましょう

あなたも1日でお茶碗約1杯分の
食べものを無駄にしているかも?!



令和元年10月1日「食品ロスの削減の推進に関する法律」施行

本法は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他の食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としています。

日本では、本来食べられるのに捨てられる食品、いわゆる「食品ロス」が年間600万トン以上発生しています。毎日、(大型10トン)トラック約1,760台分の食品を廃棄している計算です。

消費者庁では、食品ロスを減らすための様々な情報を発信しています。

詳しくは、消費者庁
ウェブサイトをご覧ください。



食品関連事業者も、過剰在庫や返品等によって発生する食品ロスの削減に向けて動き出しています。消費者の皆様も、食品ロスの削減に向けてご協力をお願いします。

今日から実践! 食品ロス削減 家庭編

「必要な量だけ購入」して
「食べきる」ことが削減のポイントです。

買物

事前に冷蔵庫内などをチェック

▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影した画像が有効

買物は使う分だけ

▶ 使う・食べられる量を購入しましょう。

手前に陳列されている食品をチョイス

▶ 家庭での利用予定に照らして期限表示を確認しましょう。



保存

最適な保存場所に

▶ 保存方法に従って最適な場所に保存

まとめて下処理

▶ 冷凍・乾燥・塩蔵などでストック

ローリングストック

▶ 期限の長い食品を奥に、近い食品を手前に



調理

残っている食材から使う

▶ 「いつか食べる」食品は食品ロス予備軍

食べきれぬ量を作る

▶ 体調や健康にも配慮

食材を上手に食べきる

▶ 定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決める

(例: 毎月●日はあるものでお好み焼きデー)



もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ

クックパッド消費者庁のキッチン(公式ページ)



ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気付きが得られます。まずは一週間、記録してみてください。記録様式がダウンロードできます。



私の食品ロス削減チャレンジ (チャレンジする行動目標を書いてみましょう)

10月食品ロス削減月間における取組の推進

- ・令和2年度からは全国自治体にポスター配付
- ・令和4年度は、公募によるデザインを採用
- ・令和5年度、6年度は、食品ロス削減推進アンバサダーであるお笑い芸人ロバート馬場裕之氏を起用

令和元年10月1日に施行された食品ロス削減推進法において、10月は「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、環境省は共同でポスターを作成して、自治体等に配布し、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6年度版ポスター〉



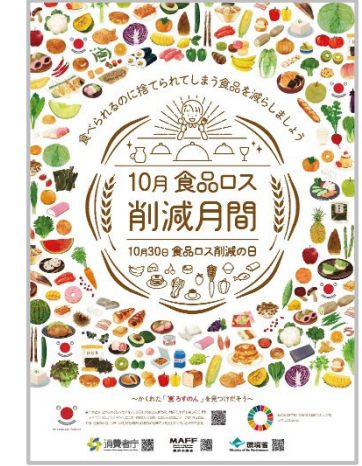
〈令和元年度版ポスター〉



〈令和2年度版ポスター〉



〈令和3年度版ポスター〉



〈令和4年度版ポスター〉



〈令和5年度版ポスター〉



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

食品ロス削減全国大会の開催

※令和8年度（第10回） 開催地募集中
※令和7年度（第9回） 東京都千代田区で開催予定

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。

令和6年度（第8回）

開催日：令和6年10月30日、31日予定
開催場所：群馬県高崎市
主催：群馬県、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

10月30日

オープニングパフォーマンス、基調講演、トークショー
食品ロス削減推進表彰 表彰式（消費者・環境省庁主催）

10月31日

地方公共団体向け研修会



〈大会祝辞（伊東大臣ビデオメッセージの様子）〉



〈食品ロス削減推進表彰 表彰式の様子〉



令和5年度（第7回）

開催日：令和5年10月30日、31日
開催場所：石川県金沢市
主催：石川県金沢市市、金沢市食品ロス削減推進協議会、
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

令和4年度（第6回）

開催日：令和4年10月30日、31日
開催場所：さいたま市
主催：さいたま市、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

令和3年度大会（第5回）

開催日：令和3年10月29日、30日
開催場所：愛知県豊田市
主催：愛知県豊田市、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

令和2年度大会（第4回）

開催日：令和2年12月16日 ※新型コロナウイルス感染症の影響を勘案し、延期開催。
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

令和元年度大会（第3回）

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

平成30年度大会（第2回）

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

平成29年度大会（第1回）

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

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「森の戦士ボロン」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。



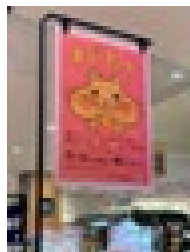
・デニース全店では、「のこさず食べてスタンプをもらおう」キャンペーンを実施。

□ 共同宣言への参加

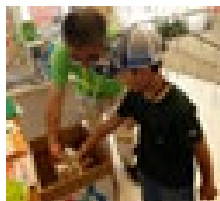
ご家庭や飲食店での食べ残しをなくするため、全国の地方公共団体でつくる「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」と連携し、食べ残し削減に向けて、連携して取り組んでいくことを、セブン&アイ・フードシステムズとイトーヨーカドーが宣言。

□ 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



もらい物や好みが合わず、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「てまえどり」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
- 食品の保存と使いきりの実演活動（神戸市とダイエーの連携）
- 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）〉



食品ロス削減推進アンバサダーを起用した食品ロス削減の啓発

消費者庁 食品ロス削減推進アンバサダーとして活動いただいているお笑い芸人ロバート馬場裕之氏を起用した食品ロス 削減啓発動画・ポスターの作成を始め、啓発イベントの実施やロバート馬場氏のYouTubeチャンネルで動画の発信等を実施

食品ロス削減啓発ポスターによる周知



令和5年3月24日（金）公開済み

啓発動画 食品ロス削減クイズバラエティ「サクゲンクエスト」

食品ロス削減に関するクイズに答えながら、「株式会社ドール」の取組みや、消費者がスーパーですぐに実践できる「食品ロス」削減方法も紹介



動画紹介ページ
QRコード↓



令和4年3月20日（日）開催

「ばばっと学ぶ食品ロス ～笑ってたのしく減らそう～」

令和4年3月25日（金）公開済み

YouTube「馬場ごはん(ロバート) Baba's Kitchen」

食品ロスお笑いネタ、トークを交えたクイズや簡単レシピの紹介等の発信



イベントのアーカイブ・各動画について配信中

実証事業の結果を踏まえた啓発資材による啓発



食品ロスは、計量により約2割減、さらに削減の取組を行うことで約4割減



実践しやすく効果がある取組は「使い切れる分だけ買う」こと

絵本を活用した幼児への啓発

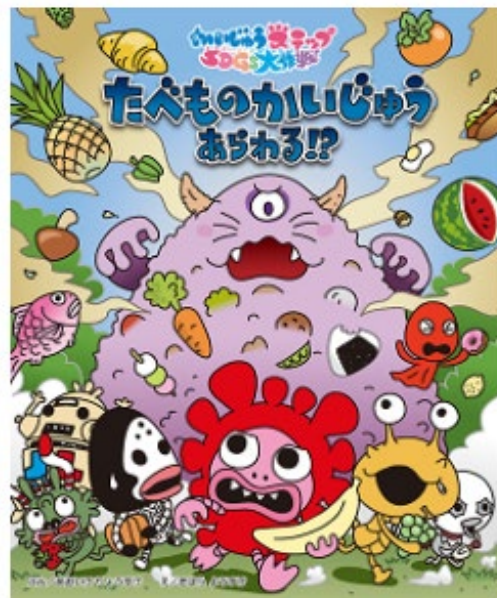
日々の食生活や食料の貴重性・重要性を理解させる食育の観点から、5歳～6歳の子どもたちを対象に食品ロス削減に関する啓発用の絵本を作成。

また、一部の幼稚園等に協力いただき、当該絵本を活用した読み聞かせの事業を実施。

〈令和3年度作成〉
「ぜんぶたべたよ！」



〈令和4年度作成〉
「たべものかいじゅうあらわる!？」



©TPC ©KSW

〈徳島県内の幼稚園における
読み聞かせの様子〉



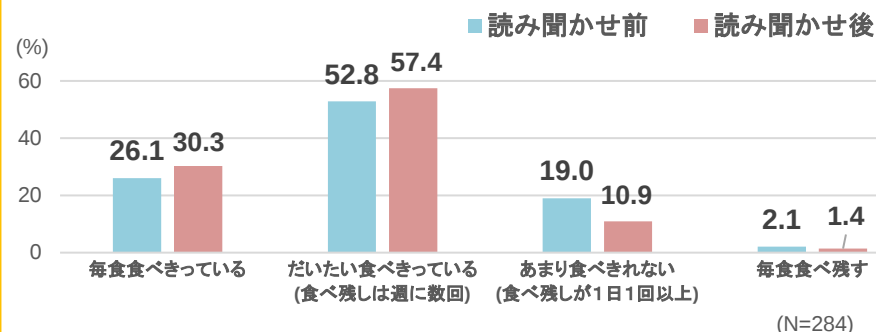
デジタルブック版絵本

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html#ank2>

絵本の貸出について

https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_008/inquiry/

〈令和4年度作成絵本の読み聞かせによる、幼児の行動変容〉
読み聞かせ後、食事を食べきる割合が増加

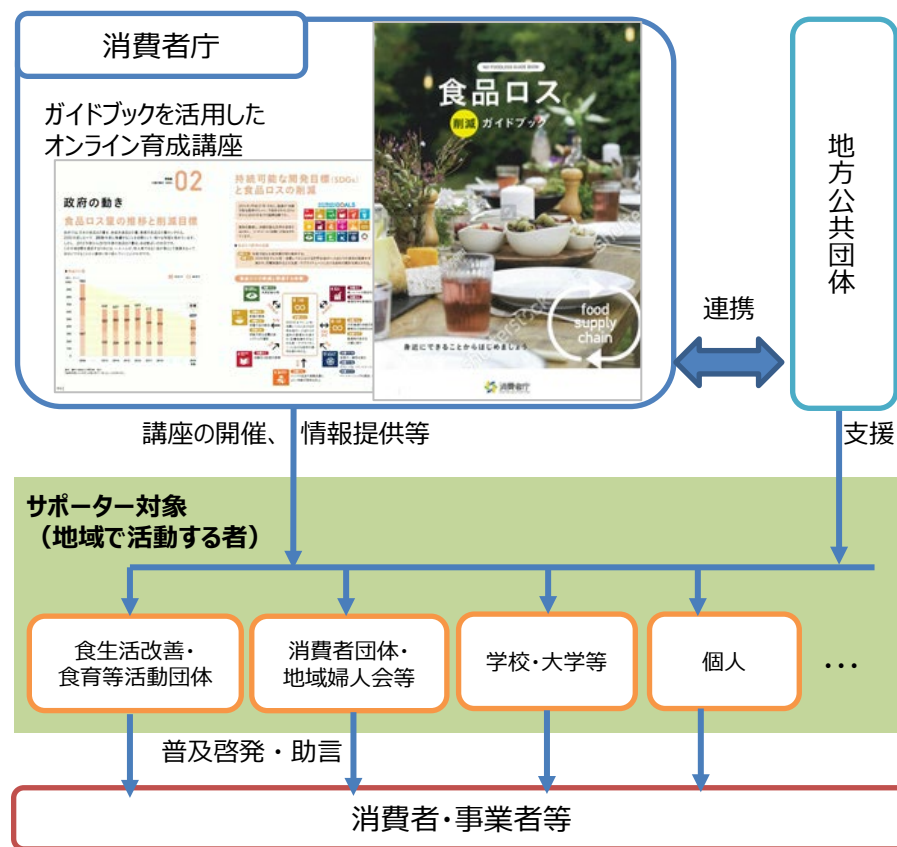


普及啓発の促進に向けた人材育成 食品ロス削減推進サポーターについて

食品ロス削減推進法の基本方針・基本的施策（抜粋）

- ・食品ロスの削減に向けて、国民各層がそれぞれの立場において主体的に課題に取り組み、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が重要。
- ・**地域等において食品ロスの削減を担う人材を育成**するため、教材の開発、提供等を推進するとともに、食品ロス削減推進サポーター育成講座を定期的実施する。

食品ロス削減推進サポーター育成の体制イメージ



食品ロス削減推進サポーター登録の流れ

1. 消費者庁が開催する育成講座を受講
2. 講座を踏まえた試験を受験
3. サポーター登録の希望者は、消費者庁へ申請
4. 消費者庁は、手続きを経て、希望者を認定

〈サポーター認定バッジ〉



サポーター登録人数 **3,523人**※

※令和7年3月現在。登録は随時受付中

消費者庁から
情報提供等の
フォローアップ

サポーターの活躍（例）

- 地方公共団体が開催する食品ロス削減に関する講座
- 自団体内で開催する学習会
- 地域イベントでの啓発（イベント、ファーマーズマーケット、展示会等）
- 学校現場でのSDGs、環境、社会、家庭科、食育等での出前授業
- 地元の一般事業者への社員教育
- 地元の食品事業者等への食品ロス削減に向けた取組の助言等

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

食品ロス削減：啓発用パンフレット等

● 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22,586店舗（2021年度）



〈おいしいふくい食べよう運動協力店ステッカー（福井県）〉

大学生の取組

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



〈災害時用備蓄食料を活用した料理レシピ考案の取組（愛知学院大学）〉

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

食品ロス削減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・ゼロ

【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/>



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。
994レシピを掲載中（令和6年5月時点）



「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。

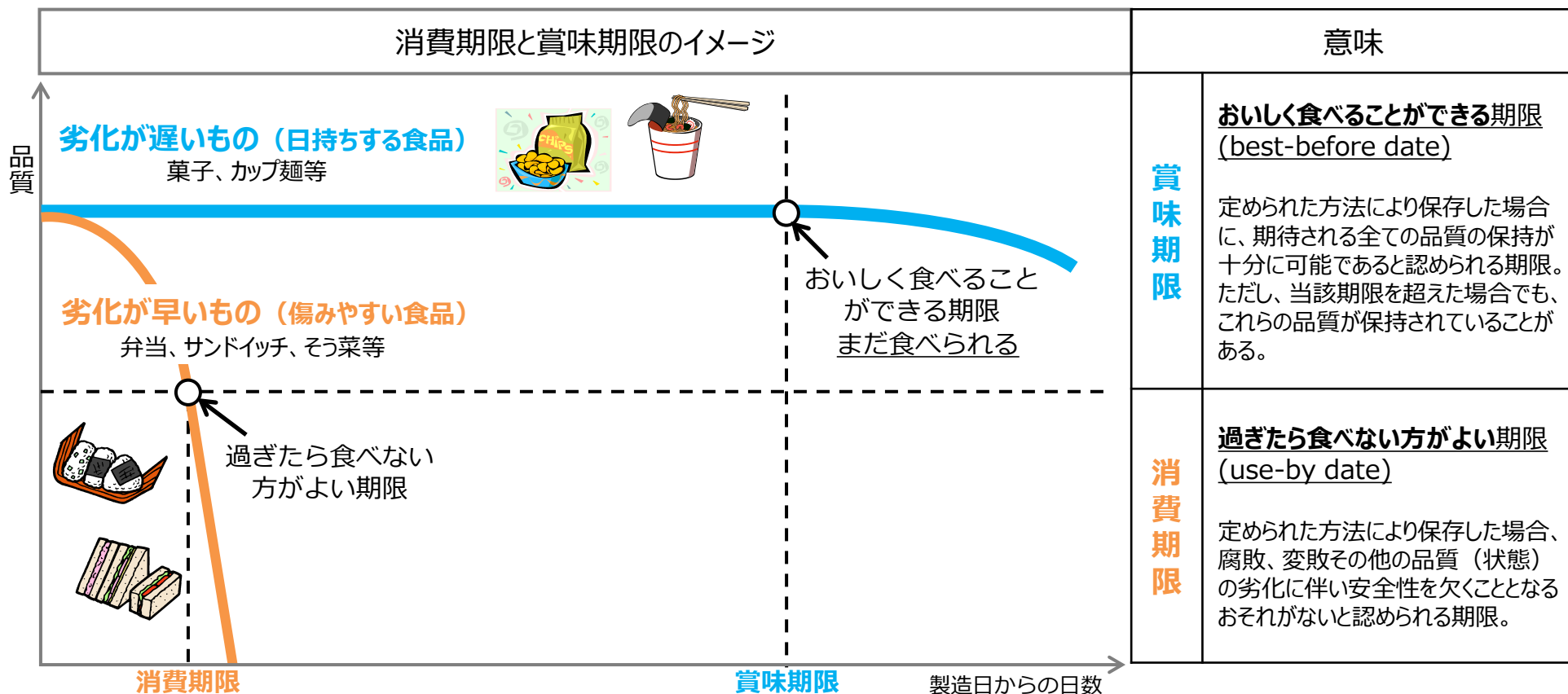


「クックパッドの公的機関キッチンページ」にレシピを掲載してます。



クックパッドニュースにも紹介されました。

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 ○○株式会社
 東京都千代田区△△

賞味期限
2026.10.31

上記は、未開封の状態で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。

賞味期限・消費期限について理解していない割合は、24.8%。



消費者庁 令和6年度第2回消費生活意識調査 (n=5000)

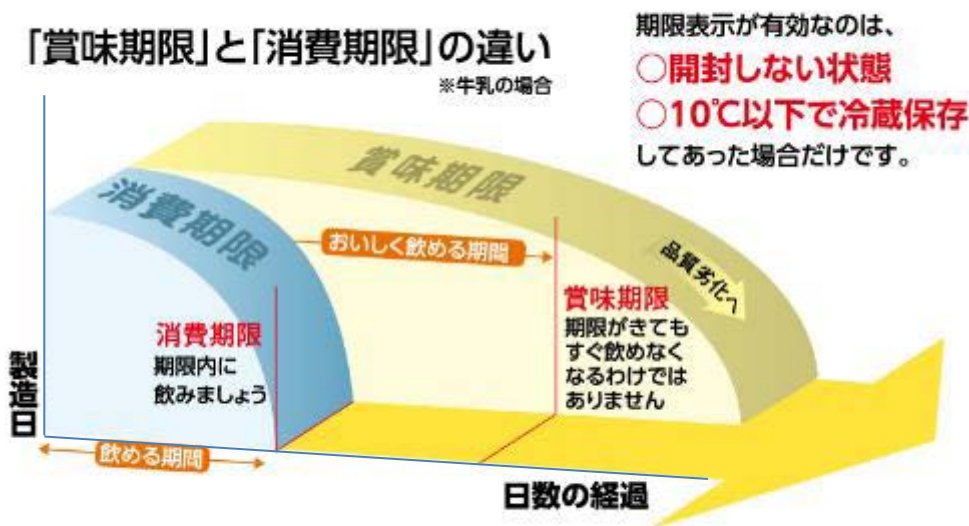
(参考) 期限表示を知って、賢くおいしく牛乳を飲みきる

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
- ◎ 臭いをかぐと ⇒ ふだんと違う臭いがします
- ◎ 味見すると ⇒ 酸味や苦みがあります
- ◎ 沸騰させると ⇒ 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！

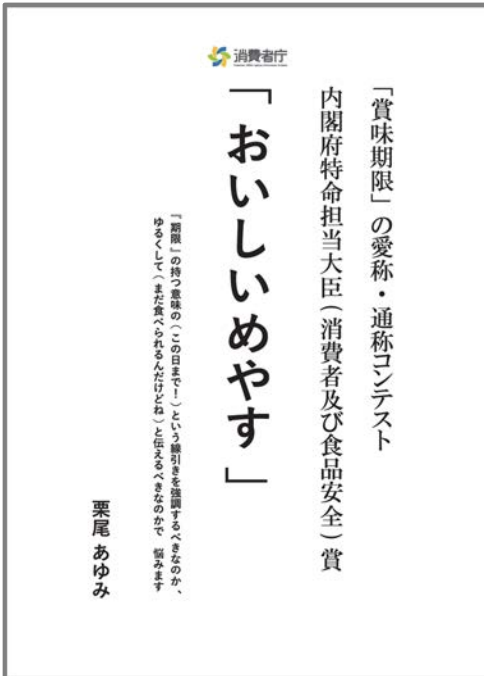
●コンテストによる食品ロス削減の普及啓発

「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

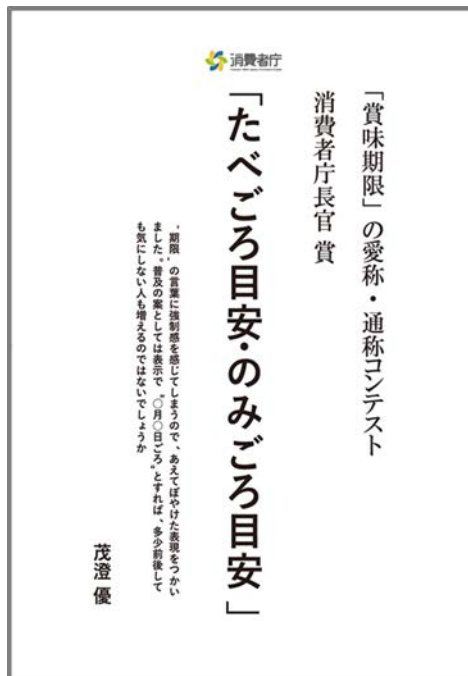
消費者庁では、「賞味期限」の正しい理解を促進することを目的とした「「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」並びに、消費者の食品ロス削減の取組やエピソードに基づき作成した食品ロス削減に向けた自らのスローガン（宣言）とその想いを表現した写真を募集する「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」を実施しました。

「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

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



「めざせ!食品ロス・ゼロ」川柳コンテストの実施

消費者庁では、食品ロス削減の目標に向けて、国民各層がこの問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけでなく「行動」に移していただくため、広報・啓発活動の一環として、令和3年度から、毎年10月の食品ロス削減月間に「めざせ!食品ロス・ゼロ」川柳コンテストを実施。

第4回となる令和6年度「めざせ!食品ロス・ゼロ」川柳コンテストでは、応募件数 19,201件。



〈表彰式の様子（令和7年1月17日）〉



【内閣府特命担当大臣賞】

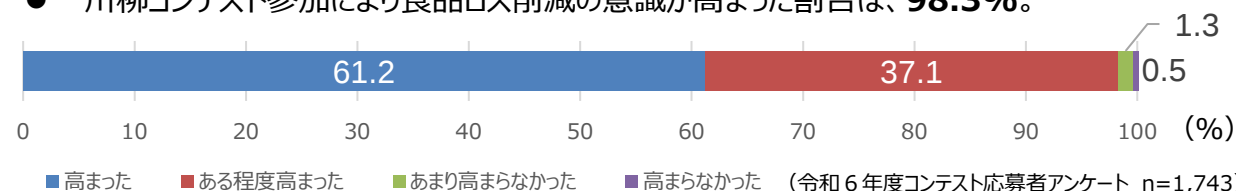


【消費者庁長官賞（2点）】



【全受賞作品】

- 川柳コンテスト参加により食品ロス削減の意識が高まった割合は、**98.3%**。



(参考) 「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト 歴代受賞作品

受賞者の川柳作品を基に、消費者庁でイメージポスターを作成。消費者庁や地方公共団体のイベント等で食品ロス削減の啓発として活用。

第1回 令和3年度



【内閣府特命担当大臣賞】



【消費者庁長官賞】

第2回 令和4年度



【内閣府特命担当大臣賞】



【消費者庁長官賞】

第3回 令和5年度



【内閣府特命担当大臣賞】



【消費者庁長官賞】



※令和5年度より2点選出



【全受賞作品】（毎年度作成）
※前受賞作品ポスターは、令和5年度分

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



〈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。

包装袋を工夫
→賞味期限の延長



〈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、つきたて食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長。

一人前ずつの個包装
→食べ残しを防ぐ



〈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〉

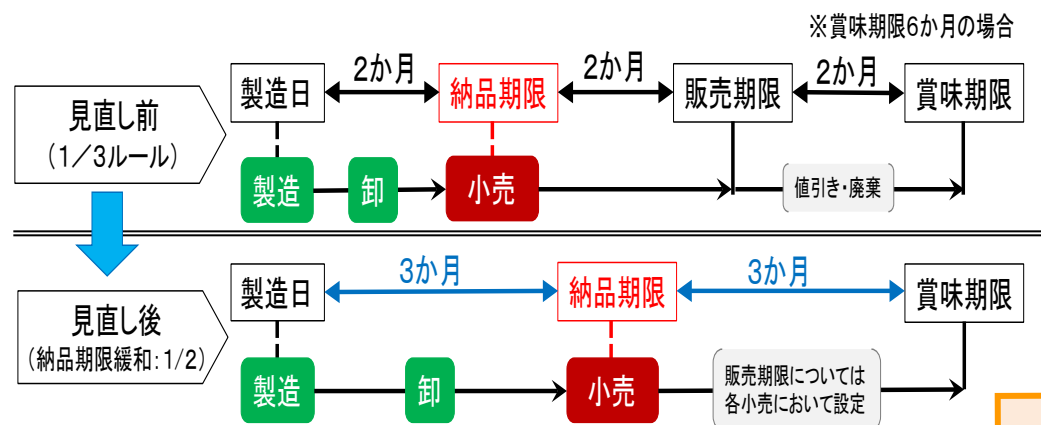
- 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによるロスを減少。

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。



※上記は、従来の安全係数を基にした年月日から、年月表示に変更した場合の例

同時に
推進

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6年10月時点）

○納品期限の見直し（339事業者 総合スーパー14社、食品スーパー221社、生協50社、コンビニエンスストア7社、ドラッグストア・薬局36社、その他11）

○賞味期限表示大括り化（350事業者）

○賞味期限の延長

（269社 うち公表155社※：清涼飲料16社、菓子43社、風味調味料1社、レトルト18社、調味料19社、冷凍食品12社、その他68社）

※商慣習検討ワーキングチームを設置した平成24年度以降に実施した商品がある事業者。複数品目に対応の事業者があるため、合計は155社と一致しない。

● 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

毎年度、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。

食品ロスの削減に ご協力ください

- 恵方巻は**食べられる分だけ**
予約購入して食べきろう！
- 自宅で作った料理も
残さずおいしく食べきろう！



- ・ 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_feb2025.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。

- ✓ 毎年度、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。
- ✓ 2019年以降、毎年度、呼び掛けを行い、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向けPR資材を提供し、2022年度は事業者名（46社）を公表。



〈2020年PR資材の例〉

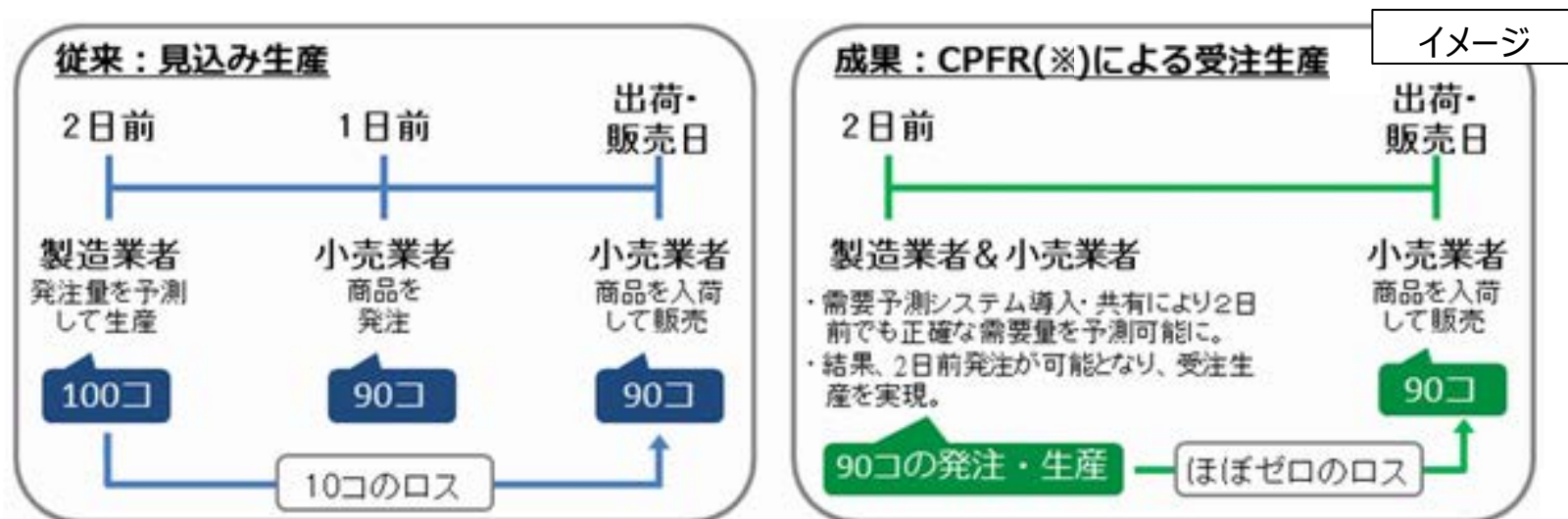
● 気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減

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）〉

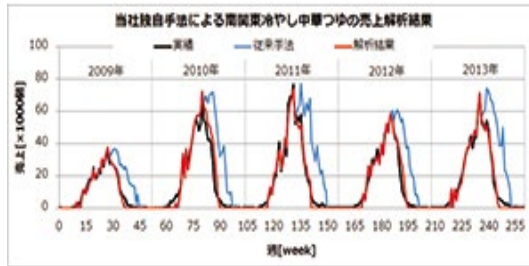
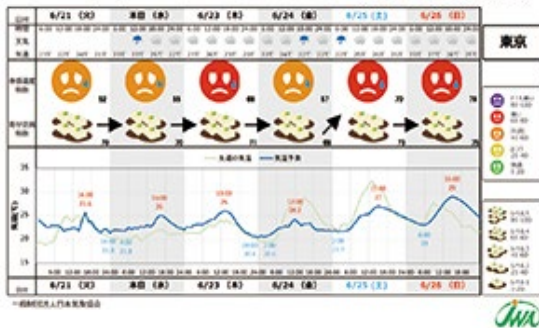
気象データを活用した商品需要予測サービスで食品ロス削減のサポート

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。

6月22日(水)発表 JWA特別気象予測 相模屋食料様 寄せ豆腐



❑ 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用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

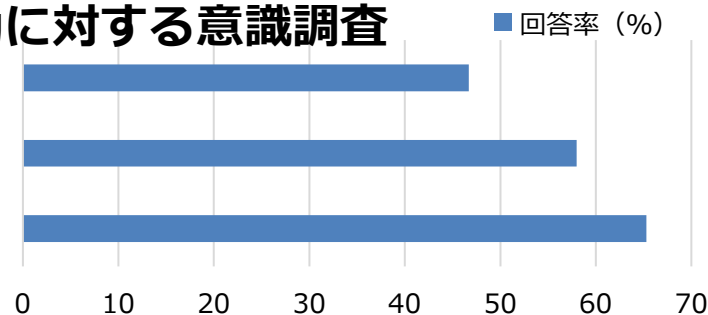


消費者の購買行動に対する意識調査

食品ロス削減に向けた買い物をするきっかけになる

食品ロスを身近な問題と捉えることができる

食品ロス削減について気軽に情報を得られる



出典：小売店頭用の広報資材の制作・店頭掲示実験報告書

小売店頭用の広報資材の制作・店頭掲示実験報告書について

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



食品ロスを減らす店舗での取組の促進

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〉



〈写真提供：フランチャイズチェーン協会〉

「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。

【てまえどり】が、2022年の新語・流行語大賞トップ10に選出されました。

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、食品ロスが減ります。」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。



● 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（株式会社コークッキング）

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〉



余った安全でおいしい食事を「食べてほしい」

「食べて」ほしい食事をアプリ登録

食べ手側がアプリで食事を発見

「食べて」を「食べ手」へ

- 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。

〈TABETEアプリのイメージ〉



● 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い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い

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い

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

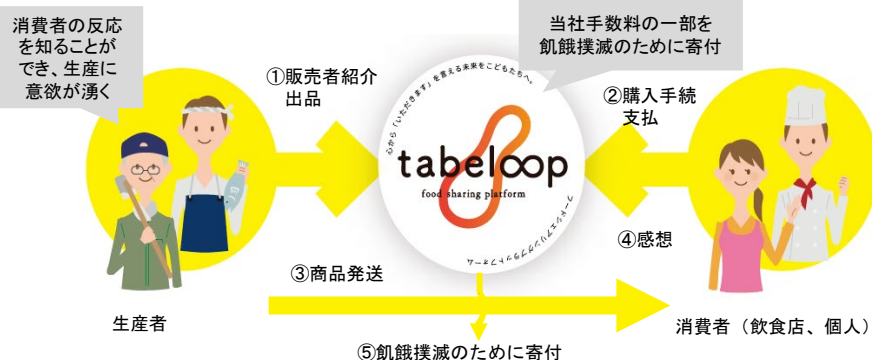
規格外野菜や食品を活用した食品ロス削減

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）」（バリュードライバーズ株式会社）

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。



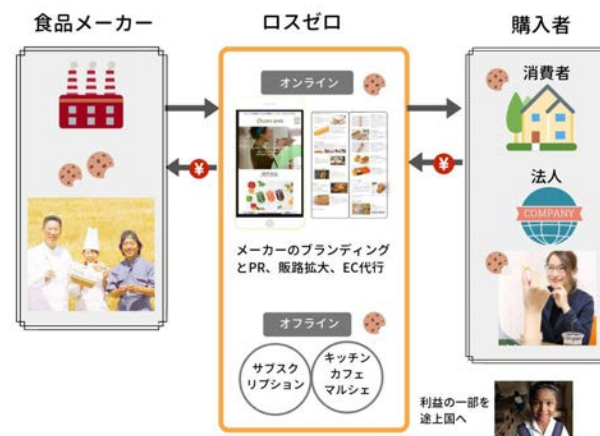
- プラットフォームでの展開以外にも、不動産事業者・JA全農との連携による対面での規格外野菜の販売マルシェ「たべるーぶマルシェ」も展開。



マンション共有部分での規格外野菜の救済

- 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**を買い取り、**オンラインや地域イベント、カフェ等で販売**。



「おおさか食品ロス削減推進パートナー」企業

- 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〉

「もったいないもの」に光を当て、付加価値のあるものとして生まれ変わらせて販売。日本社会に新しい消費の在り方を提案。

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ましたが、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。もしか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い、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プリカは、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、という言葉よりも、「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。

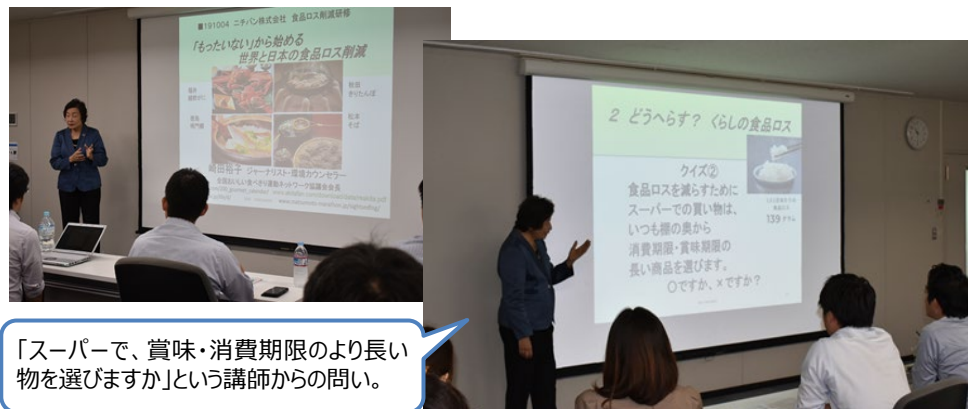


社員が持ち帰ったパプリカはマリネに変身

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的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る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。

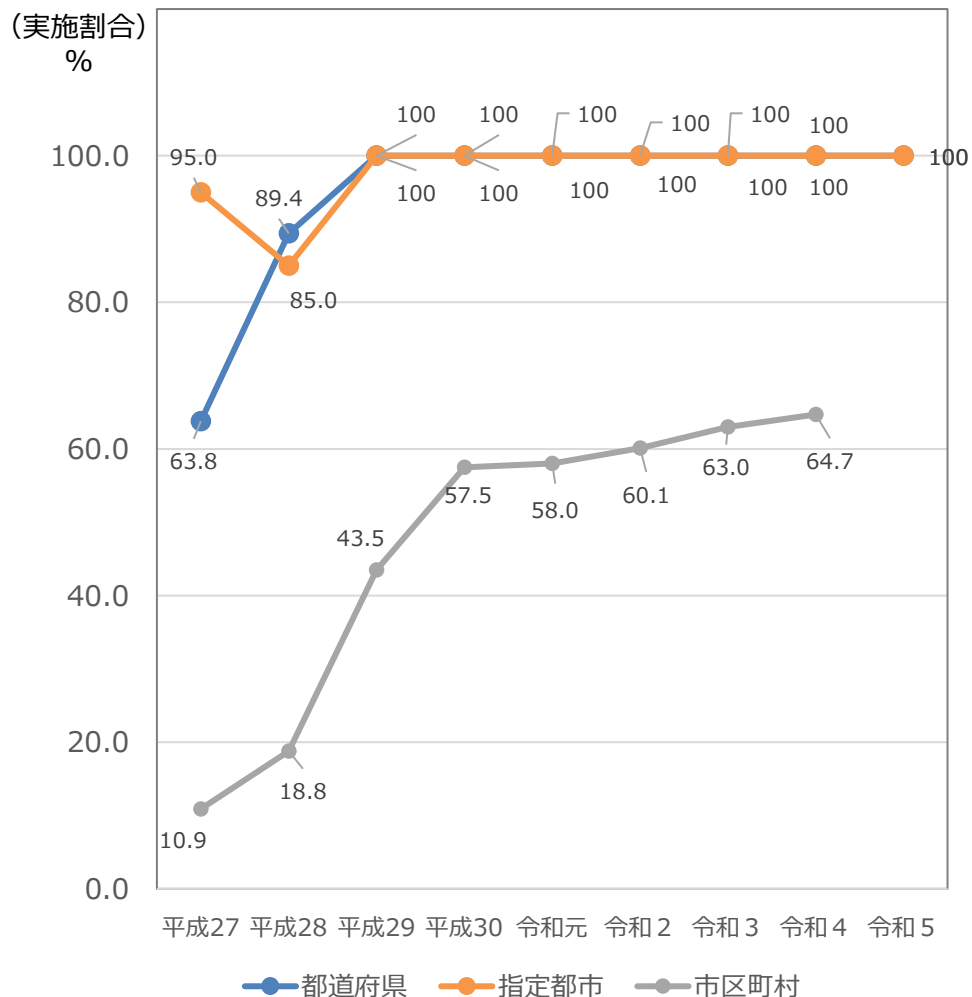
ほかにも複数の感想、講師への複数の質問が挙げられ、社員の意識に変化が感じられた。

資料提供：ニチバン株式会社

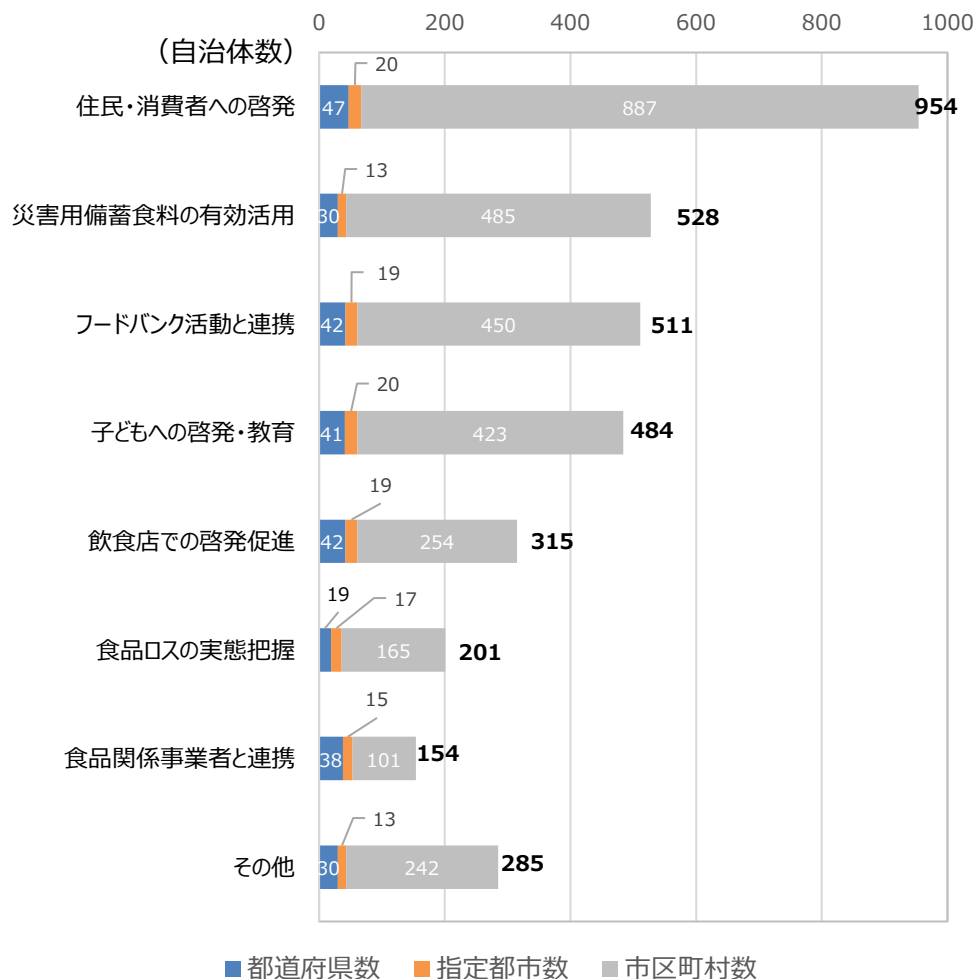
地方公共団体の取組

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5年度食品ロス削減の取組内容

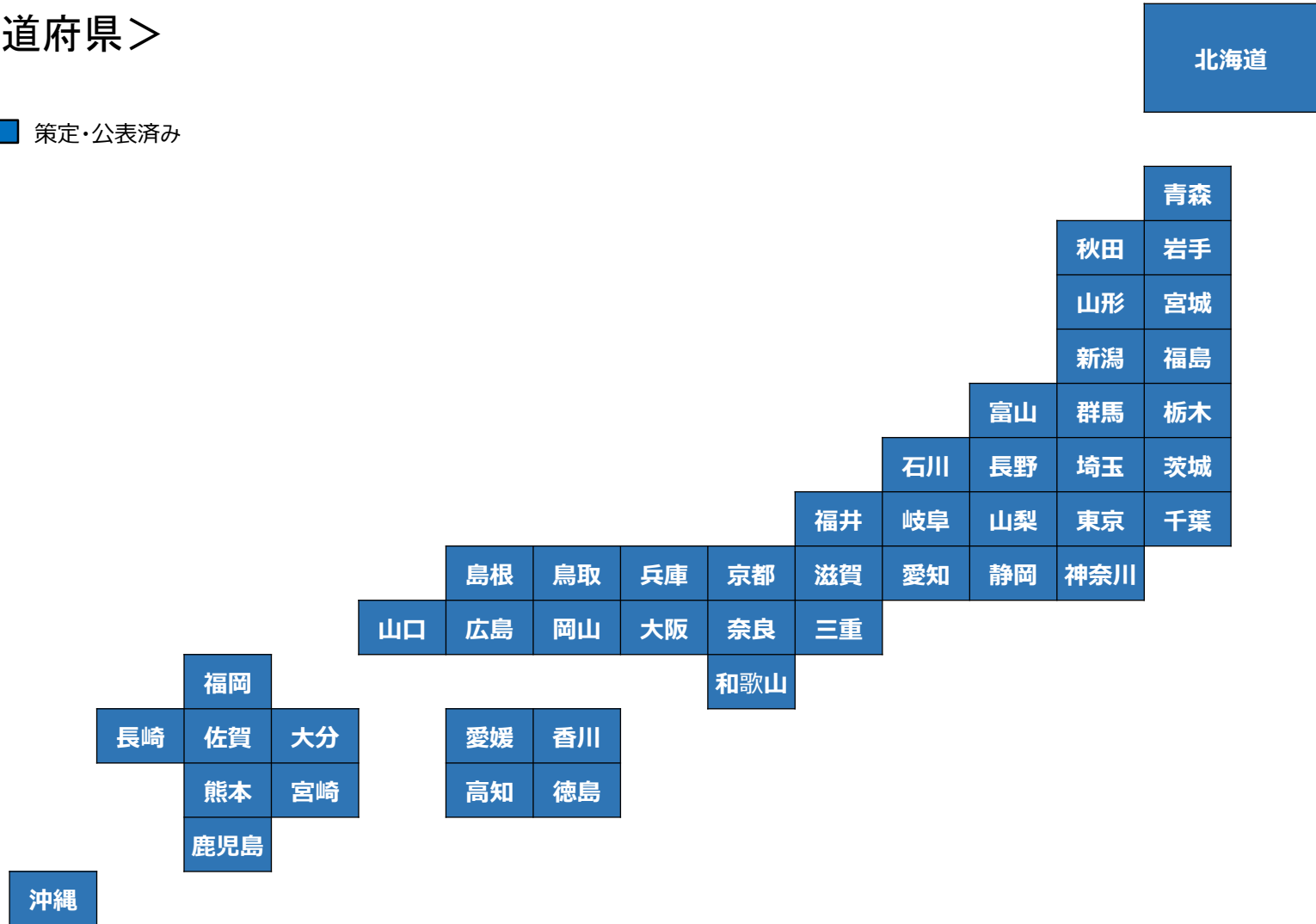


地方公共団体における食品ロス削減推進計画の策定状況

都道府県において、「策定・公表済み」と回答したのは、47自治体。全都道府県で計画を策定済み。

<都道府県>

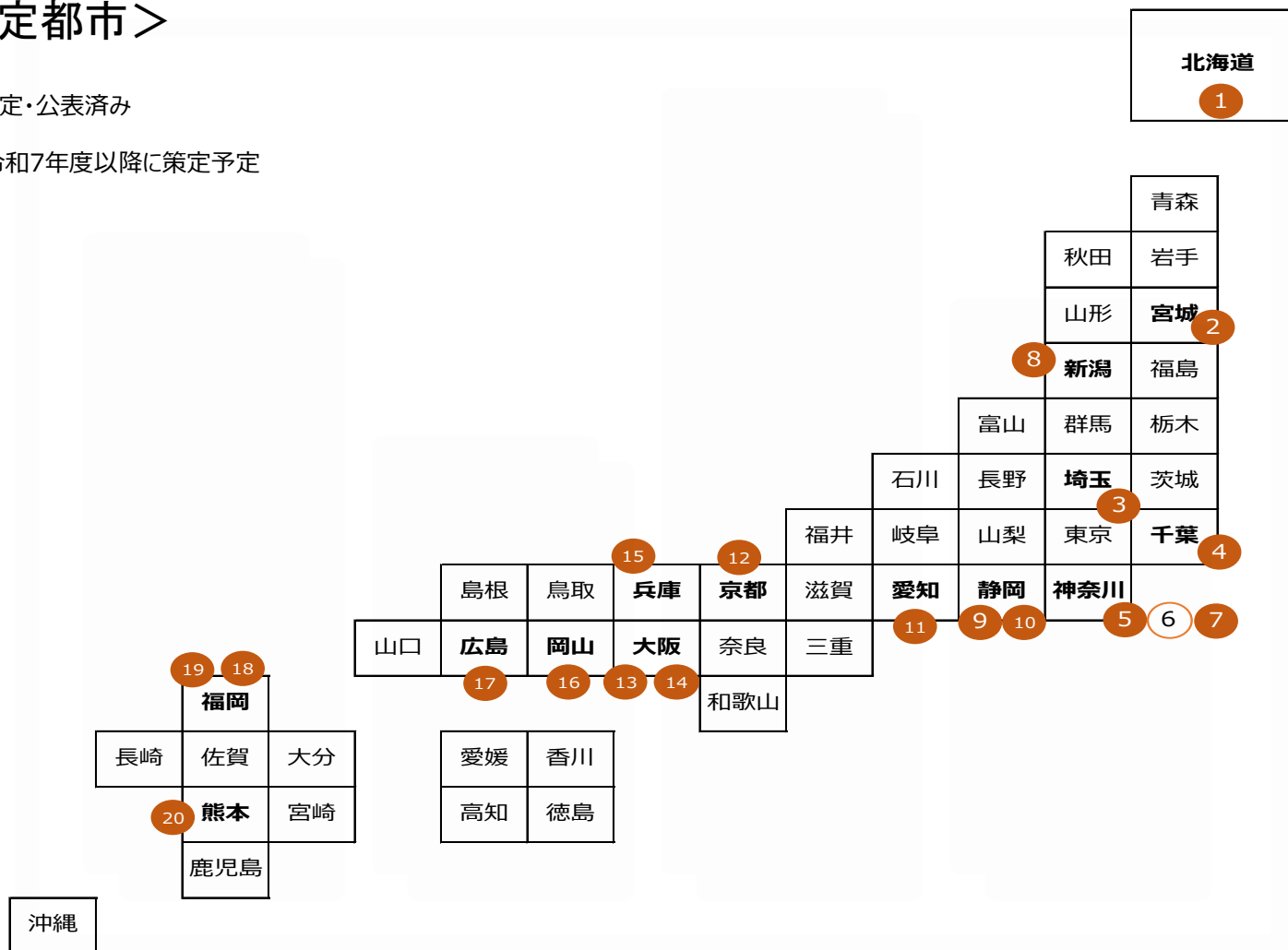
■ 策定・公表済み



指定都市において、「策定・公表済み」と回答したのは19自治体。「令和7年度以降に策定予定」は1自治体。

<指定都市>

- 策定・公表済み
○ 令和7年度以降に策定予定



指定都市

- ① 札幌市
- ② 仙台市
- ③ さいたま市
- ④ 千葉市
- ⑤ 横浜市
- ⑥ 川崎市
- ⑦ 相模原市
- ⑧ 新潟市
- ⑨ 静岡市
- ⑩ 浜松市
- ⑪ 名古屋市
- ⑫ 京都市
- ⑬ 大阪市
- ⑭ 堺市
- ⑮ 神戸市
- ⑯ 岡山市
- ⑰ 広島市
- ⑱ 北九州市
- ⑲ 福岡市
- ⑳ 熊本市

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	447自治体が参加 （令和7年1月27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、食材使いまわりの工夫
5. 適量注文、食べきりの呼び掛け
6. 持ち帰り
7. 提供する料理が分かる工夫
8. 期限前売り切りの工夫
9. その他

民間企業との「食品ロス削減の推進に関する共同宣言」

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



共同宣言企業 5社
(令和2年10月30日時点)

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

(参考) 飲食店等の食品ロス削減のための好事例集

事例11 川越市役所 本庁舎食堂

業態

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

食品ロスへの取組分野

1.仕入時の工夫	2.保管時の工夫	3.食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4.食品提供、食材使いまわりの工夫	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様に分かる工夫	8.期限前売り切りの工夫	9.その他

取組の特徴とポイント

小や中サイズのご飯を注文しやすくなるように、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量の把握	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様に分かる工夫	8.期限前売り切りの工夫	9.その他 ()	

取組の特徴とポイント

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

具体的な取組内容

①端食材の一部（通常は廃棄される可食部など）については、通常の料理提供とは別に蒸し野菜など料理を工夫し提供することもあるし、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度があり、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。

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」の啓発及び水切の実施。



福井県の取組

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

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

〈食べきり運動協力店ステッカー〉 〈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。

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

「おいしい食べきり運動」は福井県から全国へ

全国 おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 の誕生

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

「おいしいふくい食べきり運動」
とは？

STEP1

家庭やホテル・レストラン
などで、おいしい福井の
食材を使っておいしい料理を
作り



STEP2

作られた料理を
おいしく食べきって



STEP3

残ってしまった料理は、家庭で
新たな食材としてアレンジ料理に
活用し、外食時には持ち帰って
家庭で食べきろう！



〈宴会での食べ残しを減らそう！啓発チラシ〉



岡山県の取組

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

□ 「のこさずたべよう料理レシピコンテスト」を実施。

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

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

□ サルベージ・パーティ®を実施。

サルベージ・パーティ®とは、シェフと一緒に「のこりものの食材」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〉

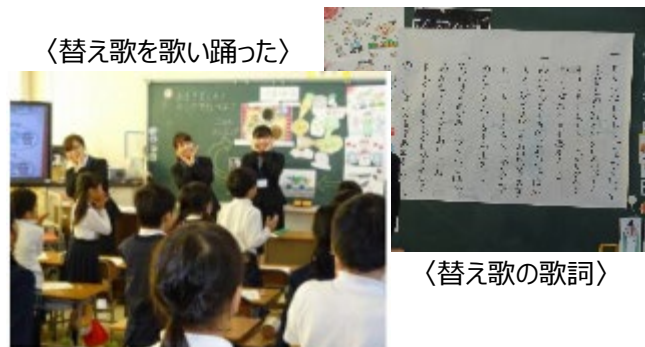


□ 大学生が地域のよさや残さず食べる工夫をフィールドワークで研究し、小学生に伝える「地域を学んでのこさずたべよう事業」を実施。

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〉

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。
- 食品ロス削減に向けた市民のメッセージ約4,000枚で「モザイクアート」を作成し、ポスター掲示等による広報啓発で活用。
- 区民まつりやイベントで、フードバンク団体や社会福祉協議会と連携してフードドライブ活動を実施。
- 小盛りメニューの提供やお持ち帰りの対応など、食べ残しを減らす取組をしている飲食店等を「食べきり協力店」として登録。

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

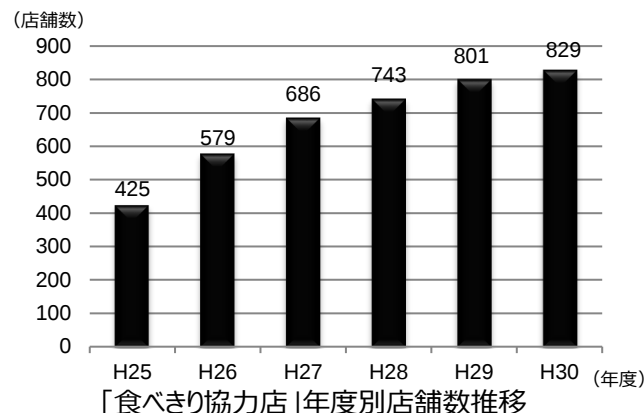


〈約4,000枚のメッセージで作成した
モザイクアートポスター〉



食べきり協力店の新たなロゴマーク

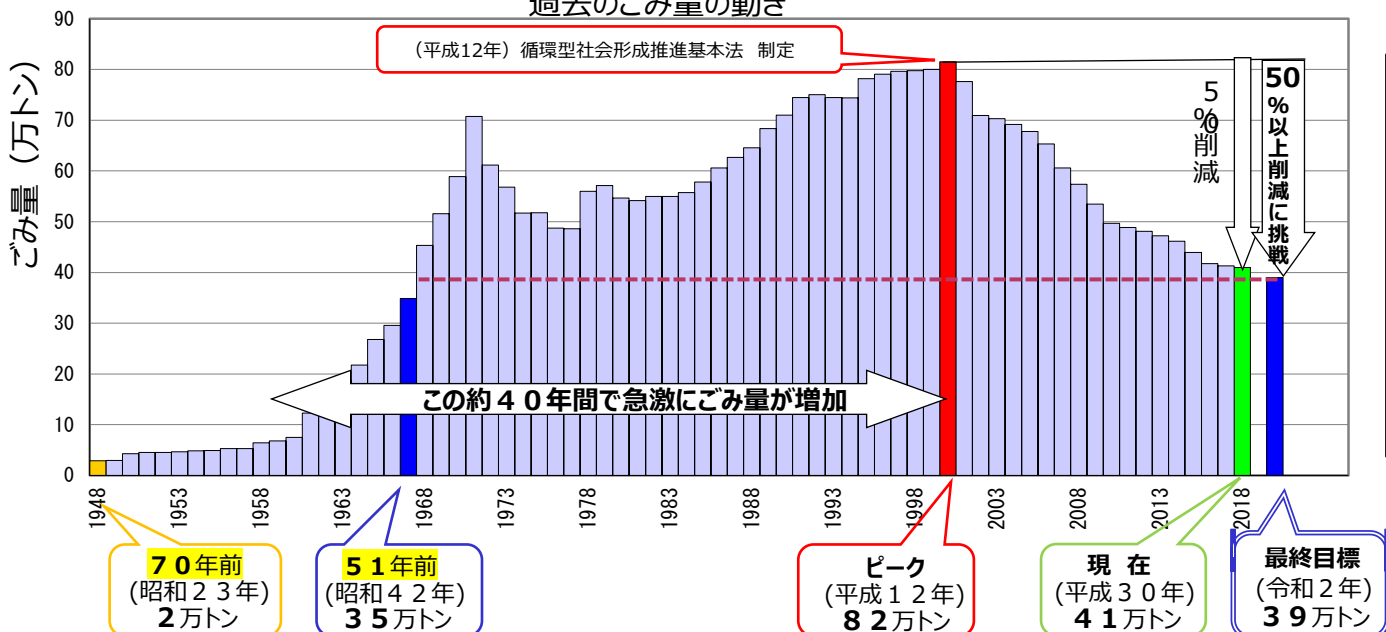
※ このデザインは、横浜デジタルアーツ専門学校の
学生の皆さんに制作協力いただきました。



京都市の取組

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

過去のごみ量の動き



〈約90世帯3日分のごみから出てきた手つかず食品(平成28年度調査)〉

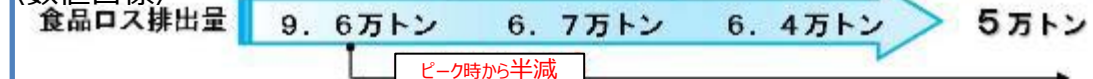


食品ロス排出実態
(平成29年度)

〈家庭から〉
生ごみ(7.7万トン)のうち、
2.9万トン排出
〈事業所から〉
生ごみ(7.0万トン)のうち、
3.5万トン排出

食品ロス削減の
取組を推進

〈数値目標〉



- 「食べ残しゼロ」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

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〉



地方公共団体等との連携

地方公共団体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル

令和元年度 更新版

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。

主な発生場所	取組の内容
家庭 で主に発生 (取組 No.1~3)	No.1 「エコ・クッキング教室の実施」(埼玉県越谷市) 民間の料理教室の協力のもと、家庭での調理時の食品ロスを削減するための啓発を実施 P.1~2
	No.2 小学生向けエコなお買い物体験授業の実施(東京都世田谷区) 環境にやさしい商品を購入する体験授業を小売店で実施 P.3~4
	No.3 「冷蔵庫10・30運動」の実施(神奈川県横浜市) 家庭での保管時の食品ロスを削減するための啓発を実施 P.5~6
飲食店で主に発生 (取組 No.4~9)	No.4 飲食店における「食べきり割」の実施(静岡県) 飲食店と連携し、食事を完食した来店客に割引を実施 P.7~8
	No.5 飲食店向け「ドギーバッグ使用ガイド」の作成(滋賀県大津市) 適切な食べ残しの持ち帰り方法の周知 P.9~10
	No.6 協力店における「お持ち帰り用バック」の配布(富山県富山市) 「おいしいとやま食べきり運動」協力店を通じ、市オリジナルの持ち帰り用バックを配布 P.11~12
	No.7 「残さず食べよう！」推進事業所認定制度(長野県松本市) 自社の宴会などで食品ロス削減の取組を行う事業者を認定 P.13~14
	No.8 「おいしいふくい食べきり実践企業」登録制度(福井県) 食べ残しを防ぐ注文シートを用いた適量注文企業の登録 P.15~16
事業者全般で発生 (取組 No.10)	No.9 ホテルにおける食品ロス削減メニュー開発(福井県) ホテル事業者と共に食べ残しの少ないメニューを開発 P.17~18
	No.10 事業者向け講習会を活用した周知・啓発(神奈川県相模原市) 食品関連事業者に対する確実な情報発信 P.19~20
	メーカー・小売店 で主に発生 (取組 No.11~13)
No.12 「食品ロス・バイバイ」キャンペーンの実施(兵庫県神戸市) 小売店と連携し、販売期限切れによる食品ロスを削減するための啓発を実施 P.23~24	
No.13 フードバンク活動の普及・促進のための支援事業の実施(福岡県) 実態把握調査・モデル事業の結果を踏まえ、継続的なフードバンク活動の環境を整備 P.25~26	

環境省
平成30年10月作成(令和元年10月更新)

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



学校での取組

◆食に関する指導

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

【指導内容の例】

感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること。



小学生用食育教材
たのしい食事つながる食育
(平成28年2月文部科学省)



食に関する指導の手引
第二次改訂版
(平成31年3月文部科学省)

◆社会的課題に対応するための学校給食の活用事業（モデル事業）

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

事業の内容を事例発表会や各種会議、ウェブサイト等で周知。

鹿児島県始良市の事例（H30）
調理過程の見直しや流通過程で発生する生産過多の地元農産物を活用した献立の開発を図り、地産地消の推進と共に食品ロスの削減を目指す。

調理過程における野菜の下処理作業の見直し

野菜の下処理について

- ① **皮をむきすぎない。**
（皮むき機の場合）
・回す時間や入れる量に注意しましょう。
（手動の皮むき機の場合）
・食べられる部分までむかないようにしましょう。
- ② **ごっそり取らない。**
食べられない芯や葉の部分だけ取りましょう。
- ③ **しっかり見て、傷んだ所だけ取る。**
食べられる部分まで、取り残さないように注意しましょう。
- ④ **まとめて切らない。**
切りやすい量で種などを切り落としましょう。

食品ロス削減献立例

【料理名】牛乳、麦ごはん、だいにんのそぼろに、あいらのはだか麦むぎふりかけ				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	kg	三島鶏	2	kg
はだか麦	2.2	kg	みりん	1	kg
細かつお節	1	kg			
しらす干し	5	g			
さめめ菜	0.7	kg			
いりごま	1.5	kg			
ササゲ焼	1	kg			
料理酒	1	kg			
うすくち	1	kg			
調理方法					
① はだか麦は、煮って30分浸水し、15分くらいゆでる。					
② ひききは、もどしておく。					
③ かつお節、しらす干し、ひききは、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

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
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

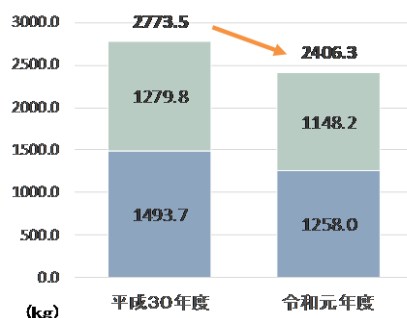


給食センターにおける取組として、過剰除去の少ない食材のカット方法の導入、野菜の皮を残したままの調理、廃棄予定の野菜の活用等を実施。

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

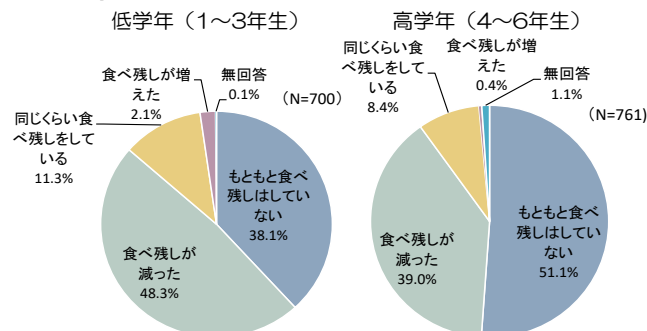


座学では、市内の食品ロスの発生状況、給食作りに携わる人々等に関する学習を実施。

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472万トン（令和4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（R7.2.12現在 447自治体）と共に、令和6年12月から令和7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。

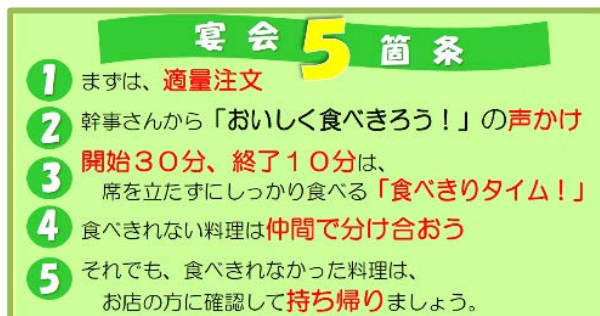
2. 内容

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）〉



〈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6年度版）の例〉



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を呼びかけ、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。

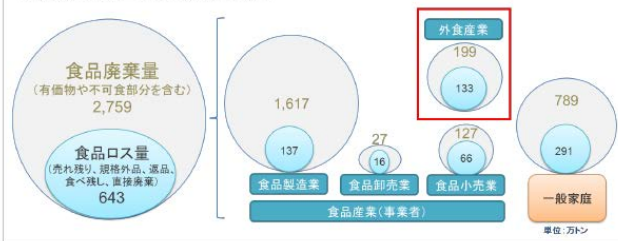
このうち352万トンが食品産業から発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

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

（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 Q 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

- できたと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ら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。

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とな!」主幹「食べきり」飲食店と協力した取組の中で、「食べきり」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

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

 - 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べられる量を考えて、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

 - 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/

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間で分け合おう
 - 5 それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して持ち帰りましょう。
- 宴会 5 箇条は、福井県が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信。

〈食品ロス削減啓発用三角柱ポップ（外食編・宴会編）（消費者庁作成）〉

消費者庁HPからダウンロードして、お使いいただけます。➡

〈3010運動啓発用三角柱ポップ（環境省作成）〉

環境省HPからダウンロードして、お使いいただけます。➡

mottECO（モtteコ）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tteコ）」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

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。

生もの、傷みやすいものの
お持ち帰りはお控えください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご注意ください。

単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。

こんにちは！mottECO(モッテコ)です
店舗では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モッテコ)」に名付けました。
「mottECO」は「もってこ」と「帰って帰ろう」というメッセージがこめられています。

mottECO

食品ロスについて詳しくは
食品ロスポータルサイトへ



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。

- ## 家庭での食品ロス

食品ロス削減マニュアル
ーチェックシート編ー

FOOD1 食卓で残った食品の処理

FOOD2 食品の賞味期限・消費期限の確認

FOOD3 食品の保存方法

FOOD4 エコな食生活

FOOD5 食品の廃棄方法

FOOD6 食品の再利用

FOOD7 食品の再利用

FOOD8 食品の再利用

まずは1週間、記録してみましょう。

 - いつ、何卒、どのくらい、どんな理由で捨てたかをメモしていきましょう。
 - どんな食品をどんな理由で捨ててしまったかを振り返って、削減するにはどのようにしたらよいかを考えてみましょう。
 - 自分のライフスタイルに合わせて、何ができるかを考えてみましょう。
 - もっとよい方法を模索して、チェックシートに記入を続けよう。最終のまとめは別紙で。

長いかな、等々てみよう。

あなたはどのタイプ？

1. 食品ロスタイプ

・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく

2. 食品ロスタイプ

・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく

3. 食品ロスタイプ

・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく

4. 食品ロスタイプ

・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく
・食べ残しを冷蔵庫に入れておく

- 84

家庭での使いきり・食べきりの啓発促進

家庭でできる食品ロスを減らすポイントやコツについての啓発資材の情報発信。

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

〈消費者庁作成「啓発用三角柱（買物編・家庭編）」〉

お買物編

- 1 買物前に、食材をチェック**
買物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する
▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買物時の参考にする。
- 2 必要な分だけ買う**
使う分・食べられる量だけ買う
▶ まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べる
▶ すく使う食品は、棚の手前から取る
- 3 期限表示を知って、賢く買う**
利用予定と照らして、期限表示を確認する

ご家庭編

- 1 適切に保存する**
▶ 食品に記載された保存方法に従って保存する
▶ 野菜は、冷凍・茹でなどの下処理をして、ストックする
- 2 食材を上手に使いきる**
▶ 残っている食材から使う
▶ 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する
- 3 食べられる量を作る**
▶ 体調や健康、家族の予定も配慮する

食品ロスを減らしましょう
あなたも1日でお茶碗約1杯分の食べものを無駄にしているかも？！
つながってます

「食品ロスの削減の推進に関する法律」
(令和元年10月1日施行)
本法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の策定となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としています。

日 本では、食べられるのに捨てられる食品、いわゆる「食品ロス」が年間 600 万トン以上発生しています。

食 品ロスの約半分以上は、家庭から発生。家庭の食品ロスを計量し、記録するだけで、気づきが得られます。まずは一週間、記録してみましょう。記録様式はこちら。

消費者庁 食べきり・使いきりポスター

- 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！」〉

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ンメント型フードロス解消バトルイベントを開催。大手企業と省庁も参加（トーナメントは8月に開始し、10月までの予定）。

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

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。



〈料理中の様子・審査得点の結果〉

- 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、自宅では思いつかない「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。

●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。



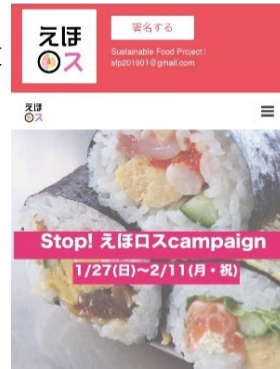
〈街頭キャンペーンで積極的に新聞を配布〉



● 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を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。



● 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。



● 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）〉

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。（令和3年4月21日）

申合せ内容

1. 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。
2. 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。
3. 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。

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）。



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



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 1 2 3 がそろると、栄養バランスの良い食事になります。備えた食品も、ふだん使いで、おいしく食べます。

賞味期限が過ぎたら
捨てて買い替えれば
よい
NO!
食品ロスに
つながります

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



食べたら買い足して、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。

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・鮭のちらし寿司〉
鮭の缶詰と無洗米の備蓄食料を活用



〈大学で作成した冊子〉

食品ロスをなくす
ローリングストック術



広島女学院大学 食育サークル

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



〈ティラミス〉
乾パンを活用



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



羽衣国際大学人間生活学科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>

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が提案。

〈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ゼミナールの取組
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



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、**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**。

〈2018年9月6日に提供された給食メニュー〉



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。

食品ロス削減推進表彰

消費者等に対し広く普及し、食品ロス削減・食品寄附促進に効果的かつ波及効果が期待できる優秀な取組を実施した方を表彰することにより、食品ロス削減・食品寄附促進の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、表彰を実施。

令和4年度からは環境省と合同で開催。

令和6年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】
一般社団法人全国フードバンク推進協議会

全国のフードバンクと連携した食品寄附促進・食品ロス削減推進事業



【環境大臣賞】

味の素株式会社

フードロス削減プロジェクト

「TOO GOOD TO WASTE

～捨てたもんじゃない！～TM」を

通じた生活者の行動変容の促進と協業による
ローカルなエコシステム構築への貢献



令和5年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】
オイシックス・ラ・大地株式会社（小売事業者）

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

【環境大臣賞】mottECO 普及コンソーシアム 2023

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

自治体・事業者連携による「mottECO（モッテコ）」導入、普及推進事業

令和4年度食品ロス削減推進表彰

【内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞】
特定非営利活動法人eワーク愛媛（フードバンク団体）

愛媛県地域循環型食品ロス削減ネットワークによる食品ロス削減の推進

【環境大臣賞】株式会社クラダシ

社会貢献型インターシップ「クラダシチャレンジ」による食品ロス削減の推進

令和3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】
株式会社日本アクセス（卸売事業者）

サプライチェーンに拡げる「全社を挙げた」食品ロス削減活動

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（スーパーマーケット）

持続可能なフードバンクへの商品提供の仕組み（ハローズモデル）を開発

内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞

一般社団法人全国フードバンク推進協議会

全国のフードバンクと連携した食品寄附促進・食品ロス削減推進事業

国内フードバンク団体が抱える課題の解決に向け、政府への政策提言、調査研究、広報活動、コンサルティング、研修会、新設団体立ち上げ支援等に取り組む。33都道府県の計63のフードバンク団体が協議会に加盟しており、全国の食品ロス削減に取り組む食品企業と食品が不足しているフードバンク団体のマッチングにより、2023年度は延べ194社からの寄附を延べ1,593団体に、790トンの食品を提供。また、給食のない夏休みや冬休みの時期に、フードバンク団体が行政や社会福祉協議会、小中学校等の教育機関と連携し、子どものいる困窮世帯に集中的な食料支援を行う「フードバンクこども応援全国プロジェクト」を開催するなど、食品寄附促進・食品ロス削減を実現している。

	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
延べ寄贈企業数	122社	167社	178社	194社
合計寄贈重量	272.8t	327.3t	470.9t	790.0t
延べ提供先 フードバンク団体数	1,125団体	1,296団体	1,539団体	1,593団体
食品寄贈1回当たりの 平均寄贈重量	2.26t	1.96t	2.64t	4.07t
食品寄贈1回当たりの 平均提供先団体数	9.22団体	7.76団体	8.64団体	8.21団体

〈食品受入実績〉



〈加盟フードバンク団体への研修〉

〈「予算・税制等に関する政策懇談会」
において政策要望〉

〈「フードバンクこども応援全国プロジェクト」の様子〉



味の素株式会社

自治体・団体・流通・他社と連携した「捨てたもんじゃない!™」施策を通じて、家庭内フードロス削減の実践を促進。

▼プロジェクト全体像



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。

<表彰例>

第12回「食品産業もったいない大賞」受賞者（令和6年12月）

農林水産大臣賞

「AIとビッグデータ（人流・気象データ）を活用した連携によるフードチェーン全体での食品ロス削減」

- ・株式会社バローホールディングス
- ・中部フーズ株式会社
- ・一般財団法人日本気象協会
- ・ソフトバンク株式会社

（4者連名）

サプライチェーンイノベーション大賞の表彰（経済産業省）

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

※経済産業省は、製・配・販連携協議会の設立当初から取組を支援。

<表彰例>

サプライチェーンイノベーション大賞2021

食品ロス削減特別賞

株式会社 ヤオコー

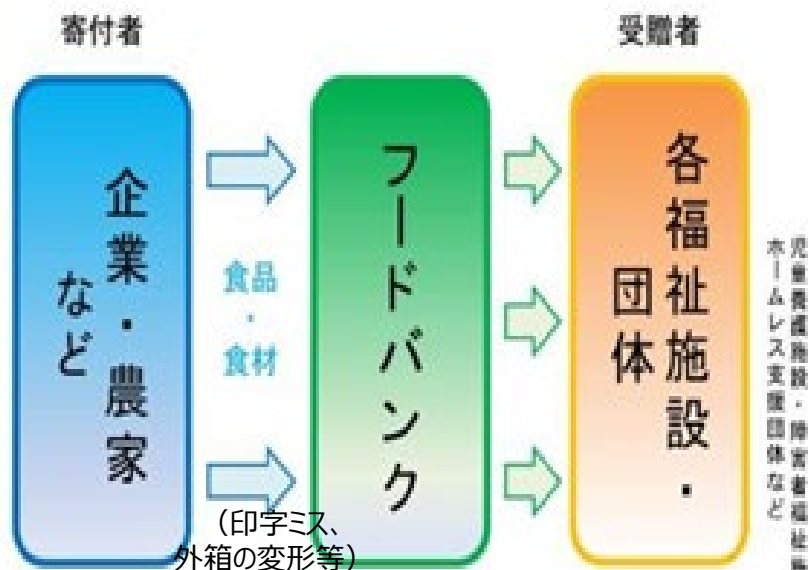
～サプライチェーン最適化活動事例～

● フードバンク活動

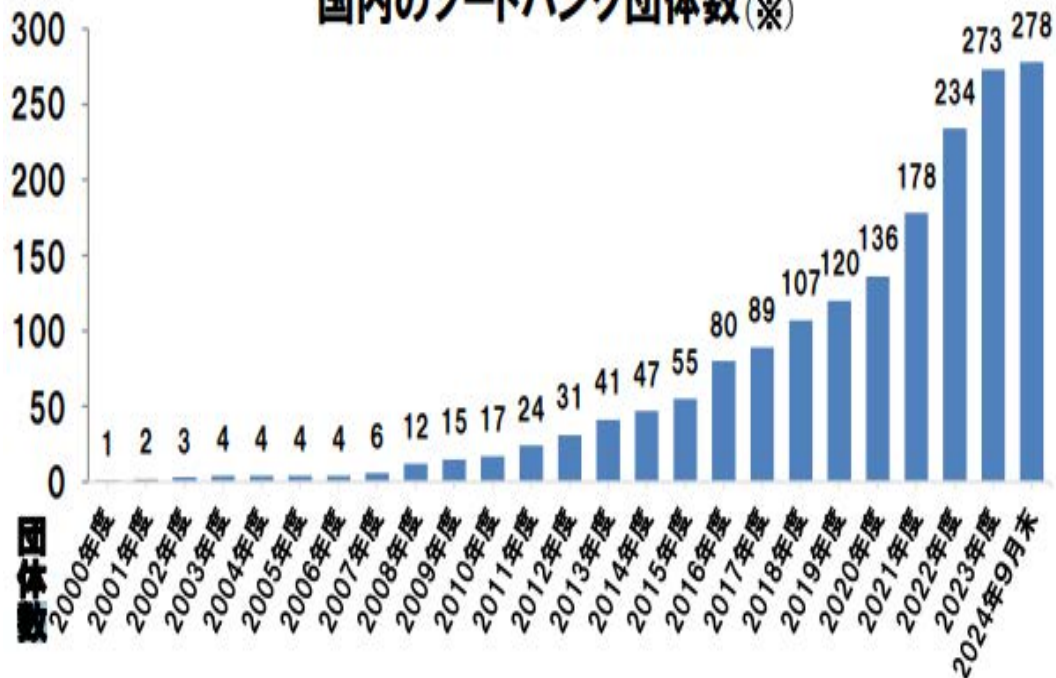
フードバンク活動の概要

- ✓ 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2024年9月末時点で278団体が活動）

概要図



国内のフードバンク団体数(※)



※農林水産省のホームページへ掲載希望のあったフードバンク活動団体数

フードバンク活動の手引き

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

手引きの対象範囲

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

手引きの主な内容

◆食品の提供又は譲渡における原則

食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品衛生上問題のない食品を提供又は譲渡

◆関係者におけるルールづくり

食品提供事業者、フードバンク活動団体、福祉関係団体は、食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有
(合意書の例を手引きに添付)

◆提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理

食品提供事業者 - 食品の安全性に係る確認

フードバンク活動団体 - 食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理、記録表の記載

◆情報の記録及び伝達

衛生管理や食品提供履歴に関する記録表を作成し、食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

手引きの概要・全文はこちら

(下記サイトの「5.フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」)

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html



フードバンクの具体の取組

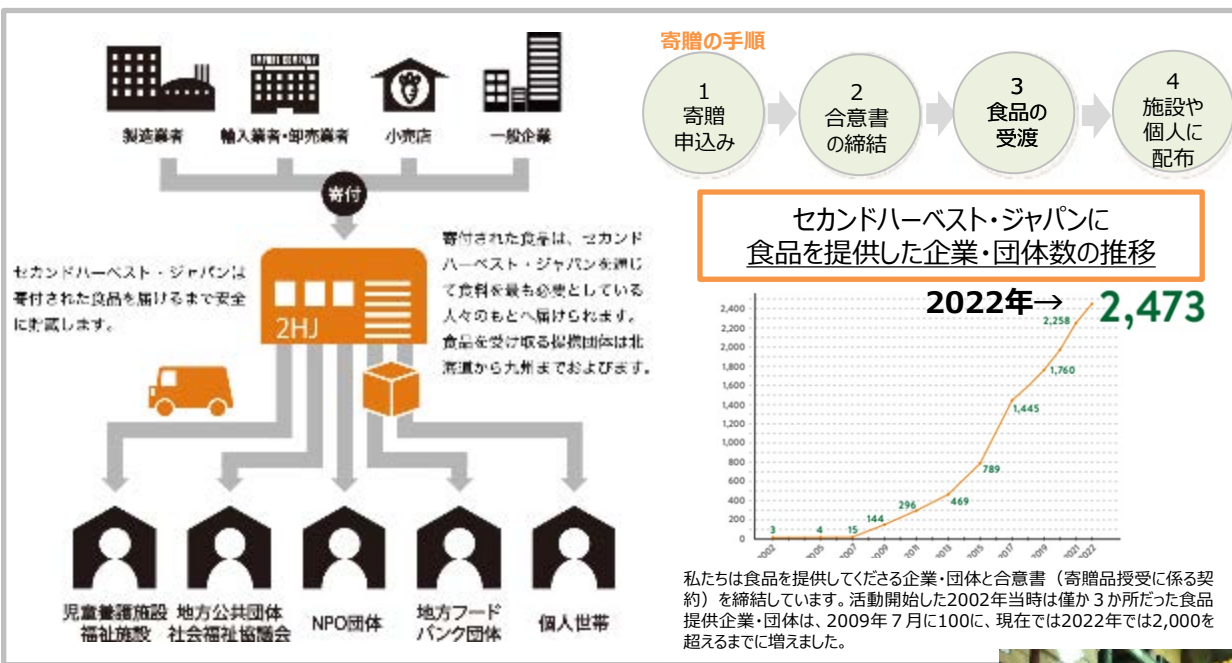
セカンドハーベスト・ジャパン（認）の取組

「もったいない」食品を活用し、社会を変える仕組みを構築

● フードバンク活動（企業からの寄贈）

企業から食品を引き取り、必要とする団体や個人へお届け。

- 様々な理由で販売できなくなった食品
- 買い替え時期が迫った防災備蓄品 など



● ハーベストパントリー（3つの提供方法）

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

※ 2HJ：セカンドハーベスト・ジャパンの略語

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

活動の4つの柱



ハーベストキッチン
(炊き出し)



ハーベストパントリー



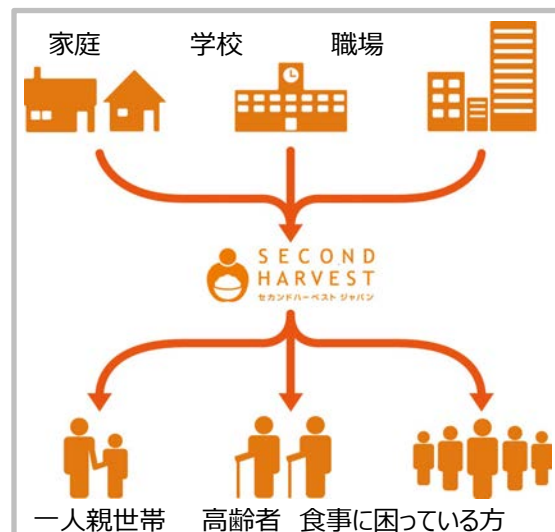
フードバンク活動



政策提言・発展

● フードドライブ（個人からの寄贈）

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



〈フードドライブ
実施マニュアル〉



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



〈2HJ埼玉拠点に
保管されている食料〉

〈広島県広島市南区の
似島公民館に到着
した2HJのトラック〉



認定NPO法人フードバンク山梨の取組

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



①食品ロス削減



②食のセーフティネット



③フードバンク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

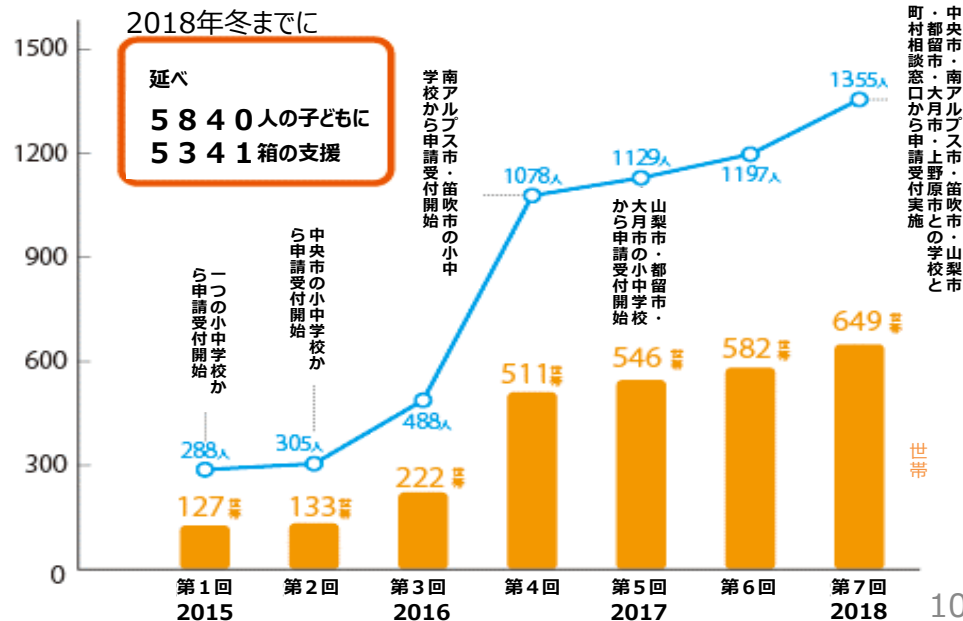
笑顔くれたフードバンクさん
そしてボランティア、寄贈して下さった
企業の方々本当にありがとうございます。
ダンボールがとどいた
時、いっしょに子供たちと
中身を見て喜んで、姿も見て
るとすごくうれしいです。
本当にありがとうございます。



届いた食品に喜び子ども

フードバンクこども支援プロジェクト

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



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、購入したが好みが合わなかったり、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、まいさぼ松本等に送られた。



出典：長野県松本市



□ 大学祭での実施（広島文教女子大学）

広島市環境局と中国地方初のフードバンク「社会福祉法人正仁会あいあいねっと」と連携。

学生たちが、食品の有効活用につながる仕組みを学ぶ貴重な機会となるよう実施。

〈ブースの様子〉



〈集まった食品〉



出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

□ 店舗での活動（イオン株式会社）

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



〈イオンスタイル京都桂川店の様子
令和元年10月19日～10月31日〉

出典：消費者庁ウェブサイト（食品ロス削減）

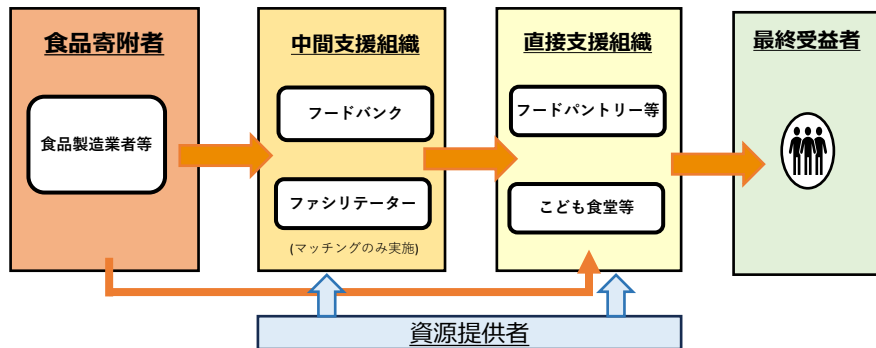
食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（概要）

1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するためには、未利用食品の有効活用（食品寄附）の促進が重要とされるところ、食品寄附に関わる各主体の情報不足、信頼性・透明性等を高めるための枠組みの整備、フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されている。
- 令和5年12月、関係省庁において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめ、その中で、「一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、仲介者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める」とされた。
- そこで、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを、官民協議会における議論を通じて作成。

2. ガイドラインの対象範囲

- ①食品寄附者（事業者）、②ファシリテーター（需要のマッチングを行うサービスを提供する場合の者）、③フードバンク、④フードパントリー等、⑤こども食堂等、⑥資源提供者（資金・物流サービス等の提供者）を想定。



3. ガイドラインの具体的な遵守事項の整理

- 法令事項**：法令上名宛て人に一定の義務付けをしている法令を引用した事項（※）
 - 必要事項**：食品寄附の信頼性向上等の観点からガイドラインとして必要と考える事項
 - 推奨事項**：取り組むことが望ましい事項
- ※ 食品衛生法、食品表示法、個人情報保護法

4. ガイドラインの具体的な内容

※ 各主体ごとに各章で記載

○ 提供元・提供先における合意事項：

提供食品の情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）、品質確保・管理、転売禁止、事故時の対応等

○ 安全面等の管理：

食品の品質・衛生管理（必要な設備の設置等）、受取・輸配送時の検品（期限表示・破損等の確認等）、施設の衛生管理（清掃等）等

○ 提供時の注意：

衛生上の取組（保冷剤の提供等）、食品表示情報の伝達と管理等

○ トレーサビリティ：

記録の作成・保存（名称、数量、期限、アレルギー、入出荷年月日、寄附者・提供先の名称等）

○ 事故時の対応：

保険の加入（保険分科会においては、主にフードバンク向けの損害賠償保険の在り方を、こども食堂等については、既存のボランティア用保険の活用について議論）、記録を踏まえた連絡等

○ 財務管理・情報開示：

損金算入、実績報告等

※ 参考資料として、各種ひな形（フードバンク・こども食堂等間の合意書、こども食堂等から最終受益者への説明事項等）、必要事項を抽出したチェックリスト等を添付

●「食の環（わ）」プロジェクトの取りまとめとその発信（概要）



「食の環（わ）」プロジェクトの背景

- 25年ぶりの「食料・農業・農村基本法」の見直しにおいて、「食品アクセスの確保」の考え方を明記。具体的には、経済的、物理的に食品にアクセス困難な方々に健康な食生活を享受できるようにする取組を政府として推進していく必要。
- 「食品ロス削減」や「食品寄附促進」に加え、「食品アクセスの確保」に向けた取組を関係府省庁や地方公共団体が縦割りに陥ることなく、一体的に取り組めるように、**食品ロス削減、食品寄附促進、食品アクセス確保の3つの施策を包括する概念**を「**食の（わ）**」と呼ぶことについて、関係府省庁で申合せ。

＜「食の環（わ）」プロジェクトに向けた施策の全体像（概要）＞

食品ロス削減	（食品の）経済的アクセス	（食品の）物理的アクセス
排出削減の取組 （公表・商慣習見直し・国民運動等）	食料提供に向けた体制づくり （地域の関係者が連携して取り組む協議会の設置等支援）	
食品寄附の促進 （期限表示、保険、DX）	食料提供に資する体制づくり （食料支援等を通じたつながり創出）	移動販売等の拠点となる施設整備 店舗への交通手段の確保
フードバンク・子ども食堂等を介した食品寄附への支援 （食品寄附ガイドライン作り、フードバンク・子ども食堂等の活動支援等）		移動販売等で店舗を届ける
食べ残し持ち帰り促進 （持ち帰りガイドライン作り）	フードバンク・子ども食堂等への食料提供（備蓄米無償交付等）	商品を届ける （ラストワンマイル配送支援等）
		食品アクセスの状況や対策事例等

今後の取組予定

- 今後、関係府省庁は、食品ロス削減・食品寄附促進・食品アクセス確保に関わる幅広い施策において、「食の環（わ）」プロジェクトの一環であることや、「食の環（わ）」共通のロゴマークを使用して、ワンボイスで発信する。（ロゴマークは、行政だけでなく、民間も利用可能）
- 「食の環（わ）」プロジェクト特設サイトを立ち上げ、「食の環（わ）」プロジェクトに関する関係府省庁の情報を集約する。
- 今後、本プロジェクトの成果の「見える化」を検討していく。

「食の環（わ）」プロジェクトロゴマーク（イメージ）

（関係府省庁による発出文書等において、下記のいずれかの「食の環（わ）」プロジェクトロゴマークを使用。また、一定の要件の下、民間団体等にもロゴマークの使用を認める。）



「食の環」プロジェクトは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

