

# 東京都北区資源循環推進審議会（第4回）

平成30年9月28日  
北清掃工場 見学者説明室

## 1 北清掃工場見学

## 2 今後のリサイクル清掃事業のあり方について

## 3 その他

### (1) 事務連絡について

### < 配付資料 >

- ・ 第4回東京都北区資源循環推進審議会 審議会次第
- ・ 資料1 第3回東京都北区資源循環推進審議会議事録（案）
- ・ 資料2 審議事項個別シート
- ・ 資料3 食品ロス対策の検討資料
- ・ 資料4 （参考資料）リデュースクッキングレシピ

## 審議事項個別シート

(3) 生ごみの減量  
食品廃棄物、食品ロスに関すること

## 事業名

## 1 現在の取組み

## (1) リデュースクッキング

調理で廃棄される生ごみを抑制する調理法

25年度からレシピを開発し、冊子や区ホームページで紹介  
講習会で普及啓発と減量効果の確認

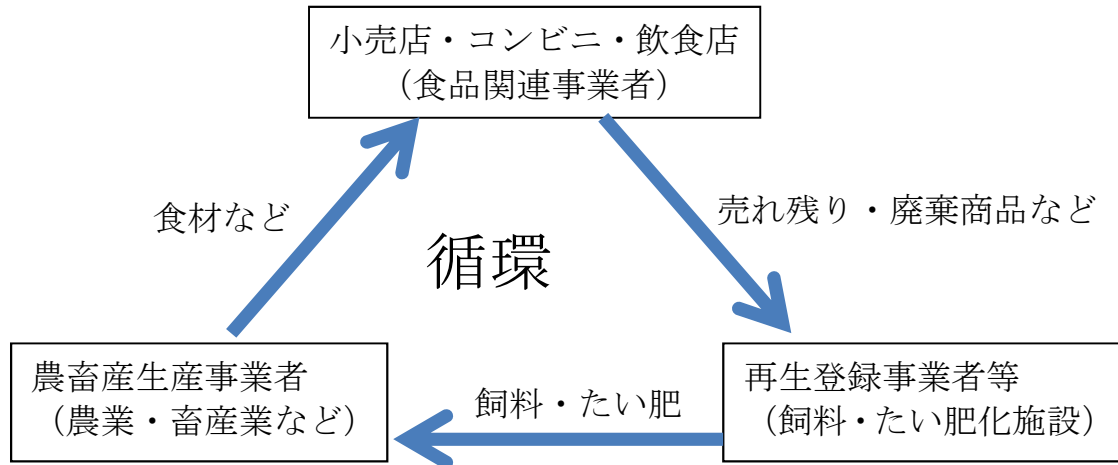
## (2) 水切り

生ごみ排出時の水切りの徹底を促す。  
運搬重量の軽減、車両台数抑制

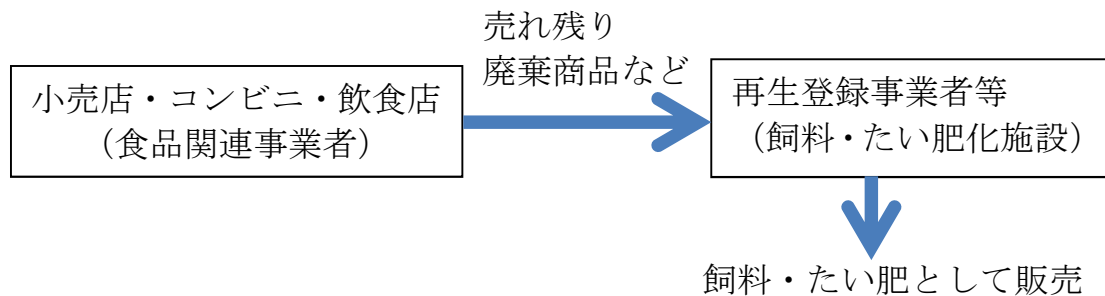
## 2 事業者の取組み

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）

### (1) 食品リサイクルループ認定



### (2) 一般的な食品リサイクル



## 新たな普及啓発

### 1 区民向け

#### (1) リデュースクッキング

調理実習会で普及啓発を進めていく。

あわせて食品ロス対策の取組みを周知していく。

#### (2) キエーロ

シンプルな生ごみ処理容器。土と微生物の力で生ごみを分解する。たい肥化はできないが、表面を乾いた土で覆うことで臭いや虫の発生を抑える。



#### (3) 段ボールコンポスト

簡易な方法でたい肥化をする



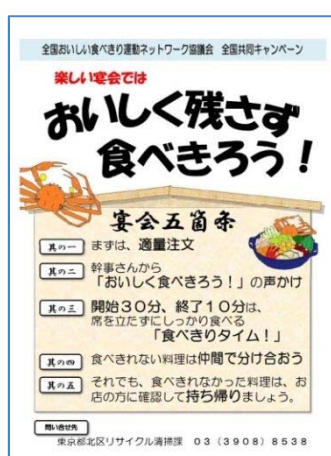
## 2 事業者向け

### (1) 食べきり協力店制度

食べ残し防止の宴会五箇条を飲食店で掲示してもらおう。

3010 運動 宴会時に発生する食品ロスを防ぐ。最初の 30 分と最後の 10 分は席を立たずにしっかり食べる、「食べきりタイム」を設ける。

飲食店や小規模小売事業者に参画してもらうための、インセンティブを検討する。



全国 **おいしい食べきり運動** ネットワーク協議会

全国おいしい食べきり運動  
ネットワーク協議会とは？

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する普通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、以て3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワークです。

[全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会設置要綱](#)

組織

会長 崎田裕子  
(NPO法人持続可能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 全国の都道府県、市区町村  
参加自治体はこちら

[参加自治体一覧](#)

事務局 福井県安全環境部循環社会推進課



会員は随時募集中です。

詳しくは事務局(福井県循環社会推進課 電話0776-20-0317)までお問い合わせください。

活動内容

以下の活動を行います。

1. 「食べきり運動」の普及・啓発
2. 「食べきり運動」に関する取組みや成果の情報共有および情報発信
3. 前項のほか、食品ロス削減に関する取組みや成果の情報共有および情報発信
4. 国、民間団体、事業者等との連携および協働
5. その他、前条の目的を達成するために必要な事業



具体的な活動内容

1. 情報共有・発信
  - 参加自治体間で食品ロス削減の施策内容とノウハウを「施策バンク」として共有
  - 食べきり、食材使い切りレシピをクックパッドで公開
2. 全国共同キャンペーン(普及、連携および協働)
  - 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン
    - 12月～1月の忘新年会シーズンに「宴会5箇条」や「30・10運動」の普及を商工会議所等に要請
    - 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
  - 家庭での「食材おいしく使い切り」の全国展開
    - 全国のスーパーに使い切り食材販売(少量、ばら売り等)を自治体で要請
    - 家庭の食材使い切り・水切りチェック行動等を各自自治体で婦人会等の消費者団体や住民団体と連携して実施

活動の記録

[平成28年10月10日 設立総会開催](#)

[平成28年12月～1月 平成28年度 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン](#)

[平成29年3月 食品ロス削減のための施策バンク公表\(施策を追加しました\)](#)

[平成29年10月30日 平成29年度総会を開催](#)

[平成29年12月～1月 平成29年度 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン\(追加しました\)](#)

[平成29年12月 食品ロス削減のための施策バンク\(平成29年度版\)公表](#)

[第3回食品ロス削減全国大会開催地の募集について](#)

## 食品ロス削減情報

[食品ロス削減情報はこちらから](#)

## 関係省庁等からのメッセージ(協議会発足当初のメッセージです)

### 環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部企画課リサイクル推進室長(循環室長併任)

環境省では、食品廃棄物の発生抑制、最終処分量の削減、ひいては温室効果ガス排出の削減等のため、主に家庭などから排出される食品ロスの削減に向けて、地方公共団体と連携した取組を進めております。

そのような中、3Rの知識・経験・取組の共有を図るため、国民・事業者・行政が一同に会した昨年度の「3R推進全国大会」における福井県からの提案をきっかけに、食べきり運動や食品ロス削減に取り組む地方公共団体間のネットワークが発足の運びとなりましたことは、大変望ましいことと考えております。

環境省としては、今後とも、循環型社会の構築に向け、地方公共団体との連携に積極的に取り組んでまいりたいと考えており、この度の「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」の発足と発展を応援してまいります。

### 農林水産省食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室長

日本は食料の約6割を海外から依存している一方で、年間632万トンもの食品ロスが発生しています。「もったいない」発祥国として、世界的な課題とされている食品ロスに向けて、関係府省をはじめ、事業者、消費者、地方自治体が協力して取り組むことが重要です。

特に、事業者からは、自治体からの協力がなく自社の取組だけでは難しいという声も聞かれます。こうした協力の輪が広がっていくことで、事業者における食品ロス削減の取組が進んでいくことが期待されます。

また、地方自治体の中には、食品ロスの削減に向けた取組を始めただけののところもあり、こうしたネットワークの中で、先行して取り組んでいる自治体のノウハウが共有され、様々な取組が展開されていくことを切に願っております。

### 消費者庁消費者政策課長

我が国で発生している食品ロス(年間632万トン)のうち、およそ半分にあたる302万トンが家庭から発生しています。この発生原因としては消費者の過度な鮮度志向もあるのではないかとされています。

消費者庁では、食品ロスの現状や課題等の情報を分かりやすく伝え、理解を深めていただくため、消費者庁ウェブサイト上の専用ページで情報発信を行うとともに、パンフレットを消費者団体や地方公共団体等を通じて配布し普及啓発に努めています。

「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」発足により、地方公共団体間の情報共有が活発に行われ消費者へ正しい情報が行き届くことによって消費者の意識が向上しそれぞれの地域さらには日本全国に好循環が生み出されることを期待します。

[ページの先頭へ戻る](#)

事務局  
福井県安全環境部循環社会推進課  
〒910-8580 福井市大手3丁目17-1  
TEL.0776-20-0317  
お問い合わせはコチラから

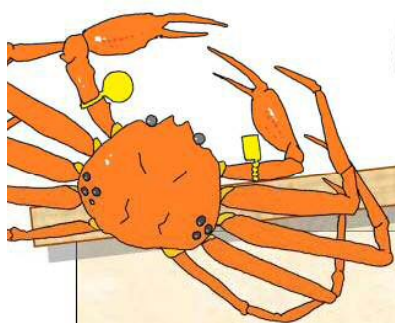
Copyright©全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会. All Rights Reserved.

自治体名	担当所属名	活動や運動の名称	
東京都	白井市	●環境課	-
	栄町	環境課	
	-	●計画課	●食品廃棄物・食品ロス対策
	港区	●みなとリサイクル清掃事務所	港区食べきり協力店
	新宿区	ごみ減量リサイクル課	-
	文京区	●リサイクル清掃課	●もったいない!食べられるのに捨てられる「食品ロス」を減らそう!!
	台東区	清掃リサイクル課	-
	墨田区	すみだ清掃事務所	-
	品川区	●環境課	●SHINAGAWA“もったいない”推進店 (SHINAGAWA“もったいない”プロジェクト)
	世田谷区	●事業課	-
	杉並区	●ごみ減量対策課	●ごみ減量大作戦
	豊島区	●ごみ減量推進課	-
	北区	●リサイクル清掃課	●リデュース・スクラッピング
	荒川区	●清掃リサイクル課	●荒川もったいない大作戦
	板橋区	●清掃リサイクル課	-
	足立区	●ごみ減量推進課	●食品ロスを減らしましょう
	葛飾区	●リサイクル清掃課	-
	江戸川区	●清掃課	●えどがわ食べきり推進運動
	八王子市	●ごみ減量対策課	-
	立川市	●ごみ対策課	●立川市食べきり協力店
	武蔵野市	ごみ総合対策課	-
	青梅市	●清掃リサイクル課	-
	昭島市	●ごみ対策課	-
	調布市	●ごみ対策課	-
	町田市	●3R推進課	-
	小金井市	●ごみ対策課	-
	小平市	●資源循環課	●フードドライブ
	日野市	●ごみゼロ推進課	-
	東村山市	●ごみ減量推進課	●みんなで食品ロスを減らしましょう
	国立市	●ごみ減量課	-
	清瀬市	ごみ減量推進課	-
	東久留米市	ごみ対策課	-
	武蔵村山市	●ごみ対策課	●フードドライブ
	多摩市	●ごみ対策課	●食品ロスの削減にむけて
西東京市	ごみ減量推進課	-	
神奈川県	-	●資源循環推進課	●食べきりげんまんプロジェクト
	横浜市	●3R推進課	●冷蔵庫10(イーオ)・30(ミーオ)運動 ●食べきり協力店
	川崎市	●減量推進課	-
	相模原市	●資源循環推進課	●なくそう!フードロス!はじめよう!生ごみダイエット!
	横須賀市	資源循環総務課	-
	〃	資源循環推進課	-
	鎌倉市	●ごみ減量対策課	●食品ロスをなくしましょう
	小田原市	●環境政策課	-
	厚木市	●環境政策課	●もったいない運動
	愛川町	●環境課	-
新潟県	-	●廃棄物対策課	●残さず食べよう!にいがた県民運動
	新潟市	●廃棄物政策課	-
	長岡市	●環境業務課	-
	柏崎市	環境課	-
	新発田市	●環境衛生課	●食の循環モットイナ運動



楽しい宴会では

# おいしく残さず 食べきろう！



## 宴会五箇条



其の一

まずは、適量注文

其の二

幹事さんから  
「おいしく食べきろう！」の声かけ

其の三

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！」

其の四

食べきれない料理は仲間で分け合おう

其の五

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。

問い合わせ先

東京都北区リサイクル清掃課 03 (3908) 8538

さん

まる

いち

まる



# 運動

# What's 30:10?

宴会における大量の食品ロスを減らすため

最初の



分

最後の



分

皆で食べる時間を設けましょう。それが30:10運動です。

## NEWS

環境省ホームページから、すぐに使える7種類のPOPをダウンロードいただけます。テーブルに立ててご活用ください。



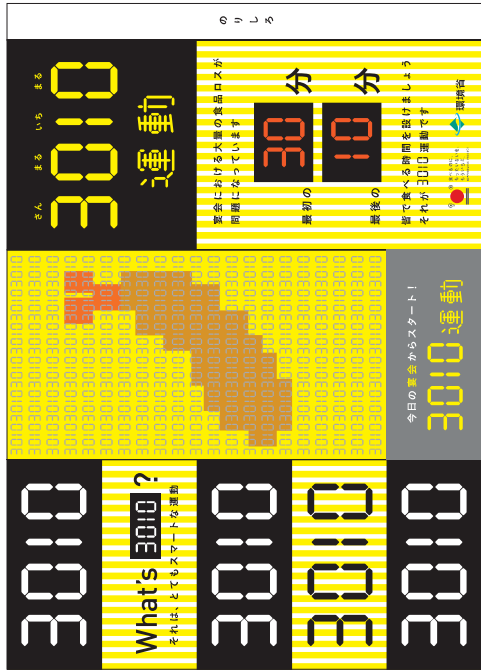
大量の食品ロスが  
重大な問題に  
なっています

日本における  
食品ロスは年間  
約621万トン

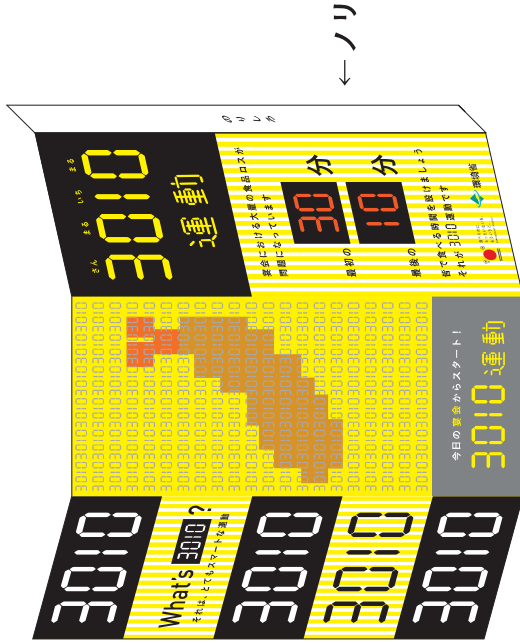
それは世界全体の  
食品援助量の  
約2倍

国民一人あたりが  
毎日茶碗一杯分  
捨てている量に匹敵

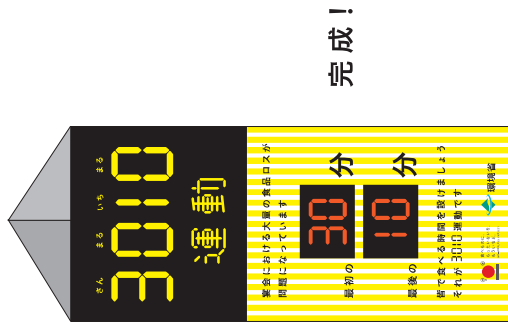
1 ダウンロードしたデータを  
A4に出力する



2 山折りにし、  
のりしろにノリをつける



3 三角柱にし、  
テーブルの上などに置く



完成!

NEWS

POPは無料にて  
ダウンロード  
いただけます



[http://www.env.go.jp/recycle/food/07\\_keihatu\\_siryyo.html](http://www.env.go.jp/recycle/food/07_keihatu_siryyo.html)



今日の宴会から  
スタート!

30:10 運動

食へものに、  
もったいないを、  
もういちど。  
NO-FOODLOSS PROJECT

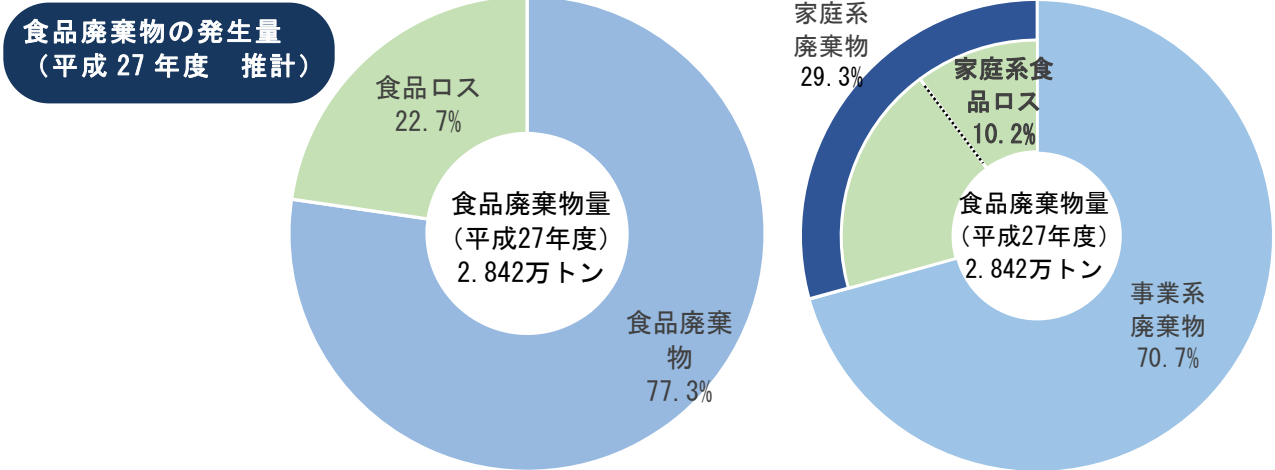


環境省

## 食品ロス対策の検討資料

### 1. 食品ロスの現状

平成 27 年度の食品廃棄物の発生量（推計）は約 2,800 万トンで、そのうち 22%（約 632 万トン）が食品ロス（可食部と考えられる量）です。また、食品廃棄物のうち約 30%が家庭系廃棄物で、食品ロスのうち約 48%（約 302 万トン）が家庭から発生したものです。



出典：環境省HP（我が国の食品廃棄物等及び食品ロスの量の推計値添付資料）

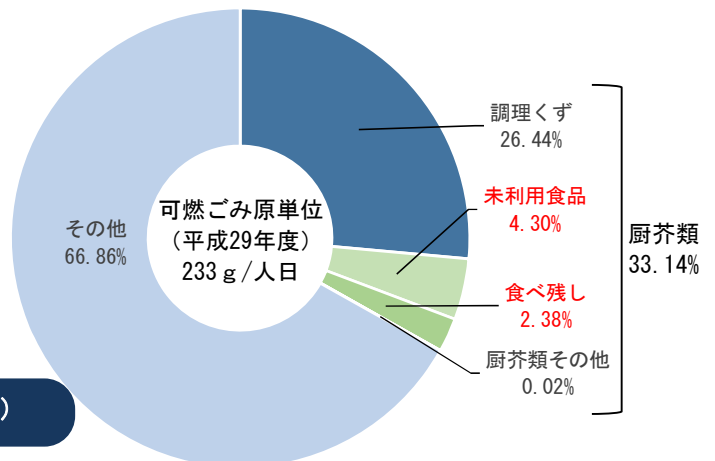
### 発生源別の食品ロスとなっているものと発生量

	食品ロスとなっているもの	発生量	発生割合
食品メーカー	定番カット食品や期限を超えた食品などの返品	約330万トン	52%
	製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品		
小売店	新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品		
	期限を超えたなどで販売できなくなった在庫など		
レストランなどの飲食店	客が食べ残した料理		
	客に提供できなかった仕込み済みの食材など		
家庭	調理の際に食べられる部分を捨てている	約302万トン	48%
	食べ残し		
	冷蔵庫などに入れたまま期限を超えた食品など		
合計		約632万トン	100%

### 2. 北区の状況

#### (1) ごみ調査の結果

平成 29 年度のごみ排出原単位調査の結果から、北区の家庭系可燃ごみ中には厨芥類が約 33%含まれています。また、未利用食品、食べ残しは約 7%でした。



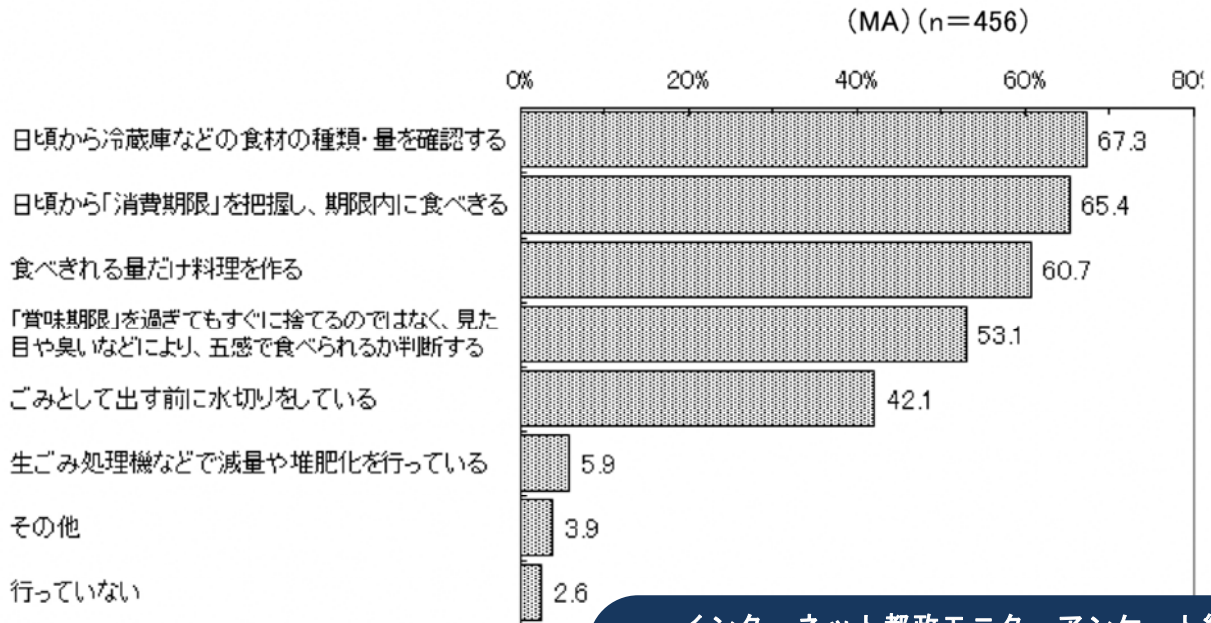
### 北区の食品ロス (平成 29 年度 調査結果)

## (2) 都民の行動

平成 26 年度に実施されたインターネット都政モニター<sup>※1</sup>アンケート調査の結果から、食品廃棄物に関連する行動の結果を以下に示します（※1：インターネットが使える20歳以上の都内在住者を対象に公募し、性別、年代、地域等を考慮して500人を選任。）。

### Q8 家庭での食品廃棄物対策

あなたが、家庭で食品廃棄物(生ごみ)を減らすために行っている取組は何ですか。次の中からいくつでも選んでください。



インターネット都政モニターアンケート結果  
(平成 26 年度)

### Q9 外食時の食べ残し

都内の食品廃棄物の発生量を業種別にみると、外食産業が多数を占めており、仕込時のロスのほかに、食べ残しが主な原因となっています。あなたが外食時に食べ残すことがあるとしたら、どのような場合ですか。次の中からいくつでも選んでください。

(MA) (n=456)

参考：食品廃棄物の年間発生量推計

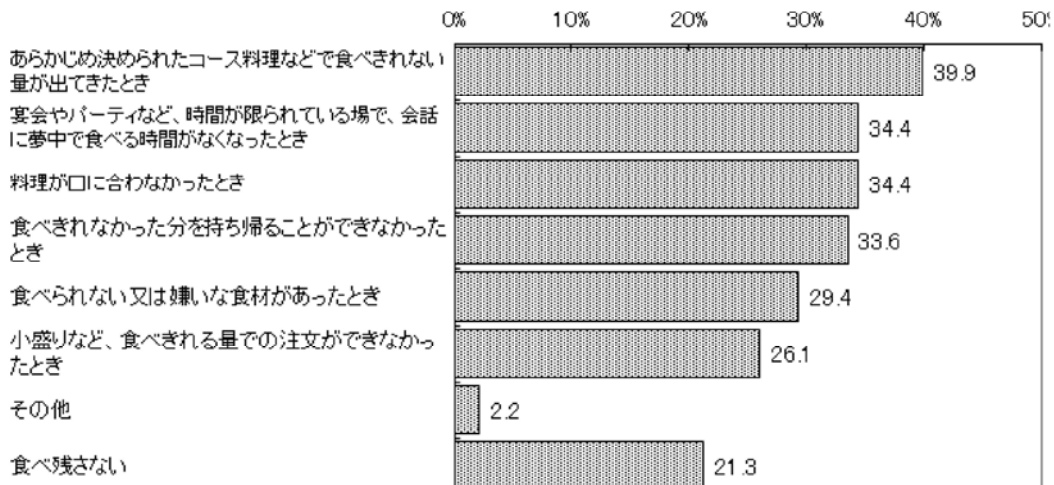
1位 外食産業 61万トン

2位 食品小売業 16万トン

3位 食品製造業 13万トン

4位 食品卸売業 8万トン

(平成25年度 東京都環境局実施「事業系食品廃棄物の排出実態等調査」)



2. 取組事例

施策一覧	取組事例
<p>(15) 食品ロス対策</p>	<p>■「おいしい食べきり運動協力店」「食べ残しゼロ協力店」等登録制度。HPで利用の呼びかけ（資料1）</p> <div data-bbox="638 369 1356 795" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>福井県</b> 「おいしいふくい食べきり運動」のサポーター</p> <p style="text-align: center;"><b>県民の食べきり活動をサポートする店舗を登録</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食べきり運動協力店</b> (1,062店)</li> <li>○ 飲食店やホテルなどハーフサイズや小盛りなど食べ残しがでないメニュー設定や、お持ち帰りバックの提供など、お客様においしく食べきって、なおかつ、食べ残しが出ない取組みについて協力</li> <li>● <b>食べきり家庭応援店</b> (161店)</li> <li>○ スーパーなどの食品販売店が、少量バック、ばら売りや食べきりレシポコーナーなど、お客様が家庭で食品ロスを出さないよう手助けする取組みに協力</li> </ul> </div> <div data-bbox="446 795 774 996" style="text-align: center;"> <p>名古屋市の「食べ残しゼロ協力店マップ」</p> </div> <div data-bbox="805 795 1204 996" style="text-align: center;"> <p>このステッカーが目印!</p> <p style="background-color: #004a99; color: white; padding: 5px; border-radius: 15px;"><b>名古屋市</b></p> </div> <div data-bbox="702 996 1372 1176" style="text-align: center;"> <p>このステッカーが目印!</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">京都市 食べ残し ゼロ 推進店舗</p> <p style="background-color: #004a99; color: white; padding: 5px; border-radius: 15px;"><b>京都市</b></p> </div> <p>※登録・認定制度の事例は資料1（P8～P11）参照</p> <p>■30・10（さんまる・いちまる）運動</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 10px; border-radius: 10px; margin: 10px 0;"> <p>会食や宴会の際に食べ残しを減らすための「30・10運動」。乾杯後30分間は席を立たずに楽しみ、お開き10分前になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しむ運動。</p> </div> <p>■食品ロス削減啓発ソング「食品ロスないNAINAINAI」</p> <p>名古屋市では、食品ロスの削減について、たくさんの方に知っていただき、より身近に感じていただくため、食品ロス削減啓発ソングとダンスを作成しました。みんなでおどって、食品ロスを減らす行動を実践してみましょう（名古屋市）</p> <div data-bbox="845 1556 1436 2094" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">食品ロス削減ソング 食品ロスないNAINAINAI</p> <p style="text-align: right;">のこすかべておさらびがひ!</p> </div>

## 「MOTTAINAIモザイクアート」ポスター作成

横浜市

### 2000人を超える皆様の「食品ロス削減メッセージ」 「MOTTAINAIモザイクアート」ポスターが完成しました

～ 横浜市内各所で4月23日から掲出を開始します ～

横浜市資源循環局は、食品ロス削減に向けた取組として平成29年度に市民の皆様と創りあげる「MOTTAINAIモザイクアート」への参加募集を行いました。集まった写真をもとにモザイクアートポスターが完成しましたので、食品ロス削減PRとして多くの方にご覧いただけるよう、以下の期間・場所において掲出します。

#### 1 企画概要

市民の皆様への食品ロス削減行動のきっかけづくりとして、市内で開催されるイベント等で食品ロス削減に向けた各自の決意を記入したメッセージ写真を集めました。2,102枚のメッセージ写真によって作られたモザイクアートポスターを市内各所に掲出することで、市民の皆様へ「食品ロスの削減」を呼びかけます。

#### 2 掲出場所及び期間

- ・市営地下鉄ブルーライン中吊り広告 〈4月23日(月)～5月20日(日)〉
- ・市営バス全線車内広告 〈4月24日(火)～5月8日(火)〉
- ・シーサイドライン 〈4月26日(木)～5月31日(木)〉
- ・市内公共施設  
(市庁舎、区庁舎、スポーツセンター、地域ケアプラザ、地区センター等) 〈4月23日(月)～〉
- ・資源循環局HP <http://www.city.yokohama.lg.jp/shigen/sub-shimin/foodloss/>  
〈4月23日(月)～〉 ※参加いただいた方々の個人写真も掲載しています。

#### 3 ポスター



【メッセージ写真】

#### 4 今後の実施について

平成30年度も市内で開催される各種イベント等で参加を呼びかけ、集まった写真で「食品ロス削減PRポスター」を作製します。

## ■冷蔵庫10(イーオ)・30(ミーオ)運動

毎月10日と30日は冷蔵庫の中をチェックする日にして、無駄に捨てられてしまう食材を減らす運動。

横浜市

### 冷蔵庫10・30運動!!

～10日と30日は冷蔵庫をチェックする日～

**毎月10日と30日は**  
冷蔵庫の中をチェックする日にして、  
ムダに捨てられてしまう  
食材を減らしましょう!

**カレンダー**

日	月	火	水	木	金	土	日
							1
2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31		

**横浜市の手つかず食品の現状**

横浜市の家庭から出される燃やすごみの中には、  
何れも手付けられずに廃棄された「**手つかず食品**」が  
年間の**2万トン**(※)も含まれています。(※100kg×20000戸×100)

**どうして手つかず食品が出てしまうのか?**

case 1.  
食料を買ってすぐで  
使い切れず、切れ  
なかつた

case 2.  
冷蔵庫に  
保管しているのを  
忘れてしまった

手つかず食品は  
廃棄されてしまう!!

**ご家庭の手つかず食品が減ると  
どんな効果があるの?**

横浜市では、年間1人当たり約5kg、4人家族で約20kg、  
横浜市民全体で約**2万トン**もの手つかず食品が廃棄されています。**20,000円**※

これを金額に  
換算すると...

年間1人当たり約**4,000円**、  
4人家族で約**16,000円**分の食材が  
捨てられている計算になります。

こういったご家庭から排出される**手つかず食品**をなくすことで、  
**家計の節約**にもつながることができます。

**そこで**

この「手つかず食品」を出さないために、  
定期的に冷蔵庫の中にあるものを確認する習慣を付けましょう!

**まずは毎月10日と30日  
(イーオ・ミーオの日)**  
だけでもいいから忘れずに  
冷蔵庫の中をチェックしてみよう!

**チェックするのは、次の2つ!**

✓賞味期限・消費期限が  
近い食べ物

✓肉・野菜・魚などの  
腐りやすい食べ物

〒227-0001 横浜市資源循環局3F 資源課 資源循環課

■食品ロス削減啓発用紙芝居、絵本作成



紙芝居（松本市）



絵本（豊中市）



絵本（名古屋市）

■自治体主催のサルベージパーティ実施。

家庭で食品ロスになりそうな食材（食べきれない食材、賞味期限が近い食材など）を利用し、おいしい料理に変身させる。

家庭で持て余している食材をみんなで持ち寄って、プロの料理人がその場で調理。できた料理をみんなでシェアするパーティ。

最近、自治体・企業・団体・個人の方たちが、各地で様々なスタイルのサルベージパーティを開催している。

平成30年度に実施する協働事業の決定

審査委員会による書類審査、公開プレゼンテーションを経て、この度、来年度に実施する協働事業が以下の2事業に決まりました。今後、提案団体とは実施に向けて具体的な協議を進めていきます。

平成30年度実施予定の協働事業

事業名	団体名	事業概要
サルベージ・パーティ ～食材の使い方を考えるじかん～	一般社団法人 フードサルベージ	家で食品ロスになりそうな食材を使用して、公認シェフが新たな調理法をコーチングする「サルベージ・パーティ」を実施し、楽しみながら食品ロス削減の機会を提供する
社会的きずなが希薄な独居生活者への居場所・生きがいづくり事業	特定非営利活動法人 山友会	社会的きずなが希薄な独居生活者へアウトリーチを行い、生活相談員が常駐する居場所への参加を通じて、地域生活への移行を促す

台東区

足立区“初”サルベージ・パーティ®を開催しました。

足立区

平成30年1月27日（土曜日）、梅田地域学習センターの料理室で食品ロスを減らすための工夫を学ぶため、サルベージ・パーティ®を開きました。

当日は20名の参加者が家庭で使わない食材を1品ずつ持ち寄り、プロのシェフ考案のレシピにより7品のおいしい料理に変身しました。







■「京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」認定制度の創設

京都市では全国で初めて設定した食品ロス削減目標（平成 32 年度までに 5 万トン）の達成に向け、重点的に取組を進めている。

平成 26 年度から、飲食店・宿泊施設を対象に運用を開始した「京都市食べ残しゼロ推進店舗」認定制度では、平成 30 年 8 月末時点で政令市最大規模の認定店舗数（818 店舗）。

平成 30 年 9 月 5 日から、新たに「食品スーパー等の食品小売店」を対象として、食品の入荷量の調整や賞味・消費期限まで販売するなど、食品ロス削減に取り組む店舗を「京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」として認定する制度を創設し、募集を開始した。

[対象事業者]

京都市内で食品を取り扱う小売店

[認定条件]

次の 1～8 の認定条件のうち、2 つ以上実践する食品小売店等を「京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」として認定する。

- ・店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組
- ・家庭での食べ盛り・使いキリにつながる取組
- ・惣菜等の製造・調理段階での取組
- ・イートインコーナー等での飲食に関する取組
- ・食品ロス削減に関する自社の取組の P R や社内での情報共有
- ・フードバンク活動等への支援
- ・食品リサイクルの推進
- ・上記以外で食品ロスを減らすための工夫

[認定店舗の取組内容]

- ・食品ロス（手つかず食品や食べ残し）の発生抑制、及び発生する食品廃棄物等の飼料化等による再生利用に取り組む、廃棄処分の減量に努める。
- ・交付された認定ステッカー等を店舗に掲示し、来店者等へ、積極的に P R し、周知を図る。
- ・本市が行う食品ロス削減に関する市民等への啓発、P R に協力する。
- ・本市が実施する取組に関する各調査に協力する。

[認定店舗への支援]

認定店舗については、「京都生ごみスッキリ情報館」（食品ロス削減に関する情報サイト）等で取組内容を紹介する。また、京都市から食品ロス削減に関する P R グッズを提供するほか、食品ロス削減に関する情報提供を行う。

[申請方法]

申請書を環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課に提出。認定店舗には、「認定証」及び「認定ステッカー」を交付する。

店舗に貼る食品の「食べ残しゼロ」をめざして...  
食品小売店版  
「京都市食べ残しゼロ推進店舗」  
認定制度がはじまります!!

このロゴが目印!

京都府ホームページで登録情報を紹介

スーパーをはじめ、生鮮食品を取り扱うあらゆる小売店から「食べ残しゼロ」認定を受けたい店舗も大歓迎

日本の食品ロス（年間約64万トン）は、世界の年間食糧増産量の2割に相当し、多くが食品ロスや食べ残し等の食料の廃棄・損失を削減すること、経済・環境・社会における持続可能な課題となっています。

京都府では、こうした課題解決に向け、事業者へ呼びかけ、食品ロス削減に取り組むことに加え、食品を無駄なく活用していただく市民への啓発も実施しています。

京都府食べ残しゼロ推進店舗では、これまでの「飲食店・宿泊施設」の取組に加え、新たに「食品小売店」における食品ロス削減の取組を認定し、その取組を広く発信していくことで、「食べ残しゼロ」の輪の拡大を図っていきます。

食品の取扱い	【申請・取扱い】 認定申請書
対象事業者	食品を取り扱う小売店 飲食店、宿泊施設
取組内容	食品ロス削減の取組や「食べ残しゼロ」の発生抑制に向けた取り組みの取組、賞味・消費期限切れ食品の活用、賞味・消費期限切れ食品の活用、賞味・消費期限切れ食品の活用

認定ステッカーデザイン

京都市食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版) 取組項目

- 1 店頭での手つかず食品の削減
  - ・食料や調理しきれない食材を、賞味期限、消費期限が過ぎるまで、廃棄しない
  - ・賞味・消費期限が過ぎる前の食品を、賞味・消費期限が過ぎるまでの販売
  - ・賞味・消費期限が過ぎる前の食品を、賞味・消費期限が過ぎるまでの販売
  - ・賞味・消費期限が過ぎる前の食品を、賞味・消費期限が過ぎるまでの販売
- 2 家庭での食べ盛り・使いキリ
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
- 3 惣菜等の製造・調理段階での取組
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
- 4 イートインコーナー等での飲食に関する取組
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
- 5 食品ロス削減に関する自社の取組の P R や社内での情報共有
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
- 6 フードバンク活動等への支援
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
- 7 食品リサイクルの推進
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
- 8 その他
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用
  - ・賞味・消費期限切れ食品の活用

パンフレット（抜粋）

別添資料1 食品ロス対策協力店の登録・認定制度の事例

自治体名	松本市
名称	「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度～すすめよう！30.10運動～
対象	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内で営業を行う飲食店、宿泊施設その他食事を提供する施設</li> <li>・市内に所在する事業所、団体</li> </ul>
認定要件	<p>■飲食店、宿泊施設等（料理を提供する側） ※以下2項目以上推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・残さず食べよう！30.10運動の周知又は啓発</li> <li>・プラチナメニューの提供</li> <li>・食べ残しの持ち帰りへの対応</li> <li>・小盛りメニューの提供</li> <li>・その他食品ロス削減に資する取組</li> </ul> <p>■事業所等（料理をいただく側）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・残さず食べよう！30.10運動の実践</li> <li>・残さず食べよう！30.10運動又は食品ロスに関することについての事業所内における周知、啓発</li> <li>・残さず食べよう！30.10運動の実践又は食品ロス削減に関する取組についての事業所外への広報</li> <li>・その他食品ロス削減に資する取組</li> </ul>
認定を受ける方法	申請書を市環境政策課に提出→内容審査し認定（申請は随時受け付け）
実施要綱	松本市「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度実施要綱
認定店舗のインセンティブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・松本市ホームページ、市広報において店舗の紹介</li> <li>・啓発グッズの活用（ティッシュ、コースター、持ち帰り注意事項シール、看板、のぼり旗）</li> <li>・認定証による環境配慮店舗のアピール</li> </ul>
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境配慮店舗と認知される</li> </ul>

自治体名	三鷹市
名称	三鷹市食べきり運動協力店等（登録）
登録要件	<p>※以下2つ以上の実践で登録</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小盛りメニューの導入</li> <li>・食べ残しを減らすための呼びかけ</li> <li>・食べ残しを減らすための特典の付与</li> <li>・食べ残しを減らすための啓発活動</li> <li>・食品衛生を考慮したうえでの持ち帰り希望者への対応</li> <li>・三鷹市ごみ減量・リサイクル協力店認定制度実施要綱第2条第11項に基づ</li> </ul>

	<p>く取組のほか、独自の食品廃棄物削減の取組  (例 生鮮食品(青果・精肉・鮮魚)その他の商品のばら売りや量り売り、賞味・消費期限間近の食品の割引など 等)  ・その他市長が認める取組</p>
認定を受ける方法	申請書を市へ提出する
登録店舗のインセンティブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境への配慮をPRできる</li> <li>・登録事業者にステッカー、ポスター、啓発品等を交付する</li> <li>・市のホームページ等で協力店等を紹介する</li> </ul>
メリット	・廃棄物の減少が見込め、経費削減が期待できる

自治体名	伊勢崎市
名称	「伊勢崎市食品ロス削減協力店」認定
対象	<p>市内で営業する飲食店、宿泊施設で、以下の項目をすべて満たしている店舗</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・積極的に食品ロスの削減に向けて取り組みをしていく意思がある</li> <li>・市が交付するステッカー等を店舗内外の見やすい場所に掲示し、消費者にPRする</li> <li>・市が実施する食品ロス関連事業に積極的に協力する</li> <li>・市ホームページなどにより、協力店として紹介されることを承諾する</li> </ul>
認定要件	<p>以下1項目以上実践</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小盛り、ハーフサイズメニュー等の設定</li> <li>・消費者の要望に応じた量の調整</li> <li>・食べ残しの削減の呼びかけ</li> <li>・ポスター等の掲示による啓発活動の実施</li> <li>・特典の付与</li> <li>・食品廃棄物のリサイクル</li> <li>・その他食品ロスの削減への取組</li> </ul>
認定を受ける方法	申請書を市環境政策課に提出
認定店舗のインセンティブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市ホームページ等で「お店の取組などの情報発信」をします!</li> <li>・食品ロス削減協力店啓発物(ポスター、店外用ステッカー、店内用ステッカー)あり。</li> </ul>
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しが減ることで、生ごみの「処理費用が節減」できる</li> <li>・食べ残しが減ることで、食器のかたづけ・洗浄作業が軽減され、従業員の「業務の省力化や人件費の節約」ができる</li> <li>・お店の「好感度や顧客満足度アップ」につながる</li> </ul>

自治体名	東京都港区
名称	「港区食べきり協力店」登録制度
対象	港区内の飲食店（ホテルや複合施設内の飲食店も含む）
登録要件	以下1項目以上実践 <ul style="list-style-type: none"> <li>・小盛りメニュー等の導入</li> <li>・食べ残しを減らすための案内</li> <li>・食べ残し削減に向けた啓発活動</li> <li>・食品リサイクルの取組</li> <li>・その他</li> </ul>
登録の方法	申請書を環境リサイクル支援部みなとりサイクル清掃事務所ごみ減量推進係に提出
登録店舗のインセンティブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・協力店ステッカー、ポスター及び卓上PRスタンドを差し上げます。</li> <li>・港区の公式ホームページに店舗の紹介を常時掲載します。</li> <li>・食べきり協力店の紹介チラシを作成し、清掃事務所のイベント等で参加者に配布して食べきり協力店のPRをします。</li> <li>・食べきり強化月間（12月中旬～1月中旬、3月及び4月）には、「啓発おしぼり」「啓発ナブキン」を差し上げます。（配布数には上限あり。配布希望の有無を事前に伺います。）</li> </ul>
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様に、ステッカー、ポスター及び卓上PRスタンドで呼びかけることで、さりげなく食べ残しをしないよう周知をすることができる</li> <li>・食べ残しが減ることで、ごみが減り、ごみ処理にかかる費用が削減できる</li> <li>・食品ロス削減に協力している飲食店で、環境に配慮しているとして、認知される</li> </ul>

自治体名	東京都新宿区
名称	「新宿区食品ロス削減協力店」登録制度
対象	新宿区内の飲食店・ホテル等宿泊業・食品販売店
登録要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理の量の調節を希望する客への積極的な対応</li> <li>・ばら売りや量り売り等による食料品販売</li> <li>・閉店時間間際等の値引販売</li> <li>・持ち帰り希望者への積極的な対応</li> <li>・食品廃棄物の、食品リサイクル施設でのリサイクル処分の実施</li> <li>・売れ残り・規格外商品等の有効活用</li> <li>・食品ロス削減の啓発</li> <li>・その他食品ロスを削減するための取組</li> </ul>
登録の方法	申請書を新宿区ごみ減量リサイクル課ごみ減量計画係に提出

登録店舗 のインセ ンティブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・協力店ステッカー及びポスターを配布</li> <li>・新宿区公式ホームページに店舗の紹介を常時掲載</li> </ul>
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者に、ステッカー及びポスターで呼びかけることで、食べ残しをしないよう周知することができる</li> <li>・食べ残しが減ることでごみが減り、処理にかかる費用が削減できる</li> <li>・環境に配慮された店舗として認知</li> </ul>

自治体名	名古屋市
名称	「食べ残しゼロ協力店」登録制度
対象	名古屋市内の飲食店及び宿泊施設
登録要件	<p>次の取組の1つ以上の実践</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポスター等の掲示による、食べ残し削減に向けた啓発</li> <li>・注文受付時の適量注文の案内</li> <li>・宴会や会食での食べ残しを減らす30・10（さんまるいちまる）運動の案内</li> <li>・量を調整した商品の提供</li> <li>・持ち帰り希望者への対応※ （例：衛生上の注意事項等を説明した上で持ち帰り対応をするなど）</li> <li>・上記以外の食べ残しを減らす工夫</li> </ul>
登録の方法	申請書を環境局ごみ減量部資源化推進室に提出
実施要領	「食べ残しゼロ協力店-お皿ぴかぴか！ごちそうさま！-」実施要綱
登録店舗 のインセ ンティブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録事業者名簿へ記載するとともに、申請者に対してステッカー等を交付する</li> <li>・協力店の店舗情報等を、市のウェブサイトに掲載する</li> </ul>
メリット	・環境配慮のPRや生ごみ処理にかかる経費削減になる

など