

# 倉敷市食品ロス削減推進計画

令和5年3月



SDGs 未来都市  
倉敷市

# 目 次

第1章 総論.....	1
1 計画策定の趣旨.....	1
2 計画の位置付け.....	2
3 計画期間.....	2
第2章 食品ロスの現状と課題.....	3
1 国の食品ロスの現状.....	3
2 岡山県の食品ロスの現状.....	4
3 倉敷市の食品ロスの現状.....	5
(1) 家庭系食品ロス量.....	5
(2) 事業系食品ロス量.....	7
4 倉敷市の食品ロスに関する課題.....	8
第3章 食品ロスの削減目標.....	9
1 国の削減目標.....	9
2 岡山県の削減目標.....	10
3 倉敷市の削減目標.....	11
第4章 目標達成等に向けての取組み.....	12
1 求められる行動と役割.....	12
(1) 本計画と関連するSDGsのゴール.....	12
(2) 基本方針.....	13
(3) 市民.....	13
(4) 事業者.....	15
(5) 市及び関係機関.....	17
2 計画の推進.....	20
(1) 関連する施策との連携.....	20
(2) 計画の進行管理.....	20

## 第1章 総論

### 1 計画策定の趣旨

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことで、食品の生産、製造、流通、消費等の各段階で日常的に廃棄され、日本では年間約522万トン（令和2年度推計）発生していると推計されています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量（令和2年で年間約420万トン）の1.2倍に相当します。

近年、食品ロスに対して国際的関心が高まり、平成27年9月の国連サミットで「持続可能な開発目標（SDGs※）」を中心とする「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。食品ロスについては、目標12（持続可能な生産と消費）において、「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。」とされています。

世界では、10人に1人が栄養不足にある中、我が国は多くの食料を輸入し、大量に廃棄している現状があります。また、食品を廃棄することは、その生産や流通過程で消費された多くのエネルギーと資源を無駄にすることもあり、さらにごみ処理過程においては温室効果ガスを排出されることから、地球環境への負荷の一因ともなっています。このように、食品ロスの削減は、我が国において、持続可能な社会及び脱炭素社会の構築に向けて取り組むべき、喫緊の課題となっています。

このような中、国は令和元年5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）」を公布し、同年10月1日に施行しました。この法律では、食品ロス削減を国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として推進することが定められました。

本市においては、以上の状況を踏まえ、倉敷市食品ロス削減推進計画を策定し、さらに食品ロス削減に取り組んで参ります。

#### エスデイジーズ 【SDGs】

平成27年に国連において採択された、「持続可能な世界」を実現するために、令和12年までに達成すべき目標のこと。  
1から17までの目標がある。

#### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## 2 計画の位置付け

この計画は、食品ロスの削減の推進に関する法律第13条第1項の規定に基づき、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（令和2年3月31日閣議決定。以下「基本方針」という。）及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえて市町村が策定する「市町村食品ロス削減推進計画」として位置付けます。

また、この計画は、持続可能な開発目標（SDGs）を踏まえるとともに、「倉敷市一般廃棄物処理基本計画」及び「倉敷市食育推進計画」との調和を図ります。

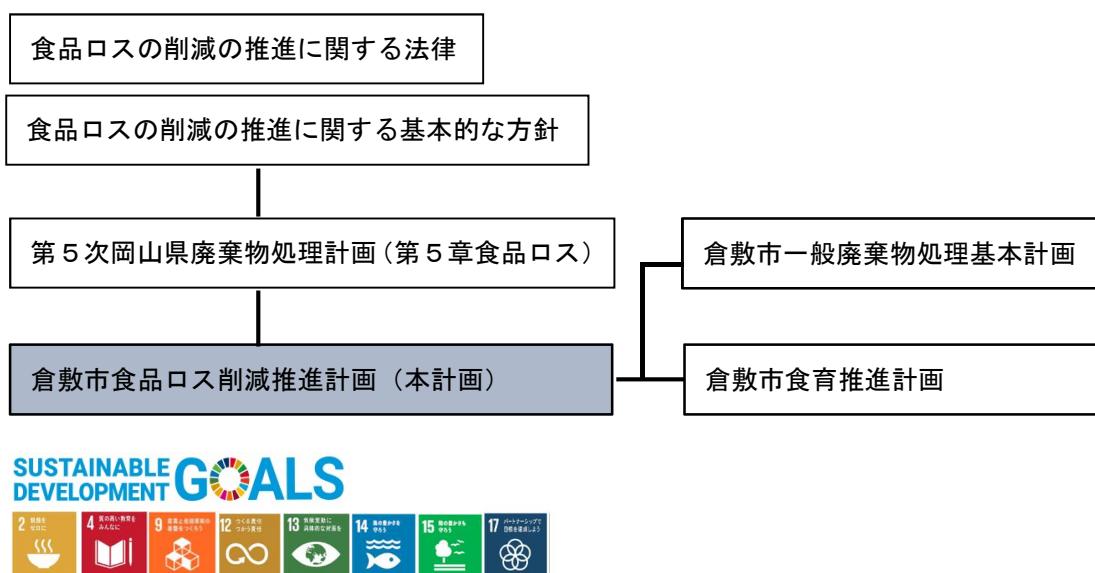


図1—1 計画位置付図

## 3 計画期間

この計画期間は、令和5年度から令和12年度までとする8年間の計画です。

なお、この計画は、食品ロスの削減の推進に関する法律施行後おおむね5年を目途に検討される国的基本方針の見直しや、「倉敷市一般廃棄物処理基本計画」の改定を踏まえ、必要に応じて令和8年度に見直します。

### 計画の期間



## 第2章 食品ロスの現状と課題

### 1 国の食品ロスの現状

国が発表した令和元年度の食品ロス量は約570万トンで、家庭系食品ロス量※が約261万トン、事業系食品ロス量※が約309万トンとなっています（国民一人当たりの食品ロス量：1日約124g）。また、令和2年度の食品ロス量は約522万トンで、家庭系食品ロス量が約247万トン、事業系食品ロス量が約275万トンで前年と比較すると、約48万トン減少しました。内訳としては、家庭系食品ロスでは約14万トンの減、事業系食品ロスでは約34万トンの減となっており、いずれも食品ロス量の推計を開始した平成24年度以降最少となっています。

しかし、国民一人当たりの食品ロス量は、1日約113g（茶碗1杯のご飯の量約150gに近い量）の食品ロス量が発生していることになります。

#### 【家庭系食品ロス】

各家庭から発生する食品ロス。食べ残しや直接廃棄※などが主な原因とされる。

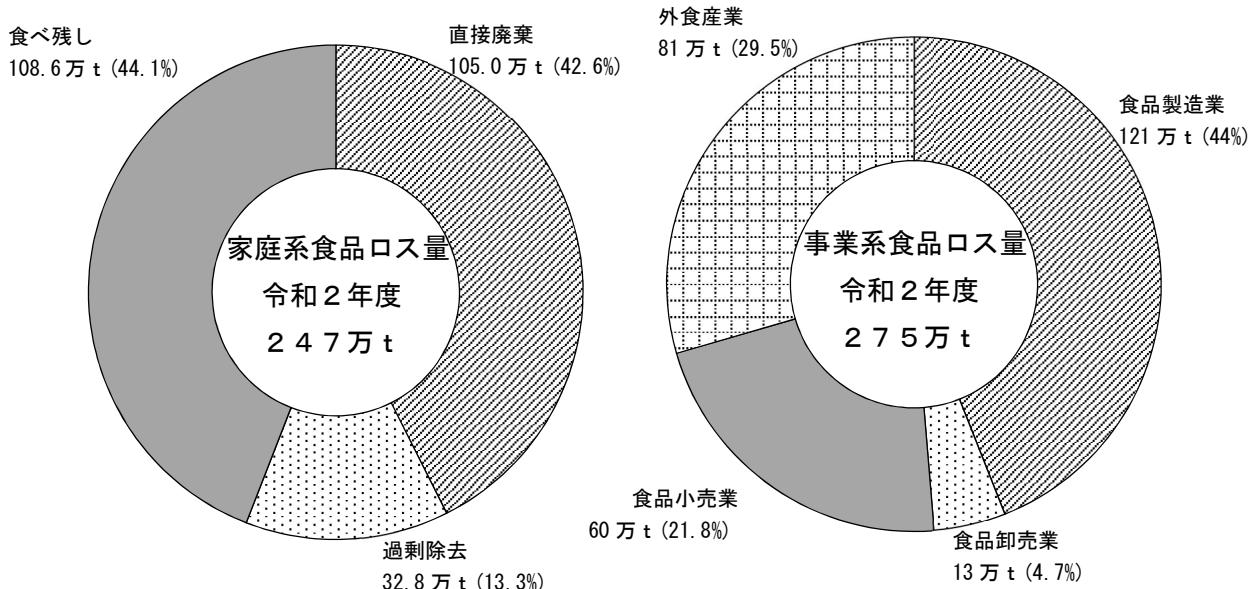
※直接廃棄…賞味期限切れ等により料理の食材として使用又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずに直接廃棄されたもの。

※過剰除去…不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分。

※食べ残し…調理され又は生のまま食卓にのぼった食品のうち、食べ切られずに廃棄されたもの

#### 【事業系食品ロス】

事業活動に伴って発生する食品ロス。食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業の4業種に分類される。



（出典 家庭系食品ロス：環境省「令和3年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査報告書」  
事業系食品ロス：農林水産省「食品ロスの推移（平成24年度～令和2年度）」）

図2-1 我が国の食品ロス量の内訳（令和2年度）

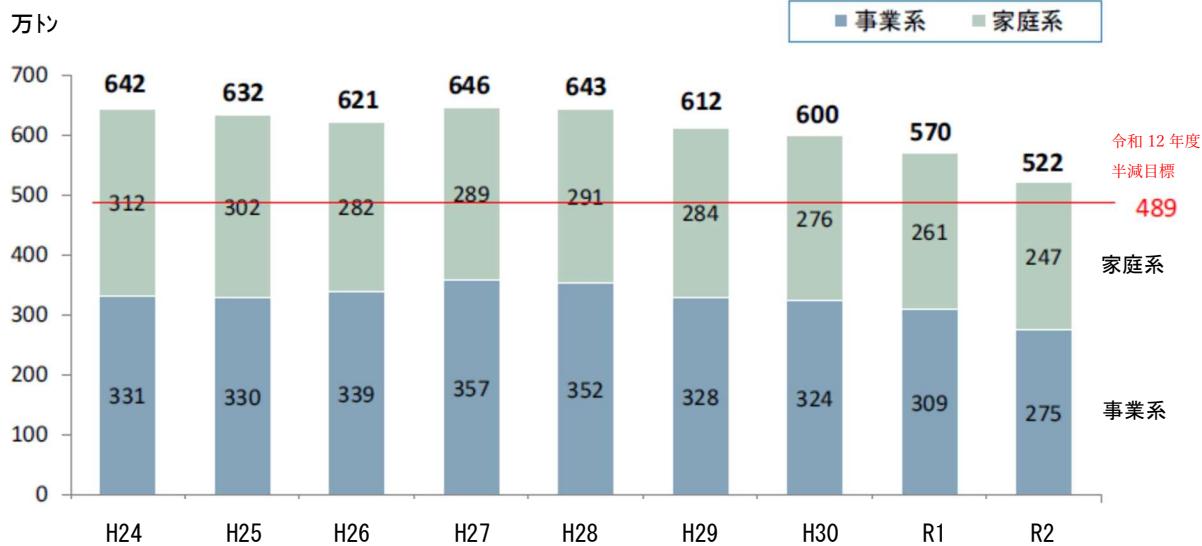
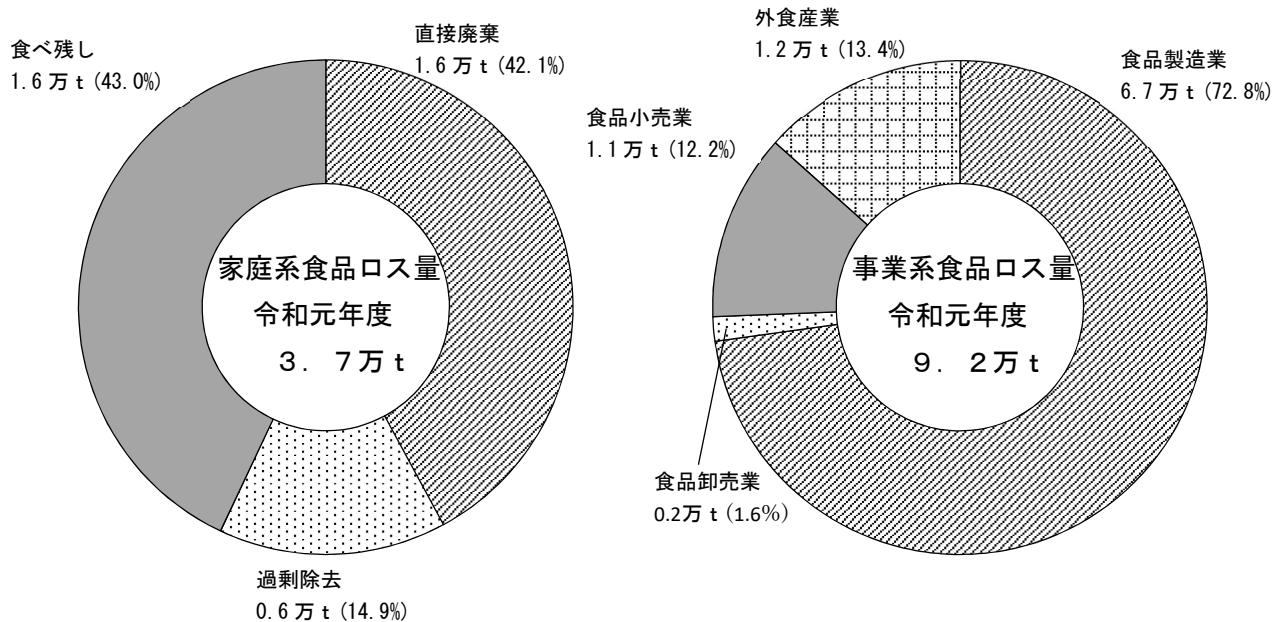


図2－2 我が国の食品ロスの発生量の推移（出典：環境省資料を一部改変）

## 2 岡山県の食品ロスの現状

岡山県が推計した令和元年度の食品ロス量は、約12.9万トンで、家庭系食品ロス量が約3.7万トン、事業系食品ロス量が約9.2万トンとなっています。また、県民一人当たりの食品ロス量は、1日約186gとなっています。



※四捨五入の都合上、グラフ中の値と合計が合わない場合がある。

(出典 第5次岡山県廃棄物処理計画86頁を一部改変)

図2－3 岡山県の食品ロス量とその内訳の推計（令和元年度）

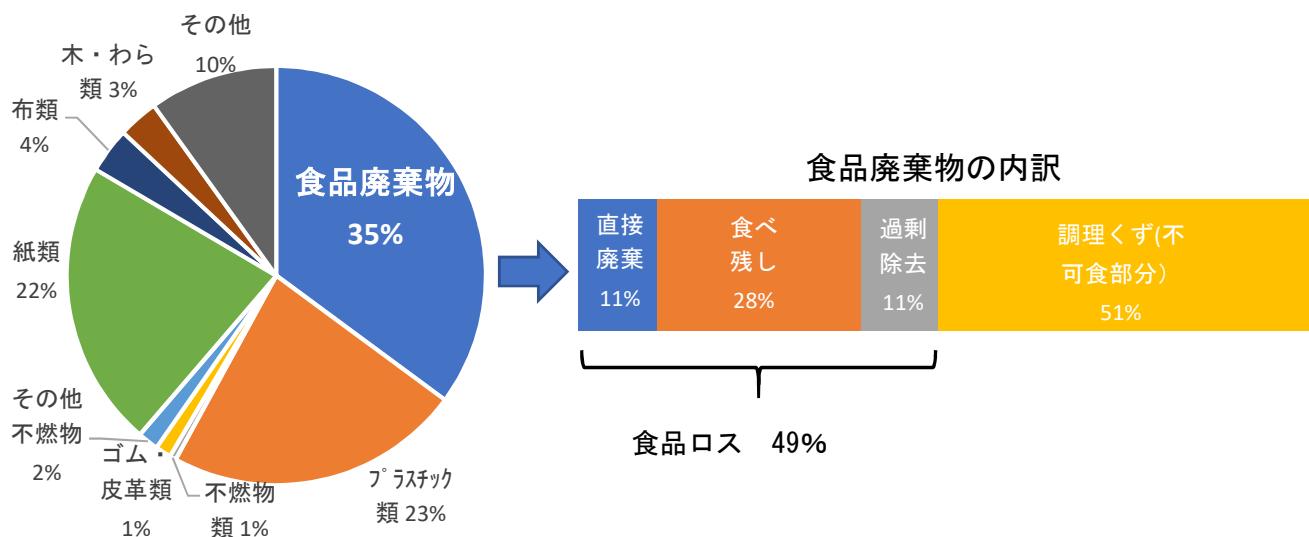
### 3 倉敷市の食品ロスの現状

本市の令和元年度の食品ロス量は、23,902トン（家庭系：14,456トン、事業系：9,446トン、市民一人1日当たり：135.9g）と推計されます。したがって、本市の食品ロスのうち、家庭系食品ロスが約60%を占めており、本市は国（約47%）や岡山県（約29%）と比較して家庭系の食品ロスが高い割合となっています。

#### （1）家庭系食品ロス量

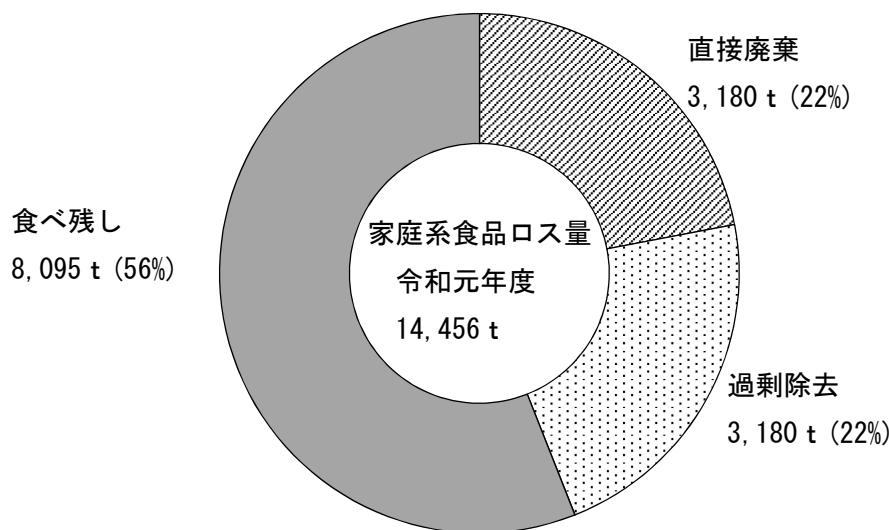
本市の家庭からは、14,456トンの食品ロスが発生していると推計されます。

本市の食品ロスの内訳は、令和2年度に実施した「倉敷市家庭ごみ（燃やせるごみ）組成分析調査結果」によると、燃やせるごみの中に食品廃棄物が約35%あり、そのうち食品ロスは、約49%（食べ残しや未開封のまま捨てられた食品など）と推計されます。



※四捨五入の都合上、グラフ中の値と合計が合わない場合がある。

図2－4 令和2年度「倉敷市家庭ごみ組成分析調査結果」による食品廃棄物の割合・内訳



※四捨五入の都合上、グラフ中の値と合計が合わない場合がある。

図 2－5 倉敷市の家庭系食品ロス量とその内訳の推計（令和元年度）

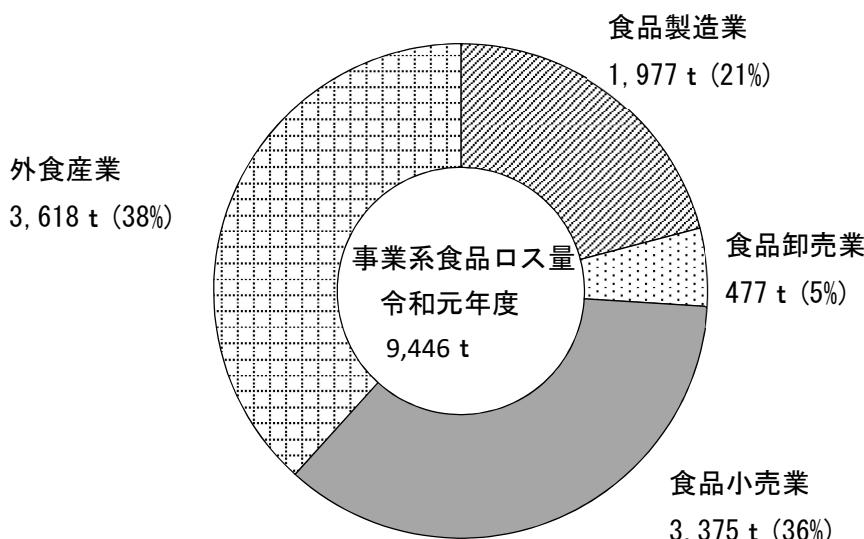
**家庭系食品ロスの推計方法**

令和元年度家庭ごみ（燃やせるごみ）量に、令和2年度※に実施した「倉敷市家庭ごみ（燃やせるごみ）組成分析調査結果」における食品ロス割合を乗じて食品ロス量を算出しています。

※倉敷市家庭ごみ（燃やせるごみ）組成分析調査は隔年で実施しています。

## (2) 事業系食品ロス量

市内の食品関連事業所（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）からは、9,446トンの食品ロスが発生していると推計されます。各業種別の食品ロスの発生割合は、食品製造業約21%、食品卸売業約5%、食品小売業約36%、外食産業約38%となり、食品小売業や外食産業で食品ロスの削減が進めば効果が高いと考えられます。



※四捨五入の都合上、グラフ中の値と合計が合わない場合がある。

図2－6 倉敷市の事業系食品ロス量とその内訳の推計（令和元年度）

### 事業系食品ロスの推計方法

食品廃棄物等多量発生事業者（以下「100t以上排出事業者」という。）と100t以上排出事業者以外の事業者（以下「100t未満排出事業者」という。）の食品ロス量を合算して算出しています。

#### ① 100t以上排出事業者食品ロス量

倉敷市の100t以上排出事業者からの食品廃棄物量（※）に、農林水産省が公表している食品廃棄物等の可食部割合を乗じて算出

※農林水産省統計資料（食品リサイクル法に基づく100t以上排出事業者の定期報告）

#### ② 100t未満排出事業者食品ロス量

経済センサスや、国の公表データから、単位事業所当たりの食品ロス量を求め、倉敷市の100t未満排出事業者の事業所数を乗じて算出

#### 4 倉敷市の食品ロスに関する課題

本市における食品ロスの発生源は、家庭系食品ロスが約60%、事業系食品ロスが約40%で、全国と比較して家庭系食品ロスが多いのが特徴です。

また、令和元年度における市民一人1日当たりの食品ロス発生量は、全国と比較して約11.9g多くなっていると考えられます。このような状況を市民一人ひとりが認識し、これまで以上に削減に向けた取組みを進める必要があります。

具体的な食品ロス発生の要因としては、家庭系食品ロスについては、本市では全国と比較して、手を付けずにそのまま廃棄されている「直接廃棄」が少ない一方で、「食べ残し」が占める割合が高くなっています。家庭で発生する食品ロスに対する意識改革を促す必要があると考えられます。

そして、事業系食品ロスについては、本市では全国と比較して、食品小売業の占める割合が高くなっていますが、食品小売業から発生する食品ロスは、消費者の行動が影響を与えていたり考えられることから、食品小売業者だけでなく、消費者に対する施策も重要であると考えられます。

## 第3章 食品ロスの削減目標

### 1 国の削減目標

国の食品ロス削減目標については、SDGsも踏まえて、家庭系食品ロスは「第4次循環型社会形成推進基本計画」(平成30年6月閣議決定)、事業系食品ロスは「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」(令和元年7月)において、共に平成12年度比で令和12年度までに半減(▲50%)させるという目標を設定しています。



家庭系	433	302	282	289	291	284	276	261	247	216
事業系	547	330	339	357	352	328	324	309	275	273
合計	980	632	621	646	643	612	600	570	522	489

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

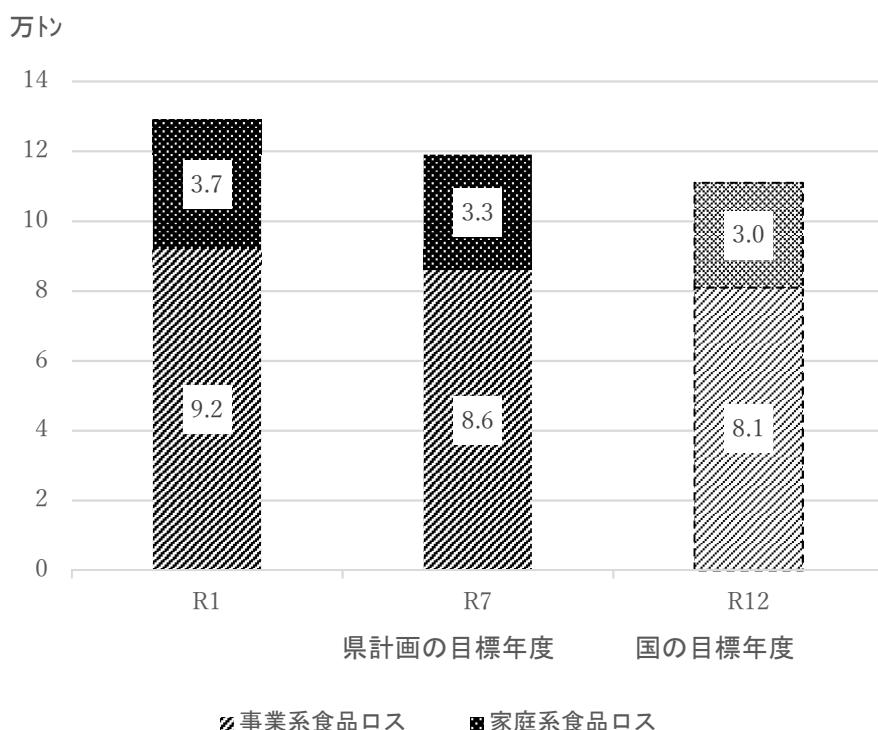
出典 消費者庁資料を一部改変

図3－1 国の食品ロス量の推移と削減目標

## 2 岡山県の削減目標

岡山県の食品ロス削減目標は、国の目標値達成のための削減割合に倣い、令和元年度比で家庭系を18%削減、事業系を12%削減することとしています。

このため、岡山県の令和12年度における食品ロス量は、家庭系約3.0万トン、事業系8.1万トンとなります。このことから、令和7年度（第5次岡山県廃棄物処理計画目標年度）の食品ロス量は、家庭系約3.3万トン、事業系約8.6万トン（県民一人1日当たり約176g（家庭系食品ロスのみでは約49g））とすることを目指しています。



（出典 第5次岡山県廃棄物処理計画91頁を一部改変）

図3－2 岡山県の食品ロス目標値

### 3 倉敷市の削減目標

本市の削減目標は、岡山県の削減目標を踏まえ、令和元年度比で家庭系を18%削減、事業系を12%削減することとします。

これにより、本市の令和12年度における食品ロス削減目標は、家庭系約1.2万トン、事業系約0.8万トンとすることを目指します。

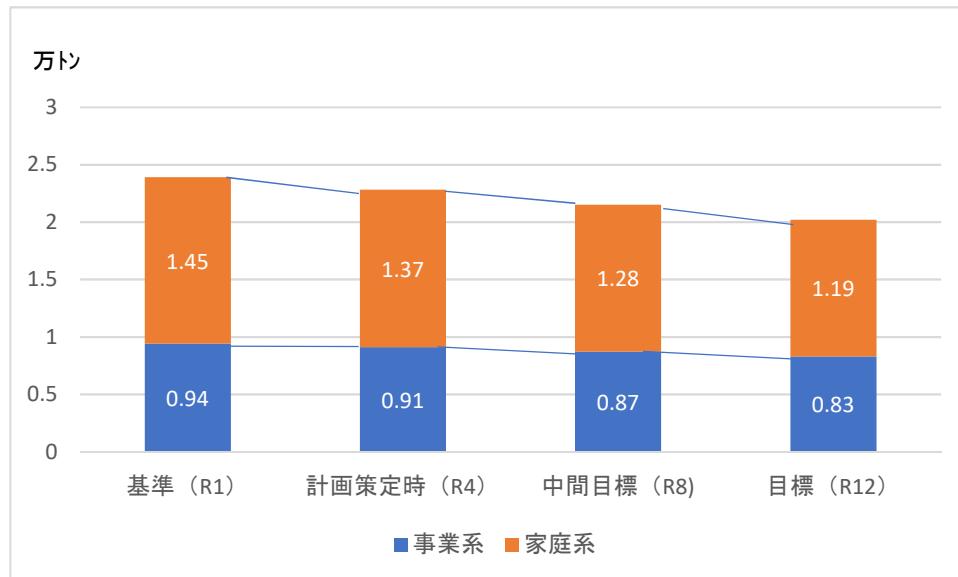


図3－3 倉敷市の削減目標

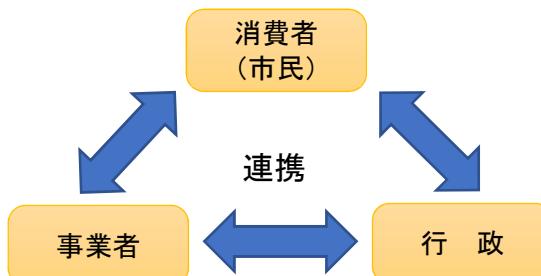
#### 食品ロスの削減目標

指標		基準 (R1 年度)	計画策定時 (R4 年度)	中間目標 (R8 年度)	目標 (R12 年度)
家庭系 食品ロス	発生量	14,456.0 t	13,746.3 t	12,800.1 t	11,853.9 t
	一人1日 当たり	82.2 g	78.7 g	73.5 g	68.8 g
事業系 食品ロス	発生量	9,446.2 t	9,137.1 t	8,724.9 t	8,312.7 t
	一人1日 当たり	53.7 g	52.3 g	50.1 g	48.2 g
合 計	発生量	23,902.2 t	22,883.4 t	21,525.0 t	20,166.6 t
	一人1日 当たり	135.9 g	131.0 g	123.6 g	117.0 g

## 第4章 目標達成等に向けての取組み

### 1 求められる行動と役割

国が定めた基本方針では、食品ロスの削減は、誰もが取り組める身近な課題であり、行政、事業者、消費者等の多様な主体が連携した国民運動として食品ロスの削減を進めることとしています。



#### (1) 本計画と関連する SDGs のゴール

国では、SDGs達成に向け優れた取組みを行う自治体を「SDGs未来都市」として、また、その中で、特に先導的な事業を「自治体SDGsモデル事業」として選定しており、令和2年7月に倉敷市はその両方に選ばれました。

本計画と関連するSDGsのゴールは、次の表のとおりです。

 <p><b>2 飢餓をゼロに</b></p>	様々な食品ロス削減の取組みや、未利用食品の有効活用等の推進	 <p><b>4 質の高い教育をみんなに</b></p>	生産から消費までのあらゆる主体に対する環境教育等の推進
 <p><b>9 産業と技術革新の基盤をつくろう</b></p>	需要予測の高度化や食品原料の鮮度保持などの新しい技術の開発	 <p><b>12 つくる責任つかう責任</b></p>	食品ロス削減の取組みによる持続可能な生産と消費のパターンの推進
 <p><b>13 気候変動に具体的な対策を</b></p>	食品ロス削減による二酸化炭素等温室効果ガスの削減	 <p><b>14 海の豊かさを守ろう</b></p>	海産物のとり過ぎ・作り過ぎ・買いすぎ等に気を付ける。
 <p><b>15 陸の豊かさも守ろう</b></p>	農作物のとり過ぎ・作り過ぎ・買いすぎ等に気を付ける。	 <p><b>17 パートナーシップで目標を達成しよう</b></p>	国・地方自治体・消費者・事業者等が連携して食品ロス削減を推進

## (2) 基本方針

食品ロス削減のため、次の基本方針を設定し、各種施策を実施します。

### 基本方針 1 食品ロス削減に係る普及啓発

食品ロス削減の必要性を理解し、食品ロスを発生させない行動に移すことができるような普及啓発を実施します。

### 基本方針 2 市民・事業者と連携した食品ロス削減の推進

個人での取組みでは解決することが難しい食品ロス削減について、市民、事業者等と連携し、生産から消費までの各段階で食品ロスの削減を推進します。

### 基本方針 3 循環利用の推進

食品ロス削減の取組みを実施した上でも発生する食品廃棄物は、有効活用に向けた循環利用を推進します。

## (3) 市民

食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の生活の中で食品ロス削減のために自らができるることを一人ひとりが考え、行動に移す。また、食品ロスの削減に取り組む事業者の取組みを支援することが求められます。



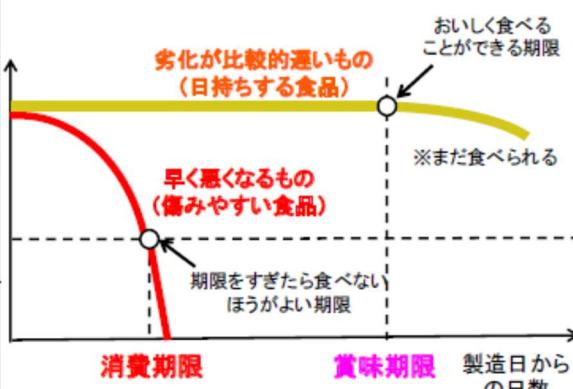
	場面	期待される行動
1	買い物の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>家にある食材のチェック</li> <li>期限表示の正しい理解※</li> <li>使用時期を考慮した購入（「てまえどり」など）</li> <li>使い切れる分だけの購入</li> <li>欠品を許容する意識を持つ。</li> </ul>
2	食品の保存の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材に応じた適切な保存</li> <li>定期的に冷蔵庫内の在庫管理</li> <li>食材を使い切る。</li> <li>賞味期限を過ぎた食品について、食べられるかどうかを個別に判断する。</li> <li>余った食材の保存</li> </ul>

3	調理の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>余った食材を活用した献立</li> <li>家にある食材を計画的に使い切る。</li> <li>食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにする。</li> <li>食卓に上げる食事の量は、食べきれる量とする。</li> <li>食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をする。</li> </ul>
4	外食の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べきれる量の注文と、提供された料理の食べきりの実践</li> <li>最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼びかける3010運動※の実践</li> <li>料理が残ってしまった場合、外食事業者の説明をよく聞いた上で、自己責任の範囲で持ち帰る。</li> </ul>

### 【期限表示の正しい理解】

	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<u>おいしく食べることができる期限</u> 定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。 ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。	<b>菓子、カップめん、缶詰</b> 
消費期限	<u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限</u> 定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。	<b>弁当、サンデイッチ、惣菜</b> 

<消費期限と賞味期限のイメージ>



(出典：農林水産省資料)

### 【3010運動】

環境省が提唱する、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、<乾杯後30分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう、<お開き10分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、と呼び掛けて、食品ロスを削減するものです。

#### (4) 事業者

食品ロスの状況と、その必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取組みに関する状況提供や啓発を実施する。また、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら、見直しを図ることにより食品ロス削減に努めることが求められます。なお、これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行うことも求められます。

	対象者	期待される行動
1	農林漁業者  	<ul style="list-style-type: none"> <li>規格外や未利用の農林水産物の有効活用の促進</li> </ul>
2	食品製造業者  	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持</li> <li>食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等による賞味期限の延長化</li> <li>年月表示化など賞味期限表示の大括り化</li> <li>食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注の推進</li> <li>消費実態に合わせた容量の適正化</li> <li>製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等についての有効活用の促進</li> </ul>
3	食品卸売・小売業者  	<ul style="list-style-type: none"> <li>サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール※等）の緩和</li> <li>需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直し</li> <li>天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫</li> <li>季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫</li> <li>賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、</li> </ul>

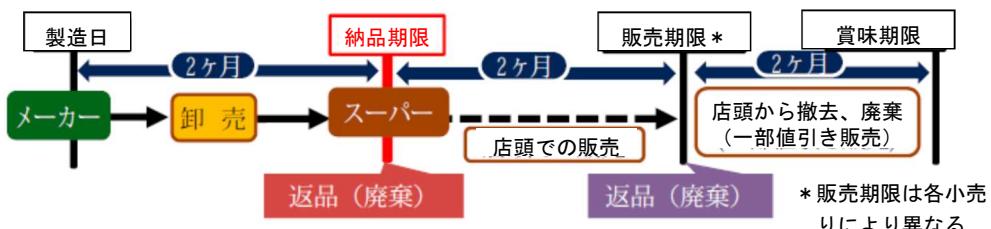
	 <p><b>17 パートナーシップで 日経を達成しよう</b></p>	<b>売り切るための取組み（値引き・ポイント付与等）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫</li> <li>・ 食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについての本部と加盟店との協力</li> </ul>
4	<b>外食事業者</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>2 買物をせずに</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>4 買の悪い教育をみんなに</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>12 つくる責任 つかう責任</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>13 気候変動に具体的な対策を</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>14 海の豊かさを守ろう</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>15 積の豊かさも守ろう</b></p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫</li> <li>・ 消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューなど、要望に応じた量の調整等）の導入</li> <li>・ おいしい食べきりを呼び掛ける3010運動等の取組み</li> <li>・ 消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨の分かりやすい情報提供</li> </ul>
5	<b>食品関連事業者に共通する事項</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>2 買物をせずに</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>4 買の悪い教育をみんなに</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>12 つくる責任 つかう責任</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>13 気候変動に具体的な対策を</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>14 海の豊かさを守ろう</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>15 積の豊かさも守ろう</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>17 パートナーシップで 日経を達成しよう</b></p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあったとしても、商品である中身が毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することの許容</li> <li>・ フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）の活用等による売り切りの工夫</li> <li>・ 未利用食品を提供するための活動（いわゆるフードバンク活動）とその役割を理解し、積極的な未利用食品の提供</li> <li>・ 食品ロスの削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的な開示</li> </ul>
6	<b>すべての事業者</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>2 買物をせずに</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>4 買の悪い教育をみんなに</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>12 つくる責任 つかう責任</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>13 気候変動に具体的な対策を</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>17 パートナーシップで 日経を達成しよう</b></p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品ロスの状況とその削減の必要性について理解を深め、社員等への啓発を行う。</li> <li>・ 災害時用備蓄食料の有効活用に努める。</li> </ul>

### 【3分の1ルール】

小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限を、製造日から賞味期限までの期間を3等分して設定する商慣習のこと。

例えば、賞味期限が6ヶ月の場合、製造から2ヶ月までに小売店舗に納品されことになりますが、2ヶ月までに納品できなかったものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き場がなくなり廃棄となる可能性があります。

(賞味期限6ヶ月の場合)



(出典：農林水産省資料)

### (5) 市及び関係機関

前記（3）（4）に記載した求められる役割と行動を実践する市民や事業者が増えるよう次の施策を推進していきます。

	取組名	取組内容	担当課
1	食品ロスに関する普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>小中高校や町内会などを対象とした食品ロスをテーマとした講座などを実施し、環境教育を推進</li> <li>実施するイベントで食品ロス削減のための普及啓発</li> <li>他の自治体や事業者、住民が実施している先進的な取組みや事例について、情報を収集し、市ホームページやSNS等を活用し、市民や事業者に対し、食品ロスに関する様々な情報発信</li> <li>全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会※へ参加することによる情報収集</li> <li>期限表示の正しい理解（賞味期限と消費期限の違い等）の促進</li> <li>事業者に対し、食品ロス削減の重要性についての理解と関心の増進等のための普及啓発</li> </ul>	一般廃棄物対策課 消費生活センター 環境政策課 福祉援護課 健康づくり課 商工課 農林水産課 保健体育課 市民学習センター 産業廃棄物対策課 社会福祉協議会

	食品廃棄物の減量化・資源化	<ul style="list-style-type: none"> <li>やむを得ずごみとして排出する場合は、生ごみの水キリの徹底等を周知啓発していくとともに、ごみ全体に占める水分の割合を示すなど、広報紙等を通して、食品廃棄物の減量化・資源化についてわかりやすく情報発信</li> <li>家庭用生ごみ処理容器購入費補助金の周知</li> </ul>	一般廃棄物対策課
2	学校給食の食品ロスの削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食での食品ロス削減を考慮した献立の検討</li> <li>給食時間等で食品ロスに係る啓発</li> <li>児童・生徒に対し、食品ロスに関する教育の実施</li> </ul>	保健体育課
3	事業系食品ロスの削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業者に対し、小盛サイズメニューの導入など、利用者の希望に沿った量での料理の提供などの促進</li> <li>食べ残しを堆肥化する設備等の情報提供や、購入等の補助等についての検討</li> <li>飲食店で食べきれなかった料理を利用者自身の責任で持ち帰る「mottECO※」の推進</li> </ul>	一般廃棄物対策課 産業廃棄物対策課 商工課
4	未利用食品の有効活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>フードバンク事業を実施する団体を必要に応じて支援することによる食材等の有効活用の推進</li> <li>企業・団体・個人等から食品等の提供を受け、地域活動団体等が実施する地域の支え合い・助け合い活動や新たなつながり</li> </ul>	福祉援護課 社会福祉協議会

	   	<p>りづくりのための活動（互近助パントリープロジェクト※）で配布・活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>家庭で余っている食品を持ち寄り、それを必要としている団体等へ寄付するフードドライブ活動の推進</li> <li>災害対策用備蓄食品の有効活用</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭で余っている食品を持ち寄り、それを必要としている団体等へ寄付するフードドライブ活動の推進</li> <li>災害対策用備蓄食品の有効活用</li> </ul>	一般廃棄物対策課 防災推進課

### 【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、以って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。食品ロス削減のための情報共有等を図っています。

令和4年6月1日現在、438自治体が参加しています。

もってこ  
【mottECO】



環境省が選定した、飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の新たな名称のこと。

食べ残しを持ち帰ると、美味しい笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できることに笑顔、と、人々が笑顔になることを表現したデザインとなっています。

### 【互近助パントリープロジェクト】

倉敷市社会福祉協議会が実施する事業で、地域で活動する個人、団体、組織などが自宅などで食材等の日用品を保管（パントリー）し、孤立しがちな人や日常生活に困難を感じている家庭（ご近所）と食材等を介して関係を作り、緊急一時的な物品の提供や生活課題の把握、専門機関とつながること、助け合うことで課題解決の一助とするものです。

## 2 計画の推進

### (1) 関連する施策との連携

食品ロスの削減の推進については、循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）、食育推進基本計画（第4次、令和3年食育推進会議決定）、廃棄物の原料その他適正な処理に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るための基本的な方針（平成13年環境省告示第34号）など多岐にわたる施策に位置付けられています。

このため、これらの政策や法令等に基づく計画を踏まえ、市関係部局や団体等との緊密な連携を図りながら、より効果的な食品ロスの削減を推進します。

### (2) 計画の進行管理

本計画の進捗状況について、食品ロスや食品廃棄物の排出量及び処理状況を把握するとともに、施策の取組み状況を庁内関係課及び関係機関で構成する「食品ロス削減に関する庁内連絡会議」で定期的に確認し、P D C Aサイクル（①策定（P l a n）、②実行（D o）、③点検評価（C h e c k）、④見直し（A c t i o n）により、必要な改善策や新たな展開につなげていくものにします。

これら事業の見直しのほか、計画を改定する際には、食品ロスの発生量の実態調査を実施し、目標の達成状況を確認するとともに、食品ロスの削減の推進に関する法律施行後おおむね5年を目途に検討される基本方針の見直しを踏まえ、必要に応じて本計画の見直しを検討します。

## 倉敷市食品ロス削減推進計画

編集・発行

倉敷市西中新田640番地

倉敷市一般廃棄物対策課

電話 086-426-3375

印刷・発行

令和5年3月

リサイクル適性Ⓐ

この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。