

STEP1
食品ロスへの理解を促し、食べ物を大切にすると価値観を醸成します

STEP2
実践行動のきっかけづくりを行います

STEP3
実践行動の促進、定着、強化を行います

具体的な取組

- 実態の把握
 - ・食品ロスダイアリーの作成及び活用
- 実態調査の実施及び結果の周知
- 教育
 - ・「資源とごみの出前講座」の実施
 - ・食育と連携した啓発の実施
 - ・学校給食を通じた啓発

具体的な取組

- ・行動の動機付けとなるようなデータを活用した広報・啓発の実施
- ・ホームタウンチームと連携した取組の実施
- ・飲食店やスーパー等と連携した広報、啓発の実施
- ・市民と連携した啓発

具体的な取組

- ・食材を使い切るレシピやメイクレシピ等の作成、周知
- ・使い切り料理教室の実施
- ・フードシェアリングサービスの利用促進
- ・フードドライブの拡大、周知

STEP1
食品ロス削減の必要性の理解促進

STEP2
実践行動のきっかけづくりを行います

STEP3
実践行動の促進、定着、強化を行います

具体的な取組

- 実態の把握
 - ・実態調査の実施及び結果の周知
 - ・事業所へのヒアリングを通じた実態把握

具体的な取組

- ・行動の動機付けとなるようなデータを活用した広報・啓発の実施
- ・「まちだ☆おいしい食べ合わせ協力会」やフードシェアリングサービスへの登録に向けた働きかけ
- ・飲食店等での持ち帰りの推進
- ・食料リサイクル施設の活用事例の周知
- ・優良事例の周知

具体的な取組

- ・スーパーや飲食店と連携したキャンペーン等の実施
- ・事業者が実施している取組の市民周知
- ・優良企業への表彰

9 取組及び指標一覧

	段階	市の取組	概要・指標	
市民の食品ロス削減の行動を促す取組	STEP 1 食品ロスへの理解を促し、食べ物を大切に する価値観を醸成します	食品ロスダイアリーの作成及び活用【拡充】	1週間自宅で発生する食品ロスを記録する「食品ロスダイアリー」を作成し、市民に活用いただく機会をつくります。	
			指標：環境学習の場等での食品ロスダイアリーの活用	
			現状(2024年度)：未実施	目標(2027年度)：活用開始
		実態調査の実施及び結果の周知【継続】	市内で発生する食品ロスの実態や市民意識を把握するため、ごみ組成調査や市民アンケートを実施し、結果を周知します。	
			指標：食品ロスに関心がある市民の割合	
			現状(2024年度)：94.4%	目標(2030年度)：96.0%
		「資源とごみの出前講座」の実施【継続】	講話を通じて食品ロスの現状を伝えるとともに、家庭でできる食品ロス削減の取組について紹介します。	
		食育と連携した啓発の実施【継続】	主に食育についての情報発信を行う「まちだ食のわ」SNSでの発信等を行うことで、情報を受け取る市民の幅を広げます。	
		学校給食を通じた啓発の実施【継続】	規格外野菜等を使用した加工品や、賞味期限が近付いた防災備蓄食品を給食で提供することで、子どもたちや保護者の食や食品ロスへの意識を高めます。	
	STEP 2 実践行動のきっかけづくりを行います	行動の動機付けとなるようなデータ（食品ロス発生による経済損失等）を活用した広報・啓発の実施【新規】	食品ロス削減に取組むきっかけとなるような広報・啓発を実施します。	
			指標：行動の動機付けとなるようなデータを活用した広報・啓発の実施	
			現状(2024年度)：未実施	目標(2026年度)：2回以上/毎年
		ホームタウンチームと連携した取組の実施【新規】	ホームタウンチームと連携し、スポーツ観戦に訪れる方々に向けて食品ロス削減行動のきっかけをつくります。	
			指標：ホームタウンチームと連携した取組の実施	
			現状(2024年度)：未実施	目標(2026年度)：実施
		飲食店やスーパー等と連携した広報、啓発の実施【継続】	民が日常的に利用する飲食店やスーパー等と連携してキャンペーンを行います。	
		市民と連携した啓発【新規】	3R市民リーダー等と連携し、広報・啓発の場を広げることで食品ロス削減行動のきっかけをつくります。	
			指標：市民と連携した啓発の実施	
			現状(2024年度)：未実施	目標(2028年度)：1回/毎年
STEP 3 実践行動の促進、定着、強化を行います	食材を使い切るレシピやリメイクレシピ等の作成、周知【継続】	食材を使い切るレシピやリメイクレシピ等の作成、周知【継続】	食材を使い切るレシピやリメイクレシピ等を考案し、イベント等でのレシピの周知を行います。	
			指標：食材を使い切るレシピやリメイクレシピの考案	
			現状(2024年度)：未実施	目標(2026年度)：1回/毎年
	使い切り料理教室の実施【継続】	食品ロス削減をテーマにした料理教室を開催し、食材の使いきり方法や食材を無駄なく使う調理方法等を紹介します。		
	フードシェアリングサービスの利用促進【継続】	フードシェアリングアプリ「TABETE」について、イベント等で周知し、利用を呼びかけます。	指標：市内の店舗から出品された食品のマッチング率	
			現状(2024年度)：34%	目標(2030年度)：40%
	フードドライブの実施と拡大・周知【拡充】	多くの市民・事業者にフードドライブを活用いただけるよう、回収拠点を拡充します。		
			指標：公共施設におけるフードドライブの受け取り窓口数	
			現状(2024年度)：6か所	目標(2030年度)：12か所

	段階	市の取組	概要・指標	
事業者の食品ロス削減の行動を促す取組	STEP 1 食品ロス削減の必要性の理解促進	実態調査の実施及び結果の周知【継続】	ごみ組成調査を実施し、事業者向け講習会やイベント等で結果を周知します。	
		事業所へのヒアリングを通じた実態把握【継続】	大規模事業所の立入検査等の機会を利用して、事業所の取組状況等についてヒアリングを行います。中小規模の食品関連事業者に対してもヒアリングの機会を作ります。	
		行動の動機付けとなるようなデータ（食品ロス発生による経済損失等）を活用した広報・啓発の実施【新規】	削減に取組むきっかけとなるような広報・啓発を実施します。	
	STEP 2 実践行動のきっかけづくりを行います	「まちだ☆おいしい食べ切り協力店」やフードシェアリングサービスへの登録に向けた働きかけ【継続】	「まちだ☆おいしい食べ切り協力店」や「TABETE」について、事業者向け講習会やイベント等で、事業の概要説明や登録の呼びかけを行います。	
			指標：「まちだ☆おいしい食べ切り協力店」及び「TABETE」登録店舗数	
			現状(2024年度)：40店舗	目標(2030年度)：100店舗
		飲食店等での持ち帰りの推進【新規】	消費者の自己責任での持ち帰り行動を推進するため、食品衛生実務講習会等の食品関連事業者が参加する講習会やイベントで情報提供や実施の呼びかけを行います。	
			指標：市内飲食店等での持ち帰り容器の導入	
			現状(2024年度)：未導入	目標(2026年度)：導入
		食品リサイクル施設の活用事例の周知【継続】	食品衛生実務講習会等の食品関連事業者が参加する講習会やイベント等で、食品リサイクル施設の活用事例の周知や活用の呼びかけを行います。	
		優良事例の周知【継続】	小分け販売や少量販売などの消費者が使いきりやすい工夫など、その他食品ロス削減に関する優良な取組について情報提供を行います。	
その他の取組	STEP 3 実践行動の促進、定着、強化を行います	スーパーや飲食店と連携したキャンペーン等の実施【継続】	飲食店やスーパー等と連携して「まちだ☆おいしい食べきりキャンペーン」等を行います。	
		事業者が実施している取組の市民周知【継続】	「まちだ☆おいしい食べ切り協力店」や持ち帰り推進店舗、その他事業者が行う食品ロス削減の取組について、ホームページやSNS、広報紙で周知を行います。	
		優良企業への表彰【継続】	食品ロス削減に寄与する取組を行っている優良企業に対し、「まちだ3R賞」の表彰を行います。	
	公共施設から発生する食品ロスの削減	食品ロスを考慮した保育園給食の提供【継続】	公立保育園について、お盆や年末年始、夏休み等の登園人数が少ない時期に、乾物を利用して調理することで食品ロスが出ないよう工夫します。	
		イベント等での災害時用備蓄食品の配布【継続】	災害時の避難者用の食料や市有施設の職員や来館者のため備蓄している食品（災害時用備蓄食品）について、期限切れとなる前にイベント等での配布を実施します。	
		学校給食における災害時用備蓄食品や規格外野菜の活用【継続】	規格外野菜等を使用した加工品や賞味期限が近付いた災害時用備蓄食品を給食で提供することで、食品ロスを削減します。	
		生ごみの自家処理	家庭用生ごみ処理機の購入費の補助を行います。より多くの方に補助制度を活用いただくため、補助割合や補助額など制度の見直しを実施します。	
			指標：家庭用生ごみ処理機補助制度の見直し	
			現状(2024年度)：検討	目標(2026年度)：実施
		ダンボールコンポスト講習会の実施【継続】	家庭での生ごみ処理を促進するため、ダンボールコンポストの講習会を実施します。	
	生ごみの再資源化	食品リサイクル施設の活用及び活用事例の周知【継続】	食品リサイクル施設の活用による生ごみの再資源化促進のため、市や事業者の活用事例をホームページや広報等で周知します。	