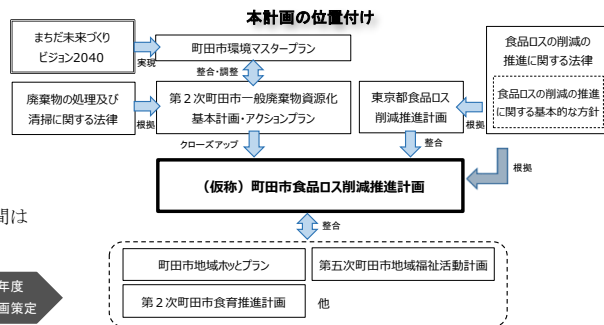


1 計画策定の目的

食品ロス削減の取組を通し、ごみの減量の推進や温室効果ガスの削減、資源の有効活用を図るため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づき、町田市食品ロス削減推進計画を策定する。

2 計画の位置付け

「食品ロスの削減の推進に関する法律」を根拠とし、「第2次町田市一般廃棄物資源化基本計画及びアクションプラン」を具体化するものとして策定する。



3 計画期間

アクションプランの計画期間に合わせて、計画期間は2023年度～2025年度とする。



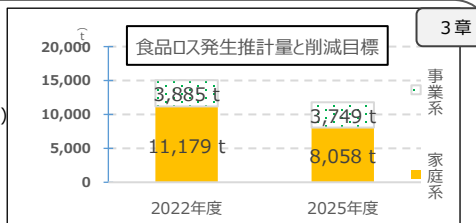
4 削減目標 (2022→2025年度)

(1) 市民から出る食品ロス 3,121 t 削減

▶年間1世帯あたり15.21kg削減
(手つかず6.54kg、食べ残し6.54kg、過剰除去2.12kg)

(2) 事業者から出る食品ロス 136 t 削減

※上記のほか、食品ロスを除く生ごみの削減として、256t削減



6 推進施策

重点事業1 フードドライブの拡大 【家庭系】

食品ロスの削減と食品の有効活用を目的として、公共施設での未利用食品の受付(フードドライブ)を拡大する。受付けた食品は、「フードバンクまちだ(町田市社会福祉協議会)」から子ども食堂・地域活動団体や、関係機関を通して食品を必要としている世帯へ提供する。

目標値 2025年度までに公共施設での受け取り窓口を7か所に拡大

重点事業2 フードシェアリングサービスの開始 【事業系】

消費期限が迫っている食品など食品ロスになってしまいそうな食品を販売したい事業者と、購入を希望する消費者をウェブサイト上で橋渡しするマッチングサービスを導入する。事業系の食品ロスの削減を図りながら、市民が気軽に食品ロスの取組に参加できる仕組みを構築する。

目標値 フードシェアリングサービスの導入(年間1,200食マッチング)

重点事業3 食品リサイクル施設の活用 【家庭系】

家庭から出される可燃ごみのうち、「生ごみのみ」を分別収集し、食品リサイクル施設でたい肥化する仕組みを構築する。製造したたい肥は市民へ配布するなどして、資源の地産地消を目指す。

目標値 モデル地区での実証事業の開始

5 食品ロスの現状と課題

【現状】

▶町田市のごみに占める食品ロスの割合

家庭から出るごみの16%、事業者から出るごみの22%
⇒ごみの中で食品ロスを含む生ごみの割合が最も多い。

▶食品ロスの発生量

東京都 年間 44.5万トン(家庭系15.1万トン、事業系29.4万トン)
1人1日あたりの発生量 87g
町田市 年間 1.5万トン(家庭系1.1万トン、事業系0.4万トン)
1人1日あたりの発生量 96g

⇒町田市では東京都の傾向と異なり、家庭系の割合が高い。
⇒町田市の1人1日あたりの食品ロスの発生量は、東京都よりも多い。

▶市民の意識(「Eco(環境)に関する市民アンケート」から)

「食材の無駄をなくす」取組を行う市民の割合 91.4%

▶ごみ量の変化

1人1日当たりのごみ排出量は↓、食品ロスを含む生ごみの排出割合は↑(2021/2022年度)
⇒市民の意識は高いが、食品ロスの量は増加している。

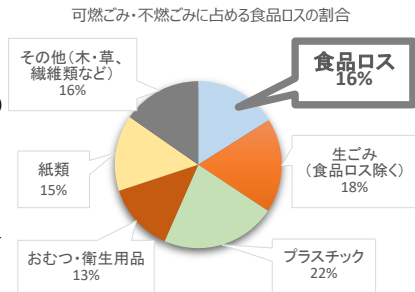
【課題】

▶食品ロスを含む生ごみの減量の推進

- ・市民が行動を起こせる啓発を実施する。
- ・事業者と連携した取組を推進する。
- ・既存の取組の見直し、強化を図る。

▶食品ロス削減に関連する取組の総合的な推進

- ・環境資源部以外(他部署)の取組の整理と相互の連携を推進する。



2022年度ごみの組成調査結果から

～その他の主な取組～

【手つかずの削減】

- ・事業者と連携した食ロス削減レシピの考案
- ・食品ロスダイアリーの作成
- ・エコ得レシピの紹介
- ・防災備蓄の活用レシピ紹介
- ・使い切り料理教室の実施
- ・食育に関する取組との連携(食育講演会 etc)

【食べ残しの削減】

- ・食品ロスダイアリーの作成
- ・まちだ☆おいしい食べきりキャンペーンの実施
- ・食育に関する取組との連携(食育講演会 etc)

【過剰除去の削減】

- ・事業者と連携した食ロス削減レシピの考案
- ・食品ロスダイアリーの作成
- ・エコ得レシピの紹介
- ・使い切り料理教室の実施
- ・食育に関する取組との連携(食育講演会 etc)

【事業系】

- ・まちだ☆おいしい食べきり協力店の認定
- ・てまどりPOPの作成及びキャンペーン
- ・今が食べごろめしあがれキャンペーン
- ・まちだ☆おいしい食べきりキャンペーン
- ・フードバンクに関する情報提供
- ・防災備蓄の活用、配布
- ・食品ロスを考慮した保育園給食の提供

【その他食品ロスを含む生ごみの活用】

- ・食品リサイクル施設の活用
- ・生ごみ処理機等の活用推進

【共通の取組】

- ・HPや広報紙、SNSを活用した普及啓発
- ・イベントや講演会等での普及啓発

町田市食品ロス削減推進計画 概要版 ～みんなでトライ！ 食べきり 売りきり 使いきり～

7 計画の体系図

2025年度までの削減目標 (2022年度比)		1世帯あたりの食品ロス発生量と到達目標 (削減41.66g/日)	発生要因毎の削減目標	行動例	主な施策	指標								
						発生要因別指標			共通指標					
家庭系	3,121トン削減	年間・1世帯当たり 15.21kg削減 (54.47kg→39.26kg)	手つかずの削減 年間・1世帯あたり 6.54kg削減 (23.44kg→16.90kg)	【買物】 ・買い物前に家にある食料品の種類・量を確認する ・使う分、食べられる量だけ買う ・バラ売りや少量パック、量り売りなどを利用する ・冷蔵庫・食品庫の整理整頓を行う 【調理】 ・食べる人の適量を把握して料理する ・残った料理を別の料理に作り替える (リメイクレシピの活用) 【保存】 ・食品ごとに適切な保管方法で保管する (冷凍保存の活用など) ・賞味期限、消費期限を把握し、期限切れが発生しないようにする ・備蓄食品を定期的に見直す、ローリングストックを心がける ・食べきれない食品はフードドライブを活用する	・フードドライブの拡大【新規】 ・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・防災備蓄の活用レシピ紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	指標	現状値 (2022年度)	目標 (2025年度)	指標	現状値 (2022年度)	目標 (2025年度)			
						【手つかず】 食品を未開封のまま捨ててしまうことがある市民の割合	13.10% ※2023年度	10%	【手つかず】 フードドライブの窓口数	3か所 ※2023年度	7か所	食品ロス削減対策を行っている市民の割合	58.50% ※2023年度	75%
						【食べ残し】 食品を使いきれず (未開封は除く)、もしくは食べきれず捨ててしまうことがある市民の割合	29.80% ※2023年度	20%	【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	【過剰除去】 調理の際には食材を使いきるようにし、食材を無駄にしない工夫をしている市民の割合	70.50% ※2023年度	90%	小学校、中学校、高校を対象にした食品ロス削減に関する環境教育の実施校数	35校
【過剰除去】 年間・1世帯あたり 2.12kg削減 (7.59kg→5.47kg)	【調理】 ・果物や野菜の皮などは必要以上に除去しない	【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	【買物】 ・使う分、食べられる量だけ買う ・バラ売りや少量パック、量り売りなどを利用する 【食事】 ・食べることができただけのお皿によそう ・出された料理は残さず食べる	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	・事業者と連携したレシピの考案【新規】 ・食品ロスダイアリーの作成【新規】 ・エコ得レシピの紹介 ・使いきり料理教室の実施 ・食育に関する取組との連携 (SNS、食育の日、食育月間、食育講演会、食育ボランティア) ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発			
事業系	136トン削減 <small>※新型コロナウイルスの影響により、削減目標達成に近づいているが、今後増加が見込まれる。</small>	136トン削減	・来店者の希望に応じた料理の提供量の調節 ・小盛メニュー、ハーフサイズメニューの設定をする ・注文受付時に適量注文を呼びかける ・宴会実施時における「食べきり運動」実施の呼びかけを行う ・量り売り・ばら売りによる食料品販売を行う ・消費期限等を説明したうえで持ち帰り提供 ・残さず食べ切った場合に特典を付与する	・フードシェアリングサービスの導入【新規】 ・まちだ☆おいしい食べきり協力店の認定 ・てまえどりPOPの作成【新規】 ・てまえどりキャンペーン ・今が食べごろめしあがれキャンペーン ・まちだ☆おいしい食べきりキャンペーン ・フードバンクに関する情報提供 ・防災備蓄の活用、配布 ・食品ロスを考慮した保育園給食の提供 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	指標	現状値 (2022年度)	目標 (2025年度)	指標	現状値 (2022年度)	目標 (2025年度)				
					フードシェアリングサービス	未実施	1,200食マッチング	食べきり協力店数	10店舗	100店舗	市民向け災害時備蓄食品の配布率	14.90%	15.42%	
					食品リサイクル施設の活用	未実施	実施内容検証	家庭用生ごみ処理機の補助台数	累計1,525台	累計2,000台				

その他、食品ロス削減に関連する生ごみの有効活用

事業系 家庭系	256トン削減 <small>※食品ロスを除く生ごみの削減目標として</small>	・生ごみ処理機を使用する	・食品リサイクル施設の活用【新規】 ・生ごみ処理機等の活用促進 ・資源とごみの出前講座 【共通施策】 ・H Pや広報紙、SNSを活用した普及啓発 ・イベントや講演会等での普及啓発	指標	現状値 (2022年度)	目標 (2025年度)
				食品リサイクル施設の活用	未実施	実施内容検証
				家庭用生ごみ処理機の補助台数	累計1,525台	累計2,000台