

(仮称)
第 2 期町田市食品ロス削減推進計画
素案

2026 年 3 月

町田市

目次

第1章 計画策定の概要

1 計画策定の背景と目的	4
2 国や都の削減目標・関連計画	5
3 計画の位置づけ	6
4 計画期間	6

第2章 食品ロスに関する現状と課題

1 国内及び東京都の食品ロスの現状	7
2 町田市の食品ロスの現状	8
3 食品ロスの発生要因	9
4 食品ロスに対する住民意識・取組状況	10
5 課題の整理	13

第3章 計画の基本方針と目標

1 基本方針	14
2 目標	14

第4章 目標達成に向けた施策

1 基本的施策	15
2 市民の食品ロス削減の行動を促す取組	15
3 事業者の食品ロス削減の行動を促す取組	16
4 その他の取組	17

第5章 各主体に求められる役割

1 市民の役割	18
2 事業者の役割	19
3 市の役割	20

第6章 計画の推進体制及び進行管理

1 推進体制及び計画の進行管理	21
2 取組及び指標一覧	22

第1章 計画策定の概要

1 計画策定の背景と目的

我が国においては、本来食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。食料自給率が低く、食料を海外からの輸入に大きく依存している一方で、世界では人口が急増し、深刻な飢えや栄養不足の問題が存在しており、食品ロスの削減は重要な課題となっています。また、2015年に国連で採択された持続可能な開発目標（以下「SDGs」という）の「目標 12 つくる責任 つかう責任」では、食品廃棄の減少が重要な柱として位置付けられており、食品ロスの削減は家計負担や市の廃棄物処理費用の軽減、CO2 排出量の削減による気候変動の抑制が期待できます。

こうした状況を踏まえ、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するため、2019年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下、「法」という）が成立し、同年10月に施行されました。さらに、法第11条に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（以下、「基本的な方針」という）によって、食品ロス削減に向けての方針が示されました。区市町村においては、基本的な方針と都道府県の食品ロス削減推進計画を踏まえ、区域内における食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないとされています（法第13条第1項）。また、同法第13条第2項では、計画を定めるにあたっては、一般廃棄物処理計画その他の法律の規定による計画であって、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めるものと調和を保つよう努めなければならないとされています。

町田市では、「第2次町田市一般廃棄物基本計画」（以下、「基本計画」という）、「第2次町田市一般廃棄物資源化基本アクションプラン」（以下、「アクションプラン」という）等の上位計画に位置付けた施策を整理して「町田市食品ロス削減推進計画」を策定（2023年8月）し、食品ロス削減に向けて施策を推進してきました。前計画の策定から3年が経過したため、近年の国や都の動向や社会情勢の変化といった当市を取り巻く現状を踏まえ、更なる食品ロス削減の推進に向けた新たな目標や方針を明確にするため、「第2期町田市食品ロス削減推進計画」を策定します。

2 国や都の削減目標・関連計画

年	関連計画・削減目標
2015	持続可能な開発のための 2030 アジェンダ
2016	第3次食育推進基本計画 ▶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を、2020 年 80% とする
2018	第四次循環型社会形成推進基本計画 ▶家庭系食品ロス：2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量半減
2019	食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針 ▶事業系食品ロス：2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量半減
	食品ロスの削減の推進に関する法律
	【東京都】ゼロエミッション東京戦略
2020	食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020 年 3 月 31 日閣議決定） ▶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%とする
2021	【東京都】ゼロエミッション東京戦略 2020Update&Report 【東京都】東京都食品ロス削減推進計画
	第4次食育推進基本計画 ▶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を、2025 年 80% とする
2024	第五次循環型社会形成推進基本計画 ▶食品ロス量半減（計画フォローアップに当たって、進捗把握する項目）
2025	食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針 ▶事業系食品ロス：2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量を 60%削減させる
	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） ▶家庭系食品ロス：2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量半減 ▶事業系食品ロス：2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量 60% 削減 ▶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%とする
	【東京都】ゼロエミッション東京戦略 Beyond カーボンハーフ
	▶食品ロス：2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量 60%削減、2035 年度までに 65%削減

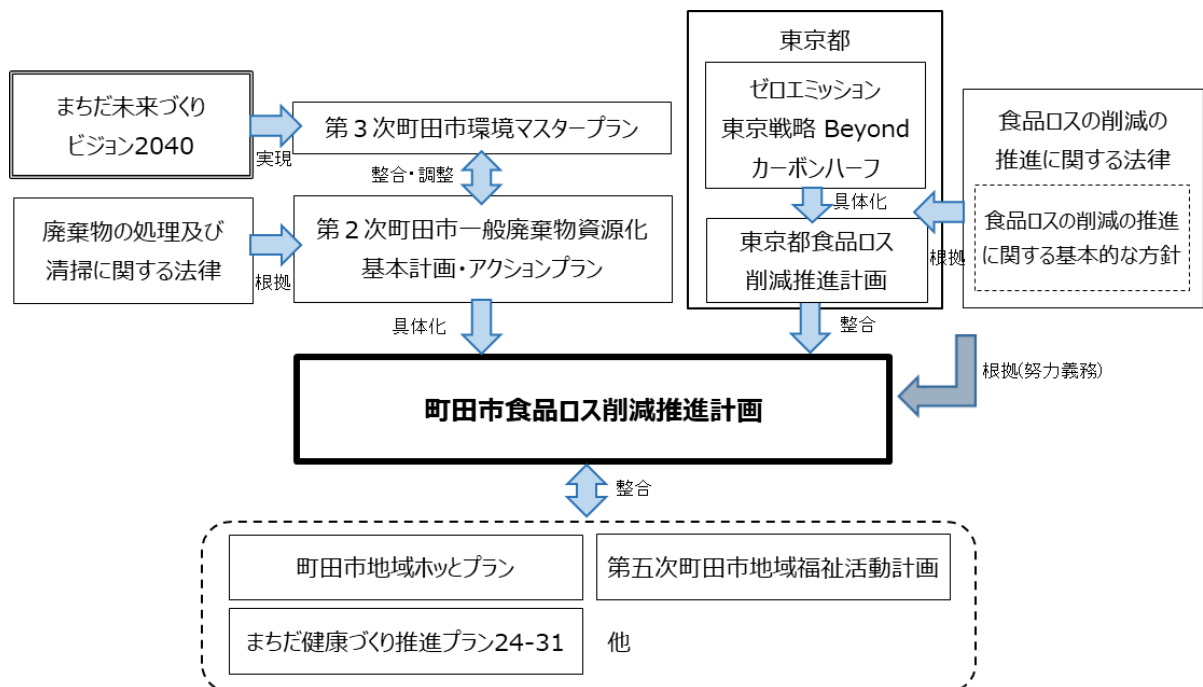
（資料：「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」）

3 計画の位置づけ

本計画は、法第 11 条の規定に基づく国が定める基本的な方針と、同法第 12 条第 1 項の規定に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」や「ゼロエミッション東京戦略」を踏まえ、同法第 13 条第 1 項の規定に基づく計画として、町田市における食品ロス削減の推進に向けた取組を定めるものとします。

また、同法第 13 条第 2 項の規定に基づき、「第 2 次町田市一般廃棄物資源化基本計画」、「第 2 次町田市一般廃棄物資源化基本計画 後期アクションプラン」及び「町田市地域ホットプラン」等の各種計画と調和が保たれたものとします。

図 1 本計画の位置づけ



4 計画期間

アクションプランと同様に、本計画の期間は 2026 年 3 月から 2031 年 3 月までとします。なお、社会情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況、国が定める基本的な方針や上位計画の見直しなどを踏まえ、必要に応じて本計画を見直します。

第2章 食品ロスに関する現状と課題

1 国内及び東京都の食品ロスの現状

日本において、2023年度に発生した食品ロスは約464万トンと推計されており、これを国民1人あたりに換算すると、1日約102g（おにぎり1個分）の食品ロスが発生していることになります。

発生量の内訳は、家庭系食品ロスが233万トン、事業系食品ロスが231万トンと推計されています。また、事業系食品ロスの業種別の内訳をみると、食品製造業が事業系食品ロス全体の約5割を占めています。

東京都においては、2022年度に年間約31.7万トン（1人1日あたり63g）の食品ロスが発生しています。

図2 国内の家庭系食品ロスの内訳

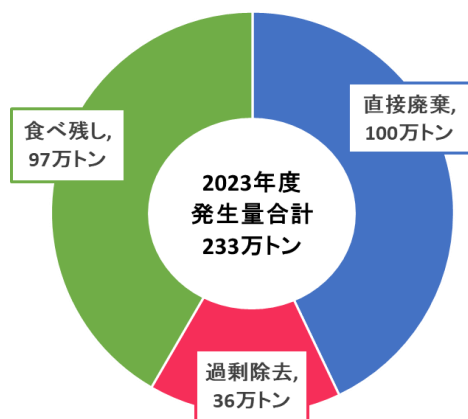
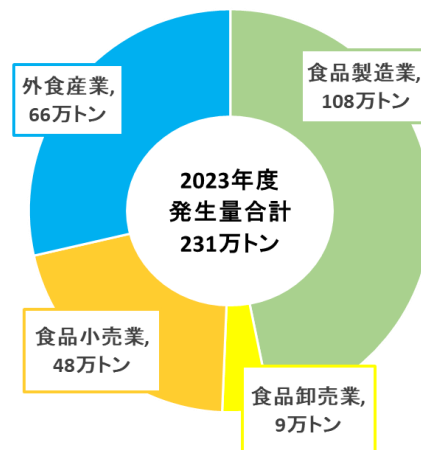
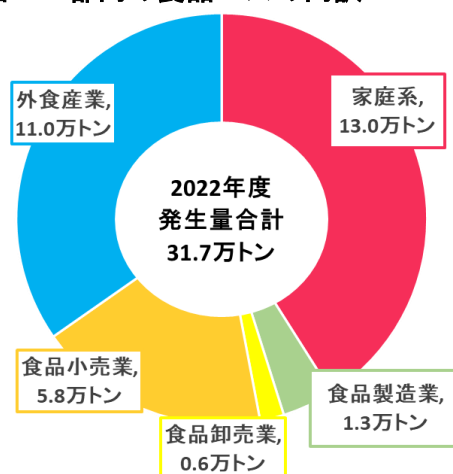


図3 国内の事業系食品ロスの内訳



（資料：農林水産省、環境省推計）

図4 都内の食品ロスの内訳



（資料：東京都環境局）

2 町田市の食品ロスの現状
(1) 市内の食品ロス排出量

2024 年度の家庭系ごみ・事業系ごみの組成調査の結果によると、家庭から排出されるごみのうち約 15%、事業者から排出されるごみのうち約 27% が食品ロスとなっており、2024 年度の食品ロスの推定量は、家庭系 10, 205 トン、事業系 4, 762 トンとなります。

食品ロスの推移をみると、家庭系食品ロスは、国の基準年である 2000 年度から約 18%減少していますが、近年はほぼ横ばいで 1 万トン程度となっています。事業系食品ロスは、2000 年度から約 16%減少していますが、2024 年度は前年度から約 25%増加しています。

前計画における目標値は、2022 年度から 2025 年度までに家庭系食品ロスを 3, 121 トン削減（達成時の食品ロス推定量 8, 058 トン）、事業系食品ロス 136 トン削減（達成時の食品ロス推定量 3, 749 トン）でしたが、どちらも未達成です。

図5 家庭系ごみに占める食品ロスの割合

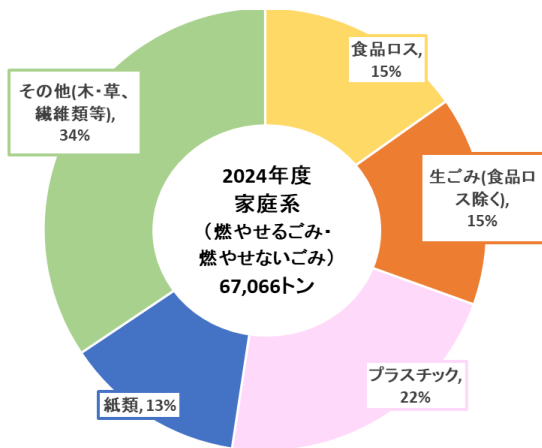


図6 事業系ごみに占める食品ロスの割合

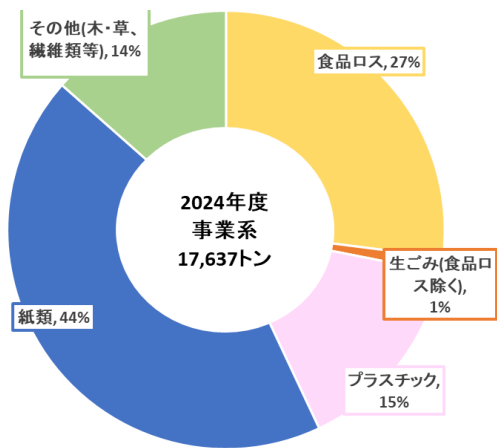


表 1 町田市内で発生するごみ量及び食品ロス推定量の推移

年度		2000	...	2019	2020	2021	2022	2023	2024
家 庭 系	ごみ量（トン）	85,322		71,628	74,466	72,131	70,300	68,258	67,066
	食品ロス 推定量 （トン）	12,439		10,058	10,721	11,208	11,179	9,931	10,205
事 業 系	ごみ量（トン）	25,811		19,315	16,816	17,116	17,660	17,370	17,637
	食品ロス 推定量 （トン）	5,678		4,249	3,700	3,766	3,885	3,821	4,762

※家庭系のごみ量は、燃やせるごみと燃やせないごみの合計

※食品ロスの推定量は、ごみ量とごみ袋の組成調査結果（組成割合）から算出

※2000 年度は組成調査のデータがないため、最も近い年度の組成データを使用

また、食品ロス発生量について、国内の発生量は減少傾向にあると言えますが、町田市は一時的に減少する年度はありますが、明確な減少傾向ではありません。

表 2 国内と市内の食品ロス推定量の推移比較

		2020 年度	2021 年度	2022 年度	2023 年度	2024 年度
国 内	推定量	522 万トン	523 万トン	472 万トン	464 万トン	－
	前年度比	－8.4%	＋0.2%	－9.8%	－1.7%	－
市 内	推定量	14,420 トン	14,973 トン	15,064 トン	13,752 トン	14,967 トン
	前年度比	＋0.8%	＋3.8%	＋0.6%	－8.7%	＋8.8%

(2) 事業者と連携した食品ロス削減の取組

市では、食品ロスの削減のため、教育や広報、啓発のほか、事業者と連携して「まちだ☆おいしい食べきり協力店」（以下、「食べ切り協力店」という）の認定や、フードシェアリングアプリ「TABETE」の活用促進等の取組を実施しています。

食べ切り協力店について、2025 年度までに 100 店舗まで増やすことを目標としていましたが、2024 年度時点で 18 店舗となっています。

「TABETE」については、市内飲食店等からアプリに出品された食品を、年間 1200 食マッチングさせることを 2025 年度までの目標にしておりましたが、2024 年度時点で 3,726 食マッチングしたため、目標は達成できました。しかし、市内の登録店舗は 2024 年度時点で 22 店舗にとどまっています。また、出品された食品とアプリ利用者がマッチングした割合（マッチング率）は、2024 年度の年平均で 34%程度となっています。

3 食品ロスの発生要因

食品ロスは、生産から消費に至るまでのあらゆる段階で発生しており、その発生要因を把握し、的確に対応していく必要があります。

表3 主な食品ロスの発生要因と削減・活用方法

		主な食品ロスの発生 要因	削減方法 (リデュース)	活用方法 (リユース)
フードサ プライチ ェーン	農業/ 水産業者	○規格外食材、流通 できなかった食材	○新たな価値への 転換	○フードバンクへの 提供 ○新たな食品価値へ の転換
	食品製造業者	○商慣習 ○規格外品による返 品や廃棄	○食品ロスにしない 製造・工夫	
	食品卸売業者		○商慣習の見直し	
	食品小売業者		○販売機会の損失を 恐れた多量の発注	
		○消費者の過度な鮮 度志向や期限表示 の理解不足	○消費者への啓発	
		外食産業者	○消費者の食べ残し	
	消費者	○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	○おすそわけ ○シェア ○フードドライブ
		○過剰除去 ・皮のむきすぎ		
		○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 ・使いかけの野菜等		
	そ の 他	国民全体	○期限が迫った災害 時用備蓄食品の廃 棄	○寄附やイベントの 情報の共有化 ○防災訓練での活用
その他			○自治体、企業、又 はそれらの連携に よる食品ロス削減	

(出典：消費者庁「食品ロス削減ガイドブック 令和6(2024)年度版」)

4 食品ロスに対する住民意識・取組状況

町田市では、「エコ（環境）に関する市民アンケート」（以下、「市民アンケート」）を毎年実施し、食品ロスの削減に向けた市民の取組等を調査しています。

○市民アンケート概要
対 象：満 15 から 80 歳の市内在住者
抽出方法：住民基本台帳から無作為抽出
配 布 数：3,000 部
調査期間：約 3 週間
回 答 率：約 33%（2025 年 4 月実施分）

（１）食品ロス削減の取組を行っている市民

市民アンケートでは、食品の食べ切り・使い切りに努めていると回答する市民が 72%、買い物時や調理時に食品ロスが出ないように工夫していると回答する市民がそれぞれ 68%となっており、多くの市民が食品ロスの削減に取り組んでいることがわかります。しかし、食べ切り・使い切りができず食品を捨ててしまう、または未開封食品をそのまま捨ててしまう市民も一定数見られました。また、どの項目でも、2023 年度以降の結果に大きな変動はありません。

表 4 環境に配慮した行動について（複数回答可）

	2023	2024	2025
食材の食べ切り・使い切りに努めている	72%	68%	72%

表 5 食品とのかかわりについて（複数回答可）

	2023	2024	2025
調理の際には食材を使い切るようにし、食材を無駄にしない工夫をしている	71%	67%	68%
買い物前に冷蔵庫をチェックし、余分な商品を買わないように心がけている	66%	65%	68%
食品を使い切れず（未開封除く）、もしくは食べ切れずに捨ててしまうことがある	30%	32%	31%
商品を未開封のまま捨ててしまうことがある	13%	15%	12%
外食時に料理を残してしまうことがある	7%	7%	8%

なお、消費者庁が実施した「令和 6 年度第 2 回消費生活意識調査」では、「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合」は 74.9%となっています。

(2) 食品ロス削減の取組を行っていない理由

市民アンケートでは、食品ロス削減を含むごみの分別や 3R へ取り組んでいない理由として、「やり方がわからない」「きっかけがない」と回答する市民がそれぞれ 40%程度いました。どちらの項目も、2023 年度以降増加傾向にあります。

また、取り組む必要性を感じないと回答する市民が 15%、興味がないと回答する市民が 11%となっています。

表 6 ごみの分別や 3R へ取り組んでいない理由 (複数回答可)

	2023	2024	2025
やり方がわからない	30%	39%	42%
きっかけがない	30%	31%	39%
興味がない	19%	22%	11%
メリットを感じない	13%	13%	10%
必要性を感じない	8%	18%	15%

(3) 市の食品ロスに関する取組の認知度

町田市が行っている、フードドライブの開催等の食品ロスに関する取組を知っていると回答した市民は 7%となっており、認知度が低い状況です。(2025 年度に新設した設問)

表 7 町田市の取組について

市が実施している以下の取組について、あなたが知っているもの (複数回答可)。

	2025
食品ロスに関する取組 (フードドライブの開催、フードシェアリングアプリとの連携等)	7%

5 課題の整理

本計画に位置付ける施策の方向性を定めるため、食品ロスの現状と食品ロスに対する住民意識・取組状況等から、市における食品ロス削減に向けての課題を以下のとおり整理いたしました。

課題 1		
市民アンケートの結果では、食品ロス削減の取組を行っている市民の割合が高いことがわかります。一方、市内で発生する家庭系食品ロスの量は、近年ほぼ横ばい（約1万トン）となっています。	▶	自らが排出する食品ロスの量を正しく把握していただく必要があります。
課題 2		
市民アンケートの結果では、食品ロス削減を含む 3R の取組に対して、必要性を感じない市民や興味がない市民が一定数みられます。	▶	食品ロス削減の必要性を周知するとともに、食べ物を大切にする価値観を醸成する必要があります。
課題 3		
市民アンケートの結果では、食品ロス削減の取組を行うきっかけがないと回答する市民が一定数みられます。	▶	市民が食品ロスの削減に取り組むきっかけづくりを行う必要があります。
課題 4		
市民アンケートの結果では、食品ロス削減の取組のやり方がわからないと回答する市民が一定数みられます。また、市の取組に対する認知度が低い状況です。	▶	食品ロス削減の具体的な取組・行動例を周知する必要があります。
課題 5		
市内で発生する事業系食品ロスが増加しています。事業者との連携の取組は行っているものの、事業者の参加率が低く、連携が不十分であることが要因の一つとして考えられます。	▶	事業者の食品ロス削減の取組を促すため、市と事業者の連携を強化する必要があります。

第3章 計画の基本方針と目標

1 計画の基本方針

市民・事業者が、食品ロスの問題を自分事として捉え、理解したうえで削減に取り組むことができるよう、以下の方針を踏まえて取組を推進していきます。

(1) 食品ロス問題への意識や取組状況に応じた啓発の実施

整理した課題をもとに、市民・事業者の食品ロス問題への意識や食品ロス削減の取組状況等を考慮しながら、段階に応じた啓発を行います。

(2) 他部門と連携した取組の推進

福祉や食育など様々な視点で取り組んでいる食品ロス削減の取組を本計画で整理し、市として食品ロス削減を総合的に推進していきます。

(3) 発生抑制を最優先とした取組の実施

食品ロスの削減は、廃棄物削減における 3R を基本に、発生抑制（リデュース）を最優先とします。

2 目標

前計画において掲げた目標が未達成となっているため、前計画で設定した目標の達成を目指し、課題の克服に向けた取組を強化します。将来的には、国や都が掲げる目標を達成することを目指します。

	現状値（2024 年度）	目標値（2030 年度）
家庭から出る食品ロスの量	10,205 トン	8,058 トン (2024 年度から 2,147 トン削減)
事業者から出る食品ロスの量	4,762 トン	3,749 トン (2024 年度から 1,013 トン削減)
食品ロス問題を認知して削減 に取り組む市民の割合	74.2%※	80.0%

※現状値は参考として「食品ロス削減対策を行っている市民の割合」を掲載

市民から出る食品ロスの削減目標 2,147 トンは、1 人 1 日あたりに置き換えると 13.7g（ミニトマト 1 個分程度）となります。

第4章 目標達成に向けた施策

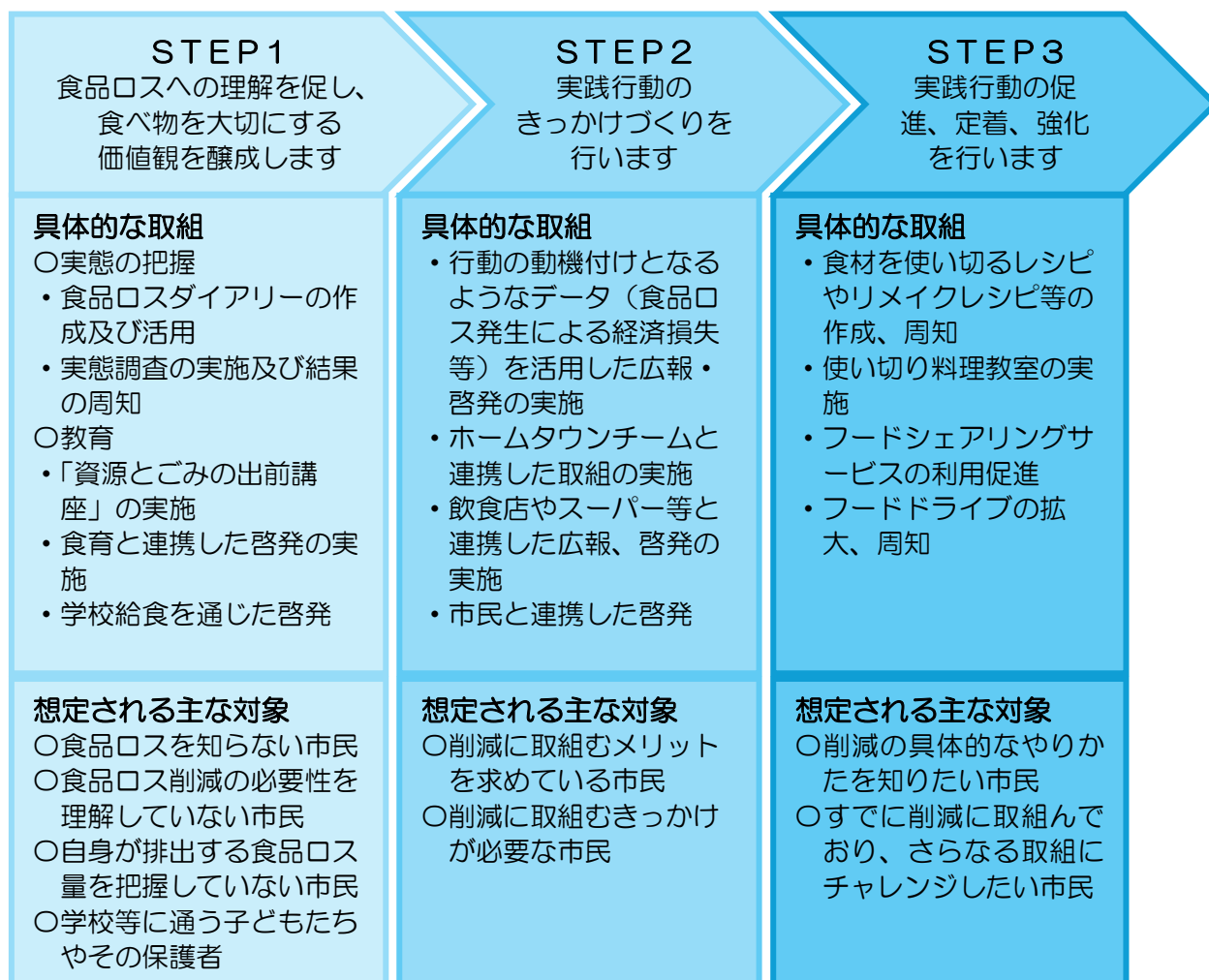
1 基本的施策

市民・事業者の食品ロス問題への意識や食品ロス削減の取組状況には差異があります。これを踏まえ、食品ロス削減に取り組むに至るまでに必要なことを3段階に分けて考え、それぞれに適した取組を実施していきます。

参考：「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」に示されている基本的施策

- (1) 教育及び学習の振興、普及啓発等
 - (2) 食品関連事業者等の取組に対する支援
 - (3) 表彰
 - (4) 実態調査及び調査・研究の推進
 - (5) 情報の収集及び提供
 - (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

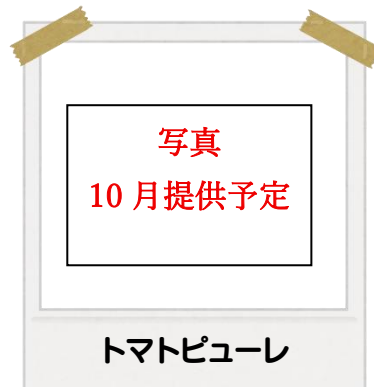
2 市民の食品ロス削減の行動を促す取組



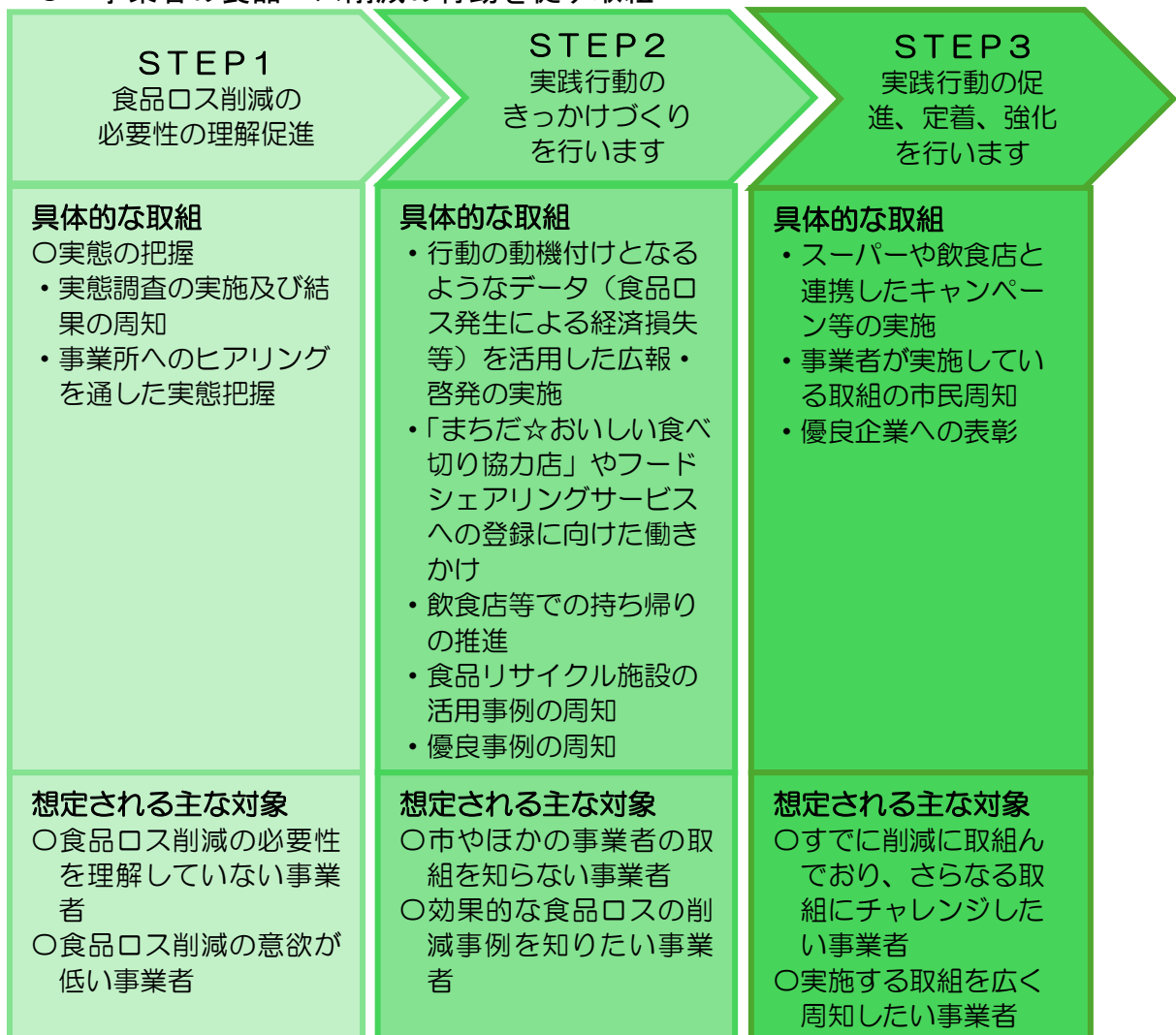
規格外野菜もおいしく食べよう！ ～学校給食での取組～

市は、町田市農業協同組合と連携協定を結び、学校給食における地場農産物の活用や加工品の企画・開発を推進しています。

加工することで、旬の時期でなくても地場農産物を給食で使用できるだけでなく、規格外野菜も傷や形を気にせず使用できるため、食品ロスの削減に繋がっています！



3 事業者の食品ロス削減の行動を促す取組



公共施設から発生する食品ロスや、食品ロス除く生ごみの減量、再資源化に係る取組を実施いたします。

具体的な取組	
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 ・イベント等での災害時用備蓄食品の配布 ・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
生ごみの自家処理等	・家庭用生ごみ処理機購入補助 ・ダンボールコンポスト講習会の実施
事業系生ごみの再資源化	・食品リサイクル施設の活用及び活用事例の周知

なお、広報・啓発の実施にあたっては、「食品ロス削減月間（10月）」「食品ロス削減の日（10月30日）」や季節行事など、食品ロスが発生しやすい時期や、市民・事業者が食品ロスを意識しやすい時期に集中的に実施していきます。

食品リサイクルで資源循環！ ～食品リサイクル施設の活用～

町田市民病院では、調理過程で発生する食品廃棄物のリサイクルに取り組んでいます。食品リサイクル施設に搬入した食品廃棄物は、飼料化されて再活用されています。

この取組を周知し広めていくことで、市内で発生する事業系生ごみの資源化を目指します！



第5章 各主体に求められる役割

1 市民の役割

市民は、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、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて適切に理解・把握する必要があります。そのうえで、「買い物」「食品の保存」「調理」「外食」といった食品に接するタイミングにおいて、食品ロスを削減するために自らができることを一人一人が考え、行動に移す必要があります。

【表8 食品ロス削減の行動例（市民）】

場面	行動例
買い物の際	・ 事前に家にある食材をチェックし、使いきれ的分だけ購入する。 ・ 欠品を許容する意識を持つ。 ・ 購入してすぐ食べるものについては、「てまえどり」を実践する。また、見切り品等を活用する。
食品の保存の際	・ 食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行い、食材を使いきるようにする。 ・ 賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行う。 ・ 自然災害等の発生に備え、家庭において食品を備蓄する場合には、普段から食品を少し多めに買い置きしておき、古いものから消費し、消費した分を買い足すことにより、食品の備蓄ができる「ローリングストック法」を実践する。 ・ 家庭で余っている未開封の未利用食品は、近隣でシェアしたり、フードドライブ活動を通じて寄附したりするよう努める。
調理の際	・ 余った食材を鍋物や汁物に活用するなど、家にある食材を計画的に使いきるほか、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。 ・ 食卓に上げる食事は食べきれる量とし、食べ残しを減らすとともに、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。
外食の際	・ 食べきれる量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時においては、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりと呼び掛ける「30・10（さんまる いちまる）運動」等を実践する。 ・ 料理が残ってしまった場合には、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。

（資料：「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」）

2 事業者の役割

事業者は、自らの事業活動における食品ロスの発生状況を把握のうえ、その削減を図るとともに、国・都・市が実施する食品ロス削減の取組に積極的に協力することが求められます。

また、サプライチェーン全体における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るとともに、自らの取組状況等について情報発信し、消費者の理解と協力を得ながら取組を推進することが求められます。

【表9 食品ロス削減の行動例（事業者）】

	行動例
農林漁業者	・規格外や未利用の農林水産物の新たな価値への転換、食品寄附等による有効活用を促進する。
食品製造業者	・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・鮮度保持に努める。 ・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り、賞味期限の延長に取り組む（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組む。 ・食品小売業者と連携し、AI等を活用した需要予測の高精度化や納品リードタイムの調整や受注締め時間の前倒し等により、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を推進する。 ・小分け包装等、消費実態に合わせた容量の適正化を図る。 ・製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について、新たな価値への転換、食品寄附等による有効活用を促進する。
食品卸売・小売業者	・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）の緩和や、需要予測の高精度化や納品リードタイムの調整、発注時間の前倒し等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組む。 ・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、販売等の工夫をする。また、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をする。 ・賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売りきるための取組（値引き・ポイント付与等）を行う。 ・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を行う。 ・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、本部と加盟店とが協力して、削減に努める。
外食事業者	・天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をする。 ・消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入する。 ・おいしい食べきりと呼び掛ける「30・10（さんまる いちまる）運動」等の取組を行う。 ・外食事業者は、mottECOのポスターを掲示するなど、消費者が食べ残しの持ち帰りを行いやすい環境を醸成するとともに、消費者から持ち帰りを求められた際は、「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～」(以下「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」と

	いう。)に基づき対応する。 ・「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、その旨分かりやすい情報提供を行う（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。 ・外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあっては、食品ロス削減のため実施可能な取組を行う。
--	--

（資料：「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」）

3 市の役割

市は、食品ロス削減に取り組む市民・事業者が増えるよう、地域の特性に応じた施策を推進することが求められます。また、災害時用備蓄食品の有効活用に努めるほか、主催するイベント等での食品ロスの削減を進めることが求められます。

みんなで mottECO！ ～持ち帰りで食べ残しゼロを目指そう～

「mottECO（モッテコ）」とは、利用者とお店の相互理解のもとで、飲食店等での食べ残しの持ち帰りをより身近な文化として広めることを目的として環境省が主催した「NEW ドギーバッグアイデアコンテスト」のネーミングの部で大賞に輝いた作品です。「mottECO」には「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

食べられる分だけの注文や食べ切りの推進とあわせて、食べ残してしまったものを持ち帰る「mottECO」を市民・事業者に普及することで、飲食店等から発生する食べ残し削減につながります！



第6章 計画の推進体制及び進行管理

1 推進体制及び進行管理

食品ロスの削減に向け、環境部門だけではなく食品ロスの削減に繋がる市内の様々な取組主体と連携し、施策を推進します。

また、本計画については、市の広報やホームページ、各種講座等において、市民や事業者に周知を図ります。

計画の進捗管理については、市民・事業者・学識経験者等で構成される「廃棄物減量等推進審議会」の中で、本計画の施策の取組状況の確認を行い、必要に応じて施策の見直しを行います。

※廃棄物減量等推進審議会

一般廃棄物の減量、処理及び再利用について、市民の意見を聴く等市民の参加を求め、施策に反映させるため、「町田市廃棄物の処理及び再利用の促進に関する条例」第9条を根拠に設置しているもの。

2 取組及び指標一覧

		市の取組	取組の概要
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。2026 年度に作成及びホームページ等での公開を行います。また、2027 年度までに環境学習の場等での活用を目指します。 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ます。調査結果は、市民に食品ロスの実態を把握していただけるようホームページや広報で周知を行います。 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% ※とても関心がある・ある程度関心がある市民の割合
		「資源とごみの出前講座」の実施【継続】	町内会・自治会、小学校、幼稚園・保育園への講話を通じて、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】	本来廃棄となる規格外野菜等を使用した加工品（傷のあるトマトを使用したトマトピューレ等）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。食品ロス削減月間（10 月）や、食品ロスが発生しやすい季節行事の時期等に集中的に広報を行います。 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。2025 年度にペスカドーラ町田ホームゲームでのフードドライブを試験的に実施し、2026 年度から本格実施を目指します。 指標：ホームタウンチーム等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】	市民が日常的に利用する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」「今が食べごろめしあがれキャンペーン」「てまえどりキャンペーン」等を行います。買い物や外食時等、食品に接するタイミングで啓発することで、食品ロス削減行動のきっかけをつくります。
		市民と連携した啓発【新規】	3R 市民リーダーやごみ減量サポーター等と連携し、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）：実施（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】	食品関連事業者が売れ残り等によって廃棄せざるを得ない食品と購入を希望する消費者とをマッチングさせるサービス「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%（年平均） 目標（2030 年度）：40%（年平均）
		フードドライブの実施と拡大・周知【拡充】	市では家庭などで余っている食品を持ち寄り、それらをフードバンク等に寄付するフードドライブの活動をおこなっています。活用していただきやすいように回収拠点を拡充し、周知を進めます。 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

		市の取組	取組の概要
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】	市内で発生する食品ロスの実態を把握するため、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。
	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】	データを活用することで現実感をもって食品ロスの実態を把握していただくとともに、削減に取り組むきっかけとなるような広報・啓発を実施します。食品ロス削減月間（10月）や、食品ロスが発生しやすい季節行事の時期等に集中的に広報を行います。 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
		「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】	食ロス削減に取り組む事業者を認定する「まちだ☆おいしい食べ切り協力店」制度や、食品関連事業者が売れ残り等によって廃棄せざるを得ない食品と購入を希望する消費者とをマッチングさせるサービス「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】	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。
	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」「今が食べごろめしあがれキャンペーン」「てまえどりキャンペーン」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。
その他の取組	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に工夫します。
		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】	本来廃棄となる規格外野菜等を使用した加工品（傷のあるトマトを使用したトマトピューレ等）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購入補助【拡充】	家庭での生ごみ処理を促進するため、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。