

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第20回)

会議次第

日時 令和8年2月3日(火曜日) 午前10時～正午

形式 対面及びWEB会議

議事 (1) 座長選出

(2) 食品ロス・食品廃棄物の発生状況及び東京都の取組

(3) 委員からの情報提供

(4) 報告事項

①施策強化の方向性に係るパブリックコメント等の結果

②東京都食品ロス削減・リサイクル推進計画案

(5) その他

< 配付資料 >

資料1 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議委員名簿

資料2 食品ロス・食品廃棄物の発生状況及び東京都の取組

資料3 専修大学発表資料

資料4 パブリックコメント等の結果について

(食品ロス及び食品リサイクルに係る施策強化の方向性)

資料5 東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画の概要(案)

資料6 令和8年度 主な予算案の概要

資料7～9 各委員発表資料

参考資料1 東京都廃棄物審議会運営要綱

参考資料2 東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画骨子案

第 20 回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議 委員名簿

敬称略（五十音順）

氏名	所属（役職）
池田 真志	拓殖大学 商学部 教授
石川 友博	公益財団法人 流通経済研究所 サステナビリティ部門 リサーチ&コンサルティング領域 上席研究員
井上 桂一	日本生活協同組合連合会 コープデリ生活協同組合連合会 商品業務管理 統括部長
入江 満美	東京農業大学 国際食糧情報学部 准教授 一般社団法人 サステナブルフードチェーン協会 代表理事
小野 郁	一般財団法人 食品産業センター サステナビリティ委員会委員 味の素株式会社 執行役 サステナビリティ推進部長
河嵯 唯衣	お茶の水女子大学 SDGs 推進研究所 特任リサーチフェロー
小山 遊子	日本チェーンストア協会 株式会社イトーヨーカ堂 サステナビリティ推進部総括マネジャー
島原 康浩	一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 常務理事
清水 きよみ	公益財団法人 日本生産性本部 SDGs 推進室長・経営アカデミー 特別参与
鈴木 一十三	一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会 環境委員長 株式会社ローソン 理事執行役員 サステナビリティ推進室長
高田 あかね	一般社団法人 日本フードサービス協会 株式会社アレフ SDGs 推進部部長
田中 健太	一般社団法人 全国清涼飲料連合会 企画部 主任
土井 暁子	NPO 法人 TABLE FOR TWO International 事務局長
中山 有	一般社団法人 日本加工食品卸協会 国分グループ本社株式会社 サステナビリティ推進部 副部長
西沢 仁	一般社団法人 日本加工食品卸協会 三菱食品株式会社 経営企画本部 サステナビリティグループ サーキュラーエコノミー推進ユニット ユニットリーダー
飛田 恵理子	NPO 法人 東京都地域婦人団体連盟 副会長
武士俣 淑恵	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 食生活委員会委員長 東日本支部食部会副会長
明星 太加彦	一般社団法人 日本フードサービス協会 株式会社吉野家ホールディングス グループ管理本部 総務課長
山田 博成	一般社団法人 日本チェーンドラッグストア協会 事務局 マネージャー

食品ロス・食品廃棄物の発生状況及び 東京都の取組

東京都環境局

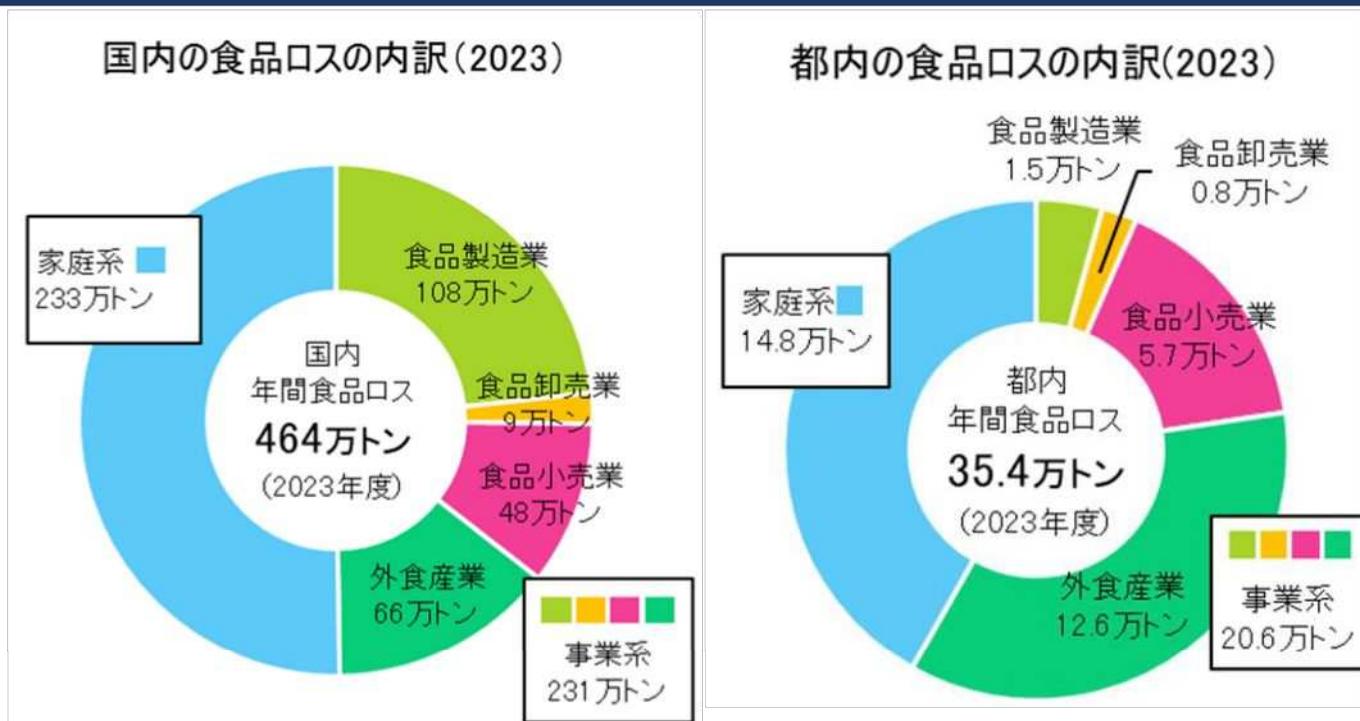
食品ロスの現状

- ✓ 都内の食品ロス発生量はこれまで**事業系を中心に順調に減少**し、2023年度は2000年度比53.4%減
- ✓ 新型コロナウイルス5類移行後の**外食需要回復**や**インバウンド急増**等に伴い、**外食産業を中心に事業系のリバウンドが発生**。また、**家庭系**については、増減はあるものの、**横ばいが継続**
- ✓ 都内の食品ロスは、全国に比べて、**製造業が少ない一方、外食産業のロスの割合が高い**

東京都の食品ロス発生量の推移



全国・東京都の食品ロスの内訳(2023年度)



食品廃棄物・食品リサイクルの状況

- ✓ 全国では食品廃棄物の約6割が食品製造業から排出されるのに対し、都内では約7割が家庭系。都内の一部自治体においては、家庭系の一部の堆肥化等が実施されているものの、再生利用量はごくわずか
- ✓ 事業系の食品廃棄物の多くを占める食品小売業及び外食産業では、排出量100t未満の事業者において、リサイクル費用の高さやルート開拓が困難であることなどから、再生利用率が低調

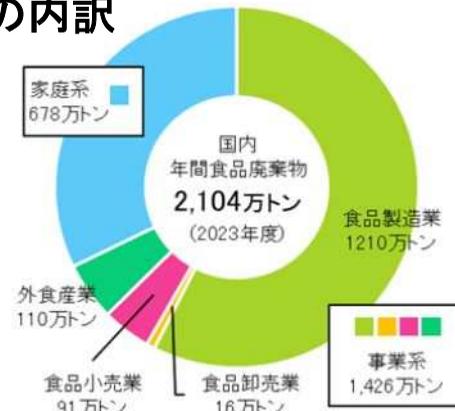
食品廃棄物の発生状況(全国・都)

都内自治体の家庭系生ごみの再資源化状況

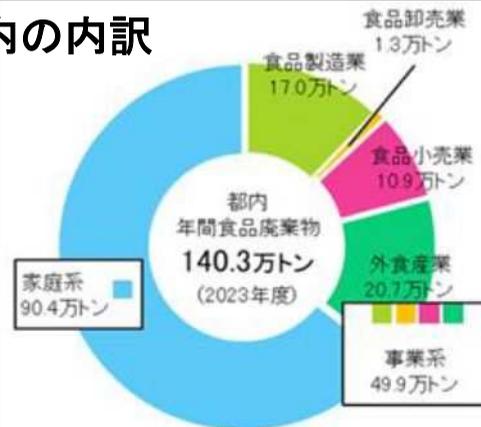
都内食品廃棄物の推移



全国の内訳



都内の内訳



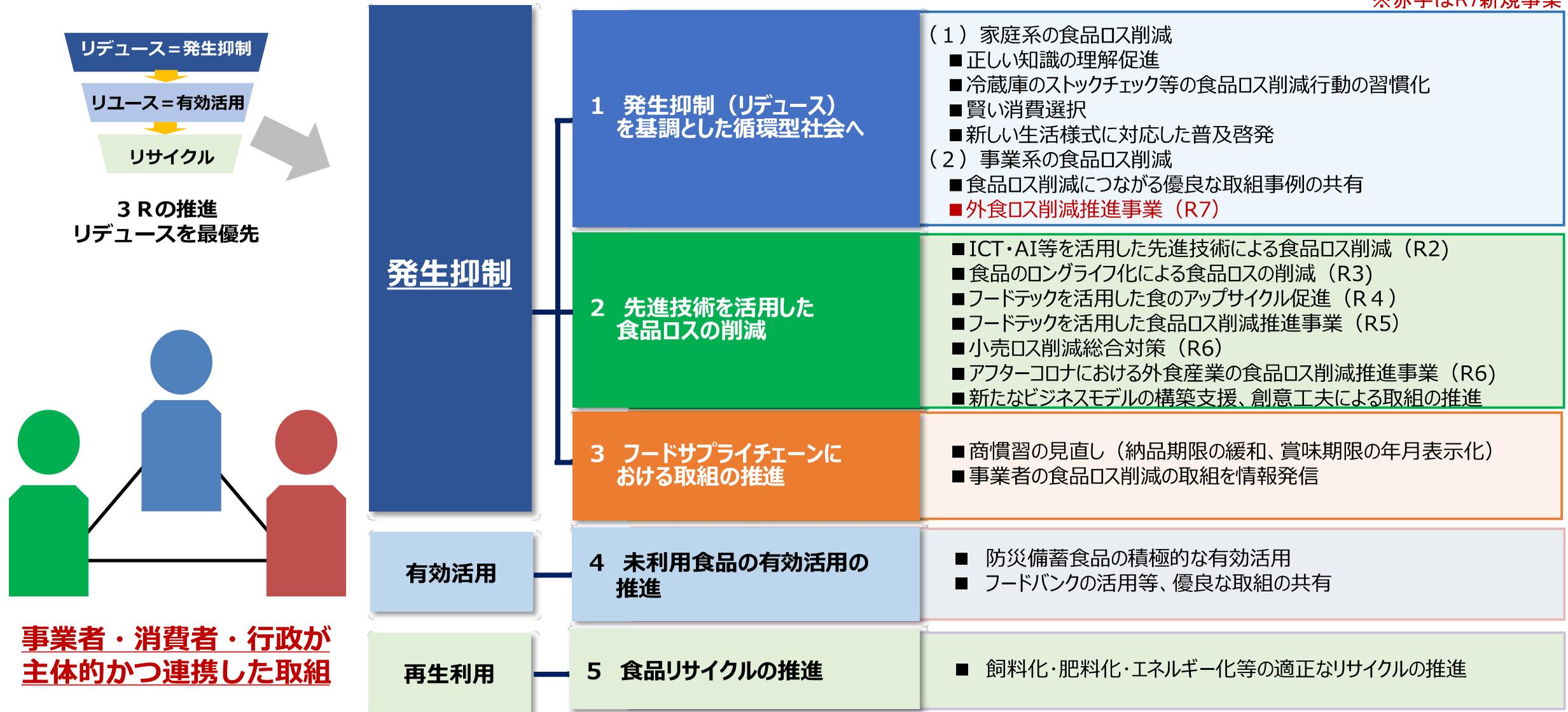
食品産業における再生利用等実施率(全国)

単位: %	100t以上	100t未満	全体	目標(2029)
食品小売業	64	26	61	65
外食産業	50	15	32	50

東京都食品ロス削減推進計画（2021年3月策定） 施策の全体構成

- ✓ 発生抑制に軸を置きつつ、家庭系・事業系ロス削減に向け取組を推進
- ✓ 事業者・消費者・行政が主体的かつ連携した取組が重要。都は様々な主体と連携し事業を展開
- ✓ 今年度で計画期間が終了することに伴い、「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」を新たに策定予定

※赤字はR7新規事業



小売ロス削減総合対策

- ✓ 目的: 都内の食品ロス削減を推進することを目的とし、食品ロスの発生抑制に寄与する機器類の導入や、余剰食品のフードバンク寄贈経費など、メニュー選択式の補助
- ✓ 申請受付期間: 令和6年5月から令和7年12月まで
- ✓ 申請件数: 85件(内訳: ③急速冷凍機79件 ④普及啓発1件 ⑥コンポスト設備3件 ⑧事業者提案2件(真空パックと急速冷凍を活用したロス削減、営業終了後の販売ボックス設置))

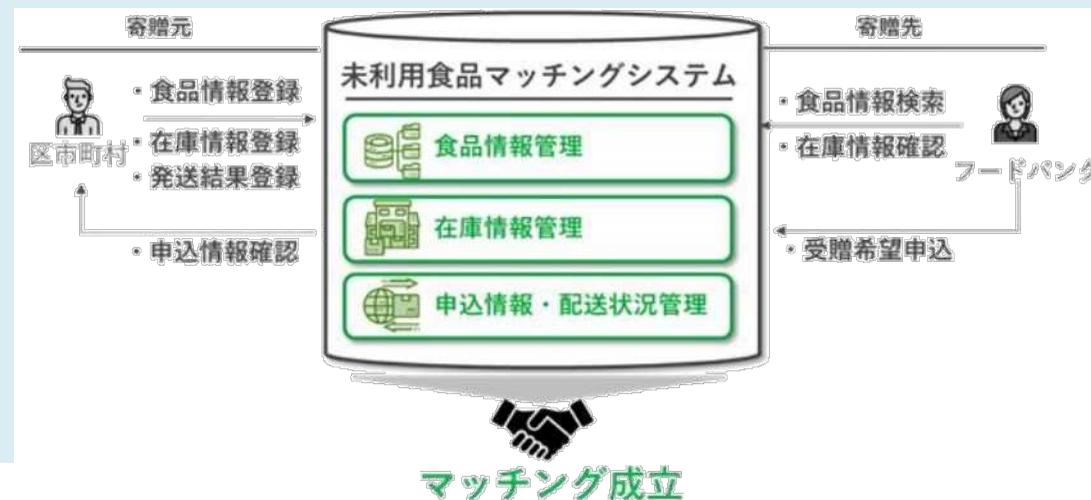


No.	補助メニュー	補助率	1店舗当たりの補助上限額(万円)	補助対象経費
①	食品ロスの発生抑制に資するシステム(需要予測、ダイナミックプライシング、フードシェアリング等)の導入支援	1/2	250	システムの導入費及び運用費
②	食品ロスの発生抑制に資する量り売り用機器の導入支援	1/2	150	量り売り用機器の導入費及び運用費
③	食品のロングライフ化に資する急速冷凍機の導入支援	1/2	300	急速冷凍機の導入費及び運用費
④	特殊包装等ロングライフ製品の販売促進に係る普及啓発支援	1/2	50	販売促進に係るPR経費
⑤	賞味期限前の食品のフードバンクへの寄贈に係る輸送費支援	10/10	14.4	フードバンクへの寄贈に係る輸送費
⑥	食品廃棄物のコンポスト設備の導入支援	1/2	100	コンポスト設備の導入費及び運用費
⑦	食品廃棄物のリサイクル支援	1/2	100	焼却費用に対する食品リサイクル費用の上乗せ分
⑧	小売ロス削減を目的とした事業者提案に対する支援 ※1から7のメニュー以外のもの	1/2	250	提案事業に要する経費

※事業者当たりの合計交付額の上限は1,500万円

防災備蓄食品の積極的な有効活用 未利用食品マッチングシステム

- 区市町村や都の防災備蓄食品とフードバンクをマッチングするシステムを、2021年2月に構築、4月から本格運用開始
- 区市町村・都の関係機関の計46団体がユーザー登録、フードバンク等は21団体が登録（農水省HP：都内のフードバンク数は32団体）（2025年12月末時点）
- 食品情報の登録、閲覧、申込を本システム上で一括して行うことが可能
- 区市町村・都の事業所等において地元のフードバンク等に寄贈するなど、自ら有効活用が難しい場合に本システムを利用
- マッチング数向上に向け、令和7年度より、寄贈元に対して、寄附時期の平準化等について働きかけ



(2025年12月末時点)

●未利用食品マッチングシステム利用実績

年度	マッチング件数	マッチング食数	寄贈先登録者数		寄贈元登録者数		
			区部	多摩	特別区	多摩市町村	東京都※
令和2年度	5	19,150	5	7	10	10	—
令和3年度	30	25,590	0	0	2	1	1
令和4年度	46	57,600	2	0	1	0	3
令和5年度	243	138,242	0	1	0	0	7
令和6年度	152	79,575	0	0	0	0	5
令和7年度	123	127,443	3	3	0	0	6
合計	599	447,600	10	11	13	11	22

※総務局3、福祉局2、保健医療局2、交通局2、下水道局4、教育庁2、主税局4、環境局2、共済組合1の計22件



東京フードドライブの実施

- ✓ 都の施設においてイベント等の機会を捉え寄付窓口を設置し、自治体や企業、メディアと連携したフードドライブ活動を実施
- ✓ 都民へのフードドライブ参加を促し、食品ロス削減の機運を高める。

1 実施時期等

No.	実施時期	イベント名	イベント概要	実施場所	主催者、連携先
1	10/24-26	東京味わいフェスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・東京産の農産物や名産品を販売するマルシェやPRブースの展開 ・開催地域内の飲食店によるイベント限定メニューの提供 ・東京の農林水産に係る体験メニューの提供 等 	豊洲	産業労働局 江東区
2	12/6	J1リーグ38節 (FC東京ホームゲーム)	対戦相手 FC東京 VS アルビレックス新潟	味の素スタジアム	FC東京 フードバンク調布

2 実施スキーム

- ・区市町村や企業等と連携してイベント会場で食品を回収
- ・イベント会場内で食品ロス削減に関するパネル展示、冊子配布、動画放映を行いPR
- ・回収後はフードバンク等に寄贈
 - No. 1 ⇒江東区 (38点 重量10.7Kg)
 - No. 2 ⇒フードバンク調布 (200点 重量46.7Kg)



東京の
くらしから、
地球の明日を
つくっていく

東京サーキュラーエコノミー 推進センターの取組について

 公益財団法人 東京都環境公社

1 公益財団法人 東京都環境公社について

(1) 概要

団体の性格	東京都政策連携団体
設立	1962年5月14日
代表者	理事長 小川謙司
ミッション	新しい社会を切り拓く 環境分野のフロントランナー

5つの事業分野



サステナブルな資源循環型社会への転換



エネルギーの脱炭素化



生物多様性の保全と自然との共生



研究・気候変動適応



環境に配慮した体験・学習プログラム

(2) 東京都環境局との連携



東京都環境局

環境施策の立案・構築

相互補完的な事業実施体制の構築



現場で培った知見をフィードバック



公益財団法人 東京都環境公社

環境施策の実行部隊

より実効性の高い環境施策の推進

2 東京サーキュラーエコノミー推進センターの具体的取組

概要

愛称	T-CEC(ティー・セック)
開設	2022年4月1日(東京都環境公社内に設置)
所在地	東京都墨田区(JR錦糸町駅から徒歩1分)
アドバイザー	行政や民間企業の経験を有する有識者3名

食品ロス削減に関する取組

- 2-1 外食ロス削減推進事業
- 2-2 サーキュラーエコノミーの推進に係る相談マッチング事業
- 2-3 サーキュラエコノミーサロンの企画・運営
- 2-4 サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業
- 2-5 3Rアドバイザーによる事業系廃棄物の3R推進
- 2-6 サーキュラエコノミーの推進に係る情報発信

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

概要

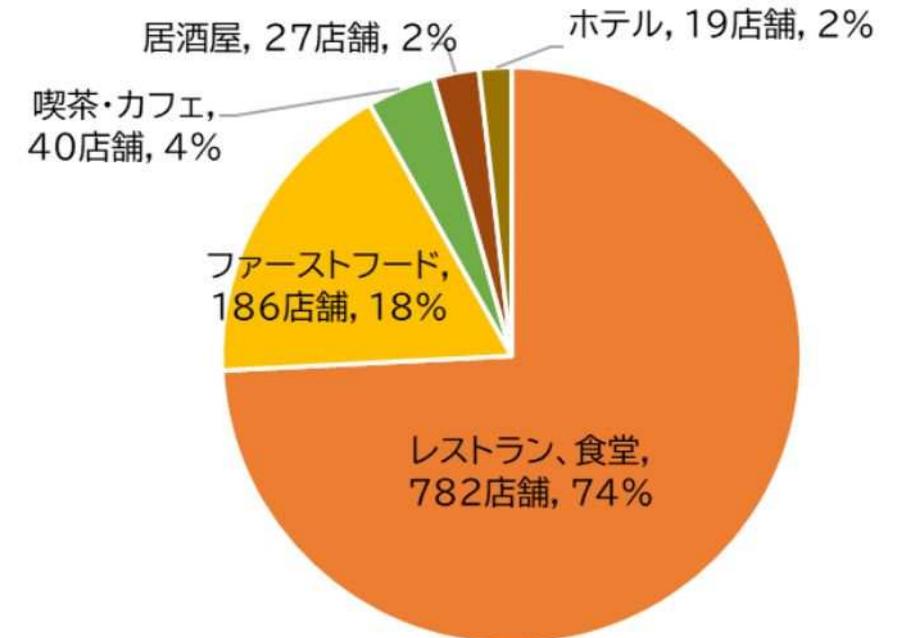
都内**1,054**の飲食店と協働し、食べ残しゼロを促進

期間

令和7年10月30日から12月末まで

内容

- 参加店舗に食べ残しゼロを呼びかけるポスター・チラシ等を設置
- 食べ残しゼロを呼びかける動画をホームページに掲載
- やむを得ず食べ残した場合の持ち帰り用オリジナル容器の活用



参加店舗の業態内訳 (N=1,054)

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

キャンペーンの規模

都内1,054店舗に店舗のご希望に応じてキャンペーングッズを配布し、お客様向けに
掲示していただくことで、**都と飲食店で協働して食べ残しゼロに向けた機運を醸成**



ポスター
(縦10cm×横10cm)
約350枚配布



オリジナル容器
(縦5cm×横16cm×奥行10cm)
約20,000個配布



卓上POP
(高さ20cm)
約5,000個配布



お客様向け動画
(15秒、Youtubeでも公開)
442店舗で放映

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

食品ロス削減に向けたキャンペーンの呼びかけ

- ① 食品ロス削減に取り組むお店を選ぼう
- ② 食べ切れる分だけ注文しよう
- ③ おいしく食べきろう

まずは料理をおいしく食べて、それでも余ってしまったときは持ち帰ることができるかお店に相談してみましよう。

江戸時代から続く「**もったいない**」の心を大切に
食品ロスゼロを目指していきましょう！



チラシ
日本語・英語版、中国語・韓国語版
(それぞれ A4 両面印刷)

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

動画

飲食店向けに店内で食べきりを促進する工夫や食べ残し持ち帰りの対応方法をまとめた動画を、飲食店をご利用されるお客様向けには、食べ残しゼロを呼びかける動画を公開しています。

食品ロス削減に取り組む飲食店向け動画



1 メニューの工夫

量の異なるメニューの設定や味付け等の表示をする

- ごはんや料理のサイズ展開 (S/M/L/ハーフ) の拡充
- 大きさや量がわかる写真の掲載
- コース料理は、目安量やボリューム感を表示
- 食材・辛さ・塩分・アレルギー等の表示

メニューのサイズ展開の例：
牛丼のサイズを小盛～超特盛まで6種類に
(出典：吉野家ウェブサイト)

● 小盛
● 並盛
● アタマの大盛
● 大盛
● 特盛
● 超特盛

目安量やボリューム感を表示したりすることが有効です

3

飲食店をご利用されるお客様向け動画



2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

持ち帰りの対応と留意事項

飲食店で食べ残しを持ち帰るお客様を対象に、衛生上の注意事項をオリジナル容器に記載しています。

<注意喚起>

お持ち帰りはおお客様の自己責任でお願いいたします。

- ・ 清潔な容器・器具(箸等)を使用し、体調不良のない大人が食物を詰めてください。
- ・ 生ものや傷みやすいものはお持ち帰りいただけません。
- ・ アレルギーのある方に、渡さないでください。
- ・ 暑い時期や長時間の持ち運びは避け、帰宅後はできるだけ早くお召し上がりください。
- ・ 十分に再加熱してからお召し上がりください。
- ・ 臭いや味に異変を感じた場合は、召し上がらないでください。

※ 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に準拠



2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

利用客向けアンケート結果(抜粋)

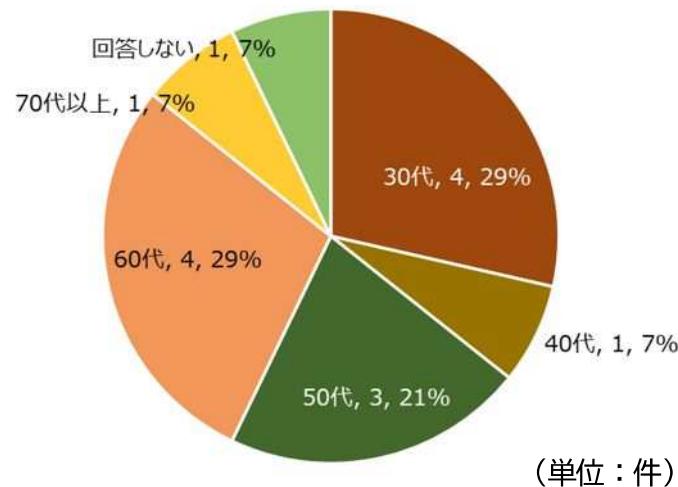
回答数:248件

【食べきりに関する質問】

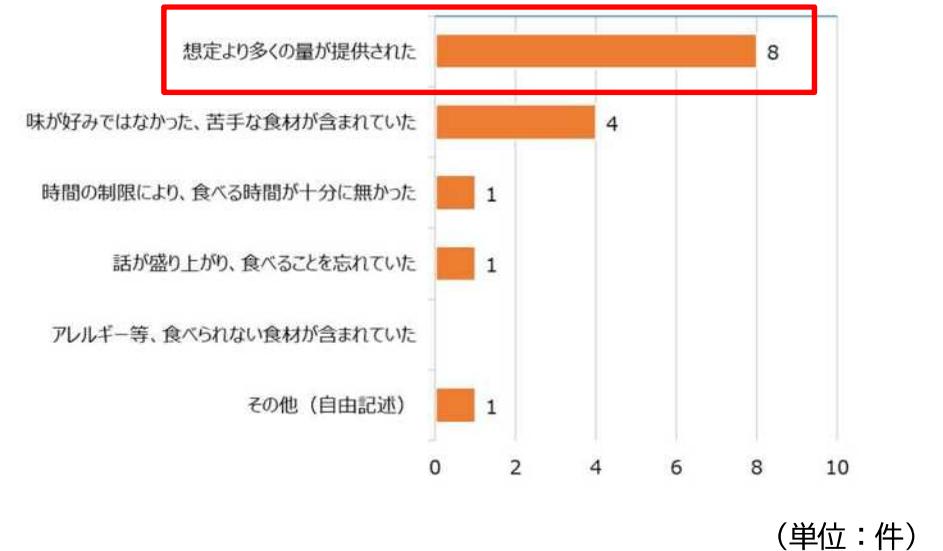
- 利用客の**9割以上が食べきり**
- 20代以下は食べ残していない一方、30代以降は各年代に食べ残した客が存在
- 食べ残した客の半分以上は**想定した量以上が提供された**ことを理由に挙げている。



食べきったかどうか (N=248)



食べ残した年代 (N=14)



食べ残した理由 (N=14)

2-1 外食ロス削減推進事業

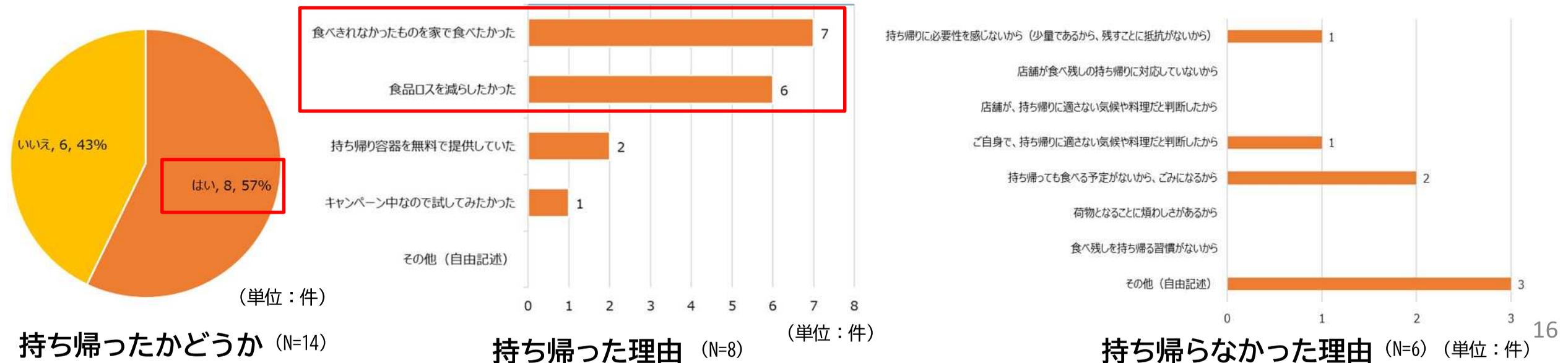
2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

利用客向けアンケート結果(抜粋)

回答数:248件

【食べ残し持ち帰りに関する質問】

- 食べ残した利用客のうち、**半分以上は持ち帰り**
- 持ち帰った理由として、**家で食べたかった、食品ロスを減らしたかった**が上位
- 一方、持ち帰らなかった理由としては、**必要性を感じない**等のほか、自由意見として、持ち帰り容器が有料であることを上げる声もあった。



2-1 外食ロス削減推進事業

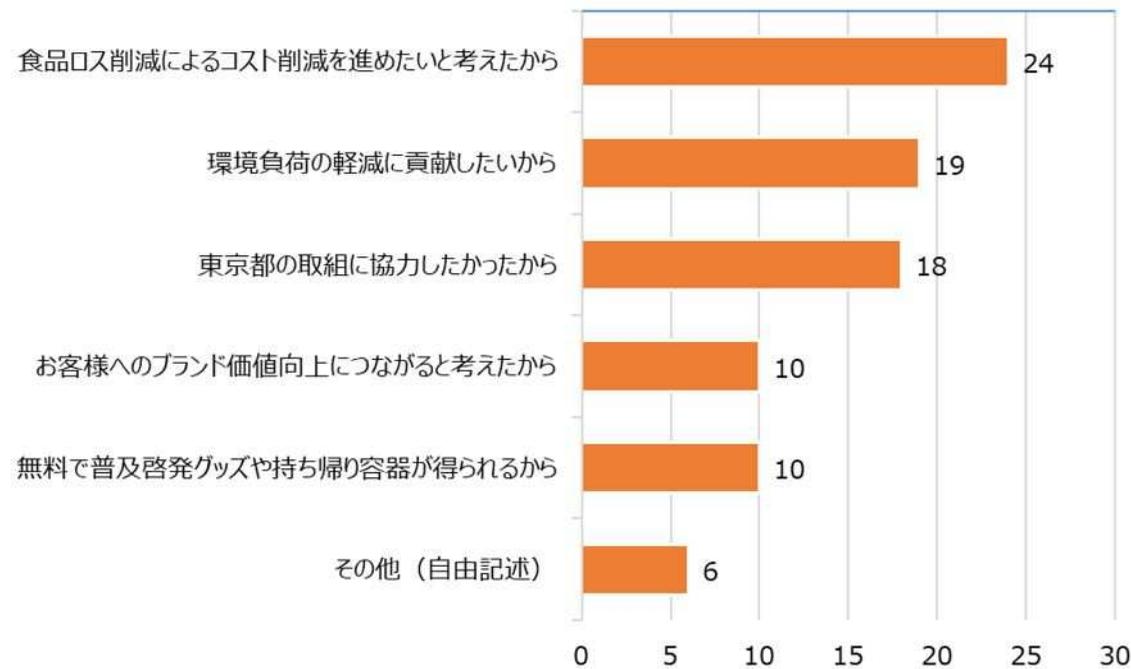
2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

参加店舗向けアンケート結果(速報値)

回答数:40件(約550店舗分)

キャンペーン参加理由

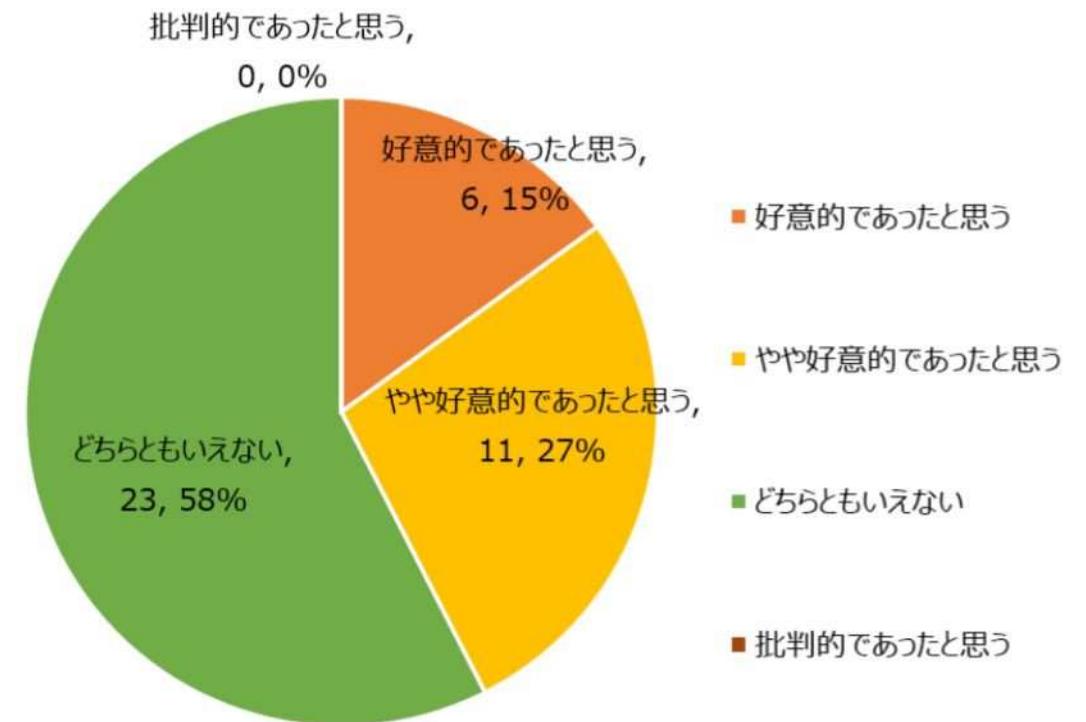
(単位:件)



(N=40)

お客様のキャンペーンに対する反応

(単位:件)



(N=40)

2-1 外食ロス削減推進事業

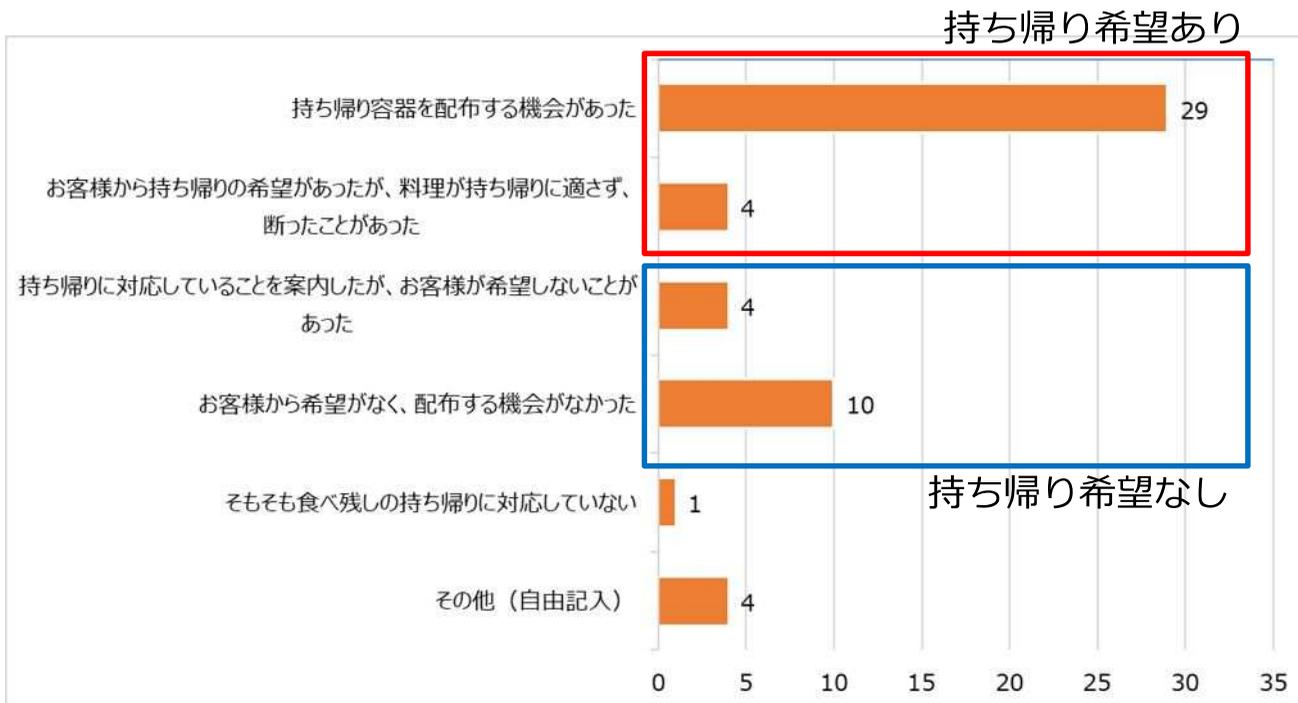
2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

参加店舗向けアンケート結果(速報値)

回答数:40件(約550店舗分)

キャンペーン中の持ち帰り状況

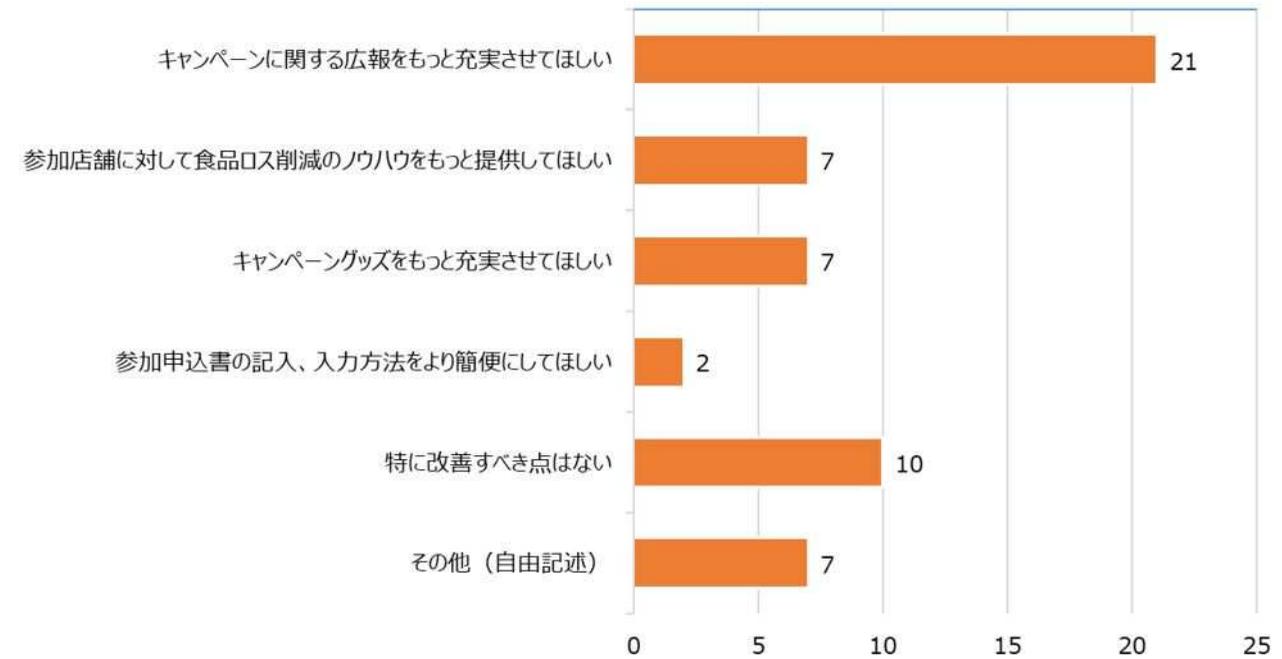
(単位:件)



(N=40)

キャンペーンの改善点

(単位:件)



(N=40)

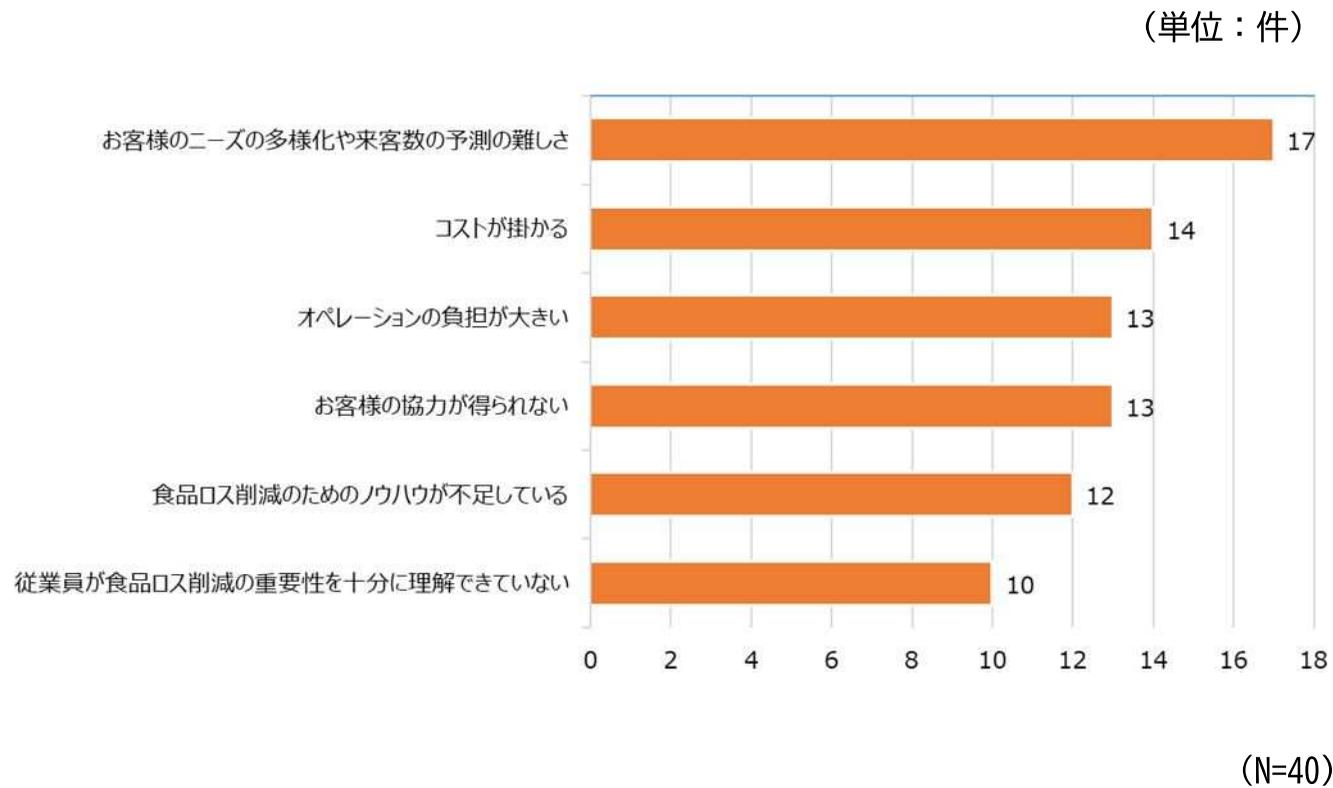
2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

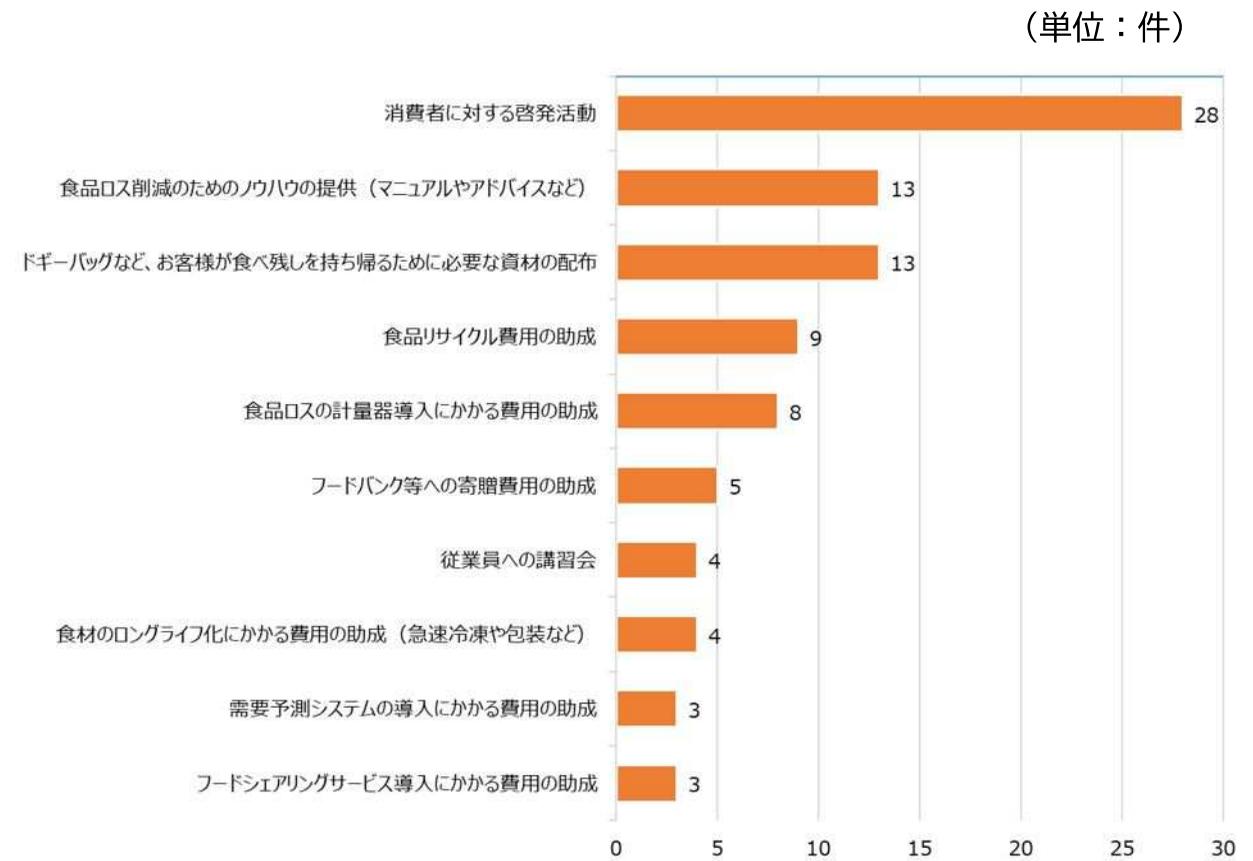
参加店舗向けアンケート結果(速報値)

回答数:40件(約550店舗分)

食品ロス削減対策での課題



行政へ期待すること



2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-2 飲食店舗向け講習会の実施について

概要(予定)

目的	東京都の食品ロスの約3割を占める外食産業における食品ロス削減を推進するため
内容	店内でできる工夫や食べ残し持ち帰りの対応方法といった食品ロス削減ノウハウを普及する
対象	外食産業事業者等
実施時期	令和8年2月以降に順次実施予定
講習会テキストの内容	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減の基礎知識 発生過程別の対策 外国人のお客様への案内 (外国語による食材や調理方法の表現 等) 先進的取組事例



講習会テキストのイメージ

2-2 サーキュラーエコノミーの推進に係る相談マッチング事業



- ・ 使い捨てプラや食品ロス削減に向けた助言がほしい…
- ・ ビジネスで連携できる事業者を紹介してほしい…
- ・ 活用できる東京都の補助事業はあるかな…

T-CECがワンストップでサポート 相談実績※ **246**件 マatching実績※ **47**件

※ 2022年6月～2025年12月末

直近のマッチング事例

- ・ 玉川高島屋S・Cを運営される東神開発株式会社様に「資源循環インフラ」を構築する株式会社ECOMMIT様を紹介
- ・ 玉川高島屋S・Cでの“顧客参加型”の衣料等回収BOX「Depart de Loop Port」(PASSTO部分)の取組に当たり、事業者間マッチングの面で寄与



▲ 「Depart de Loop Port」イメージ(1)

1) 資料・画像提供：プレス資料「【玉川高島屋S・C】SDGsに向けた活動 循環先を選択できる回収BOXや廃棄物を可視化できるごみ分別施設を設置～循環型社会実現に向けた“参加型”の取り組みを推進～」2024年 東神開発株式会社

2-3 サーキュラーエコノミーサロンの企画・運営

- 循環経済に資する新ビジネス創出のための学びの場
- 事業者間のネットワーキングの場として年5回開催
- サロン参加が事業者間マッチングに繋がった例あり

2024年度 開催テーマ

- | | |
|-----|-----------------------------|
| 第1回 | サーキュラーエコノミーの取組に関する自治体の情報交換会 |
| 第2回 | サーキュラーエコノミーに資するビジネスの取組事例紹介 |
| 第3回 | 食品ロス削減に係る学生の取組事例紹介及び意見交換 |
| 第4回 | オフィス・商業施設における3R促進についての意見交換 |
| 第5回 | 産業廃棄物処理業界におけるDX活用の可能性 |

2025年度 開催テーマ

- | | |
|-----|--|
| 第1回 | サーキュラー・エコノミーの社会実装化及び移行推進についての取組交流会 |
| 第2回 | サーキュラーエコノミーに取り組んでいる自治体の情報交換、事業者団体を含めた意見交換会 |
| 第3回 | 最新サーキュラービジネス交流会 |



2024年度第3回サーキュラーエコノミーサロン 開催中の様子
開催日：2024年10月23日
参加者数：54名(企業16社、4行政・自治体、3団体)

2-4 サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業

受付期間	毎年5月から7月まで
対象者	法人格を有する団体または任意団体等
補助対象	<p>都内におけるサーキュラー・エコノミーの実現に繋がるプラスチックや食品ロス等の削減に係る取組のうち、地域でのモデル事業や実証事業、関連する調査や情報発信等に要する費用</p> 
補助要件	<u>複数の事業者・団体等が連携して取り組むもの</u> 等
補助率等	2分の1(上限200万円)

サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業 採択事業一部抜粋

令和7年度までに累計25件を採択(主な食品ロス削減・リサイクルに係る取組を抜粋)

株式会社アイネックス(R7採択)

次世代回収ボックスの製造及び設置による
廃食用油リサイクルバイオ燃料創出事業

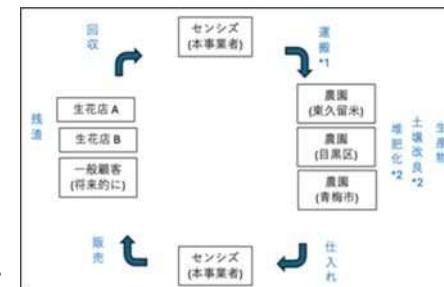
- IoT連携型の廃食用油回収ボックスを都内小売店に設置し、家庭からの回収を促進。
- 回収した廃食油をバイオ燃料としてリサイクルし、有効活用を図る。



Studio SENSES(R7採択)

植物残渣を資源として可燃焼却せずに堆肥
化し次の資源を生み出す循環の取り組み

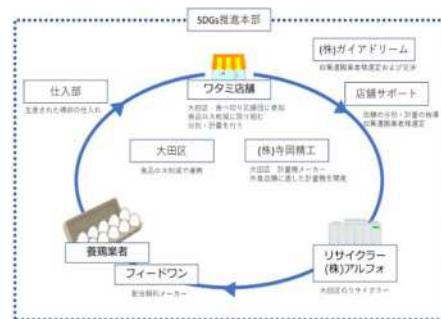
- 都内生花店の売れ残りや切れ端などの植物性残渣を、仕入れた農園内で堆肥化し、花や鑑賞用植物等を栽培。
- 栽培した花き類を、都内生花店で販売。



ワタミ株式会社(R5採択)

外食産業における食品廃棄の分別・計量での発生抑制及びリサイクル推進

- 大田区でリサイクラーや飼料メーカーと連携し、食品ロス・食品残さの地域循環構築に取り組む。
- 店舗での食品残さの分別・計量から原因分析や「食べきり応援団」活動を通じ、発生抑制とリサイクル推進を図る。



特定非営利活動法人TABLE FOR TWO International(R6採択)

キャラベジプロジェクト ~世界とつながる新しい農業支援のかたち~

- 未就学児や小学校低学年向けに、規格外野菜とふれあうワークショップを開催。
- クイズや創作体験を通じて食品ロスを学び、野菜への親しみと社会的責任感を育む。



2-5-1 3Rアドバイザーによる事業系廃棄物の3R推進

都内の事業用大規模建築物* において、廃プラスチックや食品廃棄物の3Rの取組向上を目的にアドバイス等を無料で実施しています。

※主に対象となる建築物は、事業用延床面積 3,000㎡以上(自治体によって異なります。)のオフィス・商業施設・病院・学校など

○訪問アドバイス

事業者を訪問し、分別状況等を把握したうえで、3Rの推進に向けた解決策の提案等アドバイスを実施します。



○オンライン相談窓口

オンラインで3Rに関するお悩みをサポートします。アドバイザーの訪問の受入は不要です。



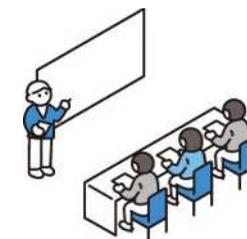
○自己診断ツール

事業者がオンラインで廃棄物発生量や3Rの取組状況を入力することで自社の取組度合が分かるツールです。
(次のスライドで詳述)



○講習会

区市町村が実施する廃棄物管理責任者講習会等で3Rに関する講義を実施します。



2-5-2 自己診断ツール(TOKYO 3R診断ナビ)

オンライン上で、事業所の廃棄物発生量(厨芥類等)
 ・再利用量、3Rの取組状況などを入力することで、
 自社の取組度合いを同業種の都内排出事業者と比較し、
 簡易的な診断やアドバイスを受けることができます。

- ・ 都内約1万件の大規模事業所の排出量や再利用率等をベンチマークとして開発
- ・ 事業所の新たな取組のヒントや、取組の定期的な振返りに活用可能



自己診断ツールTOP画面(案)

② 可燃物 (紙類以外) 【入力イメージ】			
品目・分類	発生量 (t)	再利用率 (t)	再利用率 (%)
厨芥類	2.7	2.0	74.1%
その他可燃物 (木・草・繊維等)	0	0	-
小計	2.70 t	2.00 t	74.1%

③ 不燃物			
品目・分類	発生量 (t)	再利用率 (t)	再利用率 (%)
飲料用びん	1.0	1.0	100.0%
飲料用缶	0.9	0.9	100.0%



2-6 サーキュラーエコノミーの推進に係る情報発信

本日紹介しました外食ロス削減推進事業ほか、T-CECの取組は以下のWebサイト「TOKYOサーキュラーエコノミーアクション」にてご覧いただけます。



▲TOPページ(※)

※ WebサイトのTOPページは、こちらの二次元コードからご覧いただけます▶



▲「江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン」について

東京都大学提案事業
専修大学「未来を担う子どもたちへの食品寄贈事業」

令和7年度 第3四半期 活動報告

令和8年2月3日
専修大学
一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会

令和7年度 活動計画

東京都大学提案事業 専修大学「未来を担う子どもたちへの食品寄贈事業」 令和7年度計画案

① 食品寄贈に関するガイドラインの運用・改善

令和5年度事業で作成した「食品寄贈ガイドライン(案)」および令和6年度消費者庁との間で連携・調整を図り、策定にかかわった「食品寄贈ガイドライン(第1稿)」について、食品寄贈元であるメーカー、卸売業、小売業等の業界団体、中間支援組織(社会福祉協議会、フードバンク)、食提供事業者等から意見聴取を行い、内容の改善を図る。また以下の活動案の実施に伴い、課題を抽出しつつ、この一連のプロセスの節目に、「食品寄贈ガイドライン検討会」を開催し、調整・改善の方向について検討会する。開催頻度は年度内に2回とし、委員は前年度からの継続、および必要に応じて追加するとともに、行政・有識者等にオブザーバーを広く呼びかける。

② 安全・安心な食品寄贈の実現に向けた物流ネットワークの構築のための専門家派遣等の実施:食品寄贈の実証

地域ごとに、寄贈元、基礎自治体、中間支援組織(社会福祉協議会、フードバンク等)、食提供事業者(子ども食堂、フードパントリー等)が果たしている役割・機能、およびそれぞれの役割・機能の分担関係の特徴を把握するために、専門家を派遣しヒアリングを実施してきた。この専門家ヒアリングは継続しつつ、余剰食品の寄贈実証の候補先を選定する。ここでいう地域は、区市町の中の一定の範囲、ほぼ区市町に相当する範囲、複数の区市町にまたがる範囲などが想定される。食品寄贈実証の内容・仕組みは、これまでサステナブルフードチェーン協議会(SFA)の「こどもスマイリングプロジェクト」で実施してきた「ハートドライブキャンペーン」の経験を踏まえて開発するとともに、候補先の選定にあたっては、次のような観点を考慮する。

- ・新たな主体をマッチングして実証する。
- ・既存のマッチング関係に寄贈の新基軸(例えば、従来常温加工食品に限定されていた場合、温度管理が必要な日配品、生鮮品などを含める等)を試みる。

食品寄贈実証の候補先としては、以下があげられる。

<継続実施> 大田区、小平市⇒令和6年度に立ち上げた地域フードバンクの本格稼働および調達・配送支援を継続実施。

<新規実施> 他企業の寄贈実証に即した区市から2~3カ所選定。

食品寄贈実証にあたっては、消費者庁「食品寄贈ガイドライン(第1稿)」およびSFA「食品寄贈ガイドライン(第1稿)」を適用し、改善すべき点をフィードバックする。

③ 食品関連企業への食品寄贈に関する機運醸成に向けたアクションリサーチの立ち上げと実証実験:食育プログラムの実施

これまでSFA「こどもスマイリングプロジェクト」において実施してきた「職業体験型食育プログラム」の成果を発展させるかたちで、食品関連企業(メーカー、卸売業、小売業、外食産業等)の協力を得て、子ども食堂を利用する子どもたちに食品販売体験、食品加工体験、農業体験などを通じて食べ物の大切さ等について学ぶ場を提供するとともに、余剰食品等の寄贈を実施する。食育プログラムの実証先としては、参加企業の本社・拠点にあわせてエリアマッチングし実施予定。

④ 安全・安心な食品寄贈を促進するための食品寄贈ルートに見える化:将来的な食品寄贈に関する認証機関の設立に備える

寄贈側が、寄贈先である中間支援組織、食提供事業者が一定の基準を満たしていることを把握できるとともに、中間支援組織および食提供事業者が自らの取り組みの改善の方向を把握できる仕組みとして公的機関ないし準公的機関による「認証」が望ましいとの意見が多いが、公的・準公的な認証機関の立ち上げは現状では難しい。

今後、国のレベルで子ども食堂等のレジストリー制度などが検討される可能性は継続してある。

すでに農水省、全国フードバンク推進協議会に登録済みのフードバンクかつ地域のハブバンクとなっているフードバンクTAMAにおいて、煩雑なフードバンクの業務の見える化を図るべく、様々な食品に対応したシステム導入のテスト試用を検討する。同時に、企業から要望の多い日配品および温度帯管理が必要な食品、ならびに寄贈先団体からニーズの高い生鮮食品の寄贈実証もかねて挑戦し、モデル事業になるよう実証する。

⑤ 自治体、子どもの福祉関係者、消費者の理解促進、および本事業内容にかかわる情報発信の強化

関係者の理解促進のためのPRプログラムを作成するとともに、本事業における食品寄贈実証、職業体験型食育プログラム、食品寄贈ガイドライン(案)、食品寄贈ルートにかかわるデータベースなどについて、情報発信を強化し、3年度目の事業実施に備える。

令和7年度 第3四半期活動報告

② 安全・安心な食品寄贈の実現に向けた物流ネットワークの構築のための専門家派遣等の実施:食品寄贈の実証

【基礎自治体・社会福祉協議会への食品寄贈体制構築サポート】地域フードバンク立ち上げ支援(大田区・小平市)

1)大田区×大田区社会福祉協議会×民意団体フードバンク大田

大田区が展開する重層的支援体制構築と、大田区社会福祉協議会が大田区より委託を受け実施する「食支援ネットワーク」、自主事業で実施する「こども食堂ネットワーク」および「ひとり親家庭への食支援事業」を複層的に実施する中、民間団体でも「夢の懸け橋プロジェクト」やフードバンク大田立ち上げが同時進行している中、相互の活動をより効率的かつ効果的に成果を上げるため、SFAが大田区×大田区社会福祉協議会に対して、食支援を通じた重層支援体制構築の来年度大田区予算策定に向けてコンサルティングを実施。また、社会福祉法人大洋社が実施する「夢の懸け橋プロジェクト」の活動および課題ヒアリング、民間団体で立ち上げこれから活動を開始する「フードバンク大田」の活動支援を同時に実施。環境整備によって、より多くの子どもたちへの食品寄贈が促進されるよう実証を交えてサポート。

<基礎自治体・社会福祉協議会との連携>

● 大田区福祉管理課および大田区社会福祉協議会との対話・コンサルティング

□ 企業からの寄付申込の受け入れコンサル

大田区内の企業からの寄付・寄贈を受け入れ食支援が進むようにコンサルティング。

□ 大田区内フード支援ネットワークの今後の体制構築に向けたコンサルティング

現状のフード支援ネットワークをさらに充実したものに拡充するための協議に参加。

<フードバンク大田フードバンク事業スタートアップ>

● 法人化

フードバンクとして活動できるため、NPO法人化に向けて定款・設立趣意書などを準備。作成をサポート。
2025年8月法人化

● 倉庫・事務所拠点さがし

地域企業へ倉庫スペースの貸し出しを打診。近隣企業保有のスペースを無償で借りることが決定。
法人化とともに賃貸借契約締結予定。(2拠点無償提供で現在調整中)

● フードバンク事業テスト運用

フードバンクとして必要な書類(合意書雛形、寄付申込書、出入庫管理表、納品書など)を作成サポート。
大田区社会福祉協議会と連携し、大田区内の子ども食堂をはじめとする居場所拠点や生活困窮者をサポートしているパントリー団体とのネットワーク形成および食品のマッチング・配送代行を開始。
3月現在 米、防災用ビスケット、アルファ化米など合計1.475トン のバリーチ数:4000名・世帯
経済損失相当:1,250,000円

【再掲】SFA提案:大田区の食を通じたこども支援ネットワークの在り方

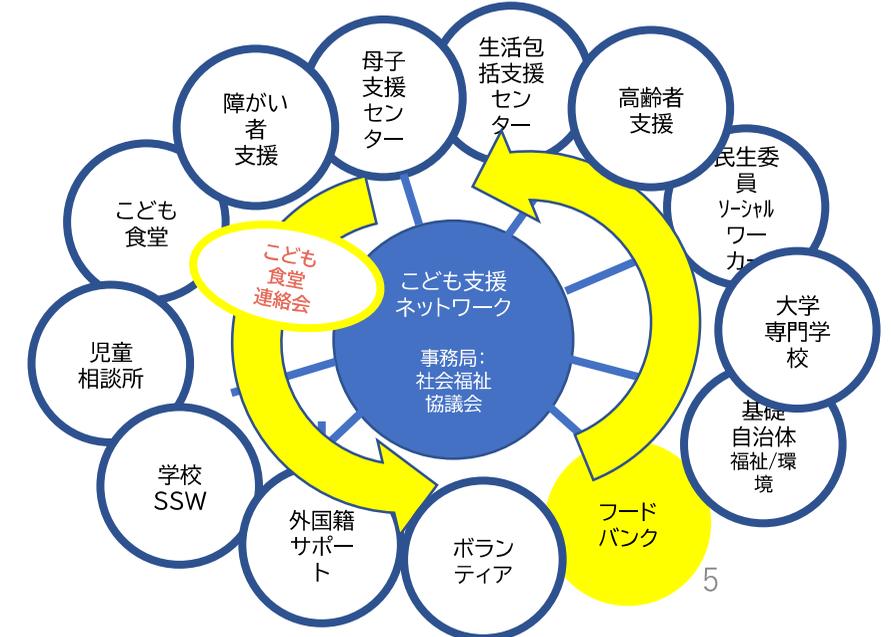
大田区:子ども食堂が多い

⇒こども食堂を支援する食の寄贈スキームの構築

大田区の重層的支援体制

⇒アウトリーチ先団体:相談者とながり、本来福祉窓口につなげるべき人を見つけ出しつなげる役割
食を通じた接点の創出⇒困難者や家庭へのアクセスがしやすい環境の整備が実現

食を通じたこども支援ネットワーク(案)



● NPO法人化

フードバンクとして活動できるため、NPO法人化に向けて定款・設立趣意書などを準備。作成サポート。2025年8月法人化
⇒NPO保険に加入し、正式に食品の取り扱いを積極化。

● 助成金の申請サポート

フードバンク支援に関する助成金公募へのエントリーサポートから、実際受託した後の対応まで伴走型支援で対応。
農水省令和6年度食品アクセス確保緊急支援事業(フードバンク等による食品提供の質・量の充実に向けた機能強化／フードバンク等の立上げ支援)
交付申請・実施サポート
⇒寄贈需要のある※・野菜などの保管機能強化(玄米・野菜保冷库、3温度帯管理ストッカー)

● 倉庫・事務所拠点さがし

地域企業へ倉庫スペースの貸し出しを打診。近隣企業保有のスペースを無償で借りることが決定。法人化とともに賃貸借契約締結。
+
ハブとなる子ども食堂・母子支援団体と連携し、エリア内ハブ団体を経由した寄贈スキームの検討。

● フードバンク事業テスト運用

フードバンクとして必要な書類(合意書雛形、寄付申込書、出入庫管理表、納品書など)を作成サポート。大田区社会福祉協議会と連携し、大田区内の子ども食堂をはじめとする居場所拠点や生活困窮者をサポートしているパントリー団体とのネットワーク形成および食品のマッチング・配送代行を開始。
+
大田区近隣基礎自治体の社会福祉協議会およびフードバンク・子ども食堂とのネットワーク形成

2025年度活動実績

・企業からの各種備蓄食品、生鮮食品(野菜、魚)、米、お菓子など重量ベース 4,086kg相当(経済損失相当額 3,452,6670円)を調達・配送
※経済損失額(消費者庁2022年度食品ロス推計値、食品ロス量金額換算から試算) 1名88円/日×365日=32,120円÷38kg/年=845円/kg

② 安全・安心な食品寄贈の実現に向けた物流ネットワークの構築のための専門家派遣等の実施:食品寄贈の実証

1) 台東区お寺 寄贈支援(第一四半期報告時点より継続)

お寺よりお供え物のダイコンの寄贈について相談があり対応。7月から9月まで毎週実施。

<対応内容>

- ・寄贈先団体の選定
- ・寄贈先団体一企業間の合意書締結に向けた調整
- ・納品日時の調整
- ・納品時の立会い(初回寄贈のため双方安心してもらうための対応)

<寄贈量>

- ・寄贈食品 毎週約10kg 総重量:約1280kg

<寄贈先>

- ・子どもゆめ食堂だんらん(品川区)
- ・荒川区社会福祉協議会、あらかわこども応援ネットワーク
- ・世田谷区社会福祉協議会
- ・社会福祉法人大洋社(大田区)
- ・フードバンクこだいら

2) 東京 2025 世界陸上 バナナ活用支援

<対応内容>

- ・活用先団体の選定
- ・活用先団体への納品日時の調整
- ・納品時の立会い(フードバンク大田のご協力のもと、活用先団体への説明対応)

<活用本数(重量)>

- ・約3900本(重量:約730kg)

<活用先>

- ・都内の社会福祉協議会、フードバンク、子ども食堂等約40拠点
子どもたちが「喜んで食べている」等の反響多数

<その他>

- ・大会報告書及びサステナビリティレポートに掲載
 - ・東京 2025 世界陸上財団より感謝状の授与
- 今回のスキームは今後の大規模イベントでの取組のモデルに

東京2025世界陸上における余剰食品の活用実証を実施
～子ども食堂・福祉団体等(約40団体)へのマッチング・配送を実施!～

専修大学・一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会

協力団体: 特定非営利活動法人 フードバンク大田

一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会(略称:SFA/代表理事:入江満美、以下、本協議会)は、東京都の大学研究者による事業提案制度により採択された専修大学提案「未来を担う子どもたちへの食品寄贈事業」の一環として、今回は、東京都内で開催される大型イベント開催時に発生する食品ロス食材を、おいしいまま、食を必要とする方々を支援している団体にて活用いただくため、2025年9月に開催された「東京2025世界陸上」において、地域団体等と連携した余剰食品の活用に関する実証を行いました。

競技・練習会場である国立競技場や都内各練習会場等で選手・スタッフ用に提供された、まだおいしく食べられるバナナを、本協議会は大会期間を含む約2週間、大田区を中心に活動する特定非営利活動法人(以下、NPO法人)フードバンク大田の協力を得て、各会場におけるバナナの回収から活用までのマッチング・配送を実施しました。都内の社会福祉協議会・フードバンク・子ども食堂をはじめとする子ども支援・福祉団体約40団体において約3900本(重量約730kg)のバナナが活用されました。

通常、こうしたイベント会場で発生する余剰食品の数量を事前に予測することが難しいことから、余剰食品の回収から活用まで行うことは難しいのが実情です。また、仮に余剰分を把握することができてもどこが必要としているかわからない、またマッチング等に労力がかかり対応できないケースが多く、ほぼ廃棄するしかない状況でした。

今回、SFAとNPO法人フードバンク大田が連携し、余剰発生から活用までの動きを即日に対応できる体制を構築するとともに、都内の約40拠点の都内社会福祉協議会やフードバンク、子ども食堂をはじめとする子ども支援・福祉団体の理解・協力を得ることで実現できました。

これらの団体からは、「甘くておいしい!」「子どもたちが喜んで食べています。ありがとうございます。」「子どもたちだけで手軽に食べることができる栄養価の高いバナナはありがたい」といった声をいただくことができました。

今回の実証で成功した取組スキームは、大規模なイベント時における余剰食品の活用に関する貴重な先例となり、SFAも参加して策定された消費者庁の「食品寄附ガイドライン」(2024年12月公表)のブラッシュアップを図ることに大きく寄与するものと考えます。

SFAは、引き続き食品ロスにおける課題の解決や“地域共生社会”の実現に向け貢献してまいります。



本取り組みについてSFAのリリース内容



感謝状
Certificate of Appreciation

一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会様

東京2025世界陸上競技選手権大会の開催に際し、
多大なる貢献をいただいたことにつき、
感謝の意を表します。

We sincerely express our gratitude to you
for your contributions to
the World Athletics Championships Tokyo 2025

尾縣 貢

尾縣 貢
公益財団法人東京2025世界陸上財団 会長
2025年9月21日

Every second, *Sugoi.*



公益財団法人東京2025世界陸上財団からの感謝状

取組のピックアップ紹介⑧



食品ロス対策

喫食率
約90%



発生抑制の取組

- 国立競技場内のラウンジでの提供食数では、過去大会の実績のほか本大会の来場者数や喫食状況等を踏まえ、食数精査を徹底した。各会場の大会スタッフ等を対象とした弁当の提供では、冷凍食材を活用した調理等により、需要数の変動等に応じた柔軟な提供体制を整備するとともに発注数の精査を徹底した結果、会場飲食全体の喫食率は約90%と高い数値となった。
- メディア関係者・放送事業者等を対象に出店したフードトラック事業者と連携し、冷凍食材や端材を活用した調理のほか、注文後に調理を行うことで廃棄抑制に取り組むとともに、食べ残し防止策として、喫食者のニーズに応じ料理の給仕量を調整するポーションコントロールを行った。
- テクニカルサプライヤーやボランティアスタッフを対象に、飲食相当分のプリペイドカードを配付し、活動状況等に合わせた飲食機会の確保ができるよう仕組みを講じ、食品ロス削減に取り組んだ。

有効活用・再生利用の取組

- 国立競技場内のラウンジでの飲食提供において発生した廃棄食材のうち約128kgを堆肥化、その他一部の廃棄食材はバイオガス化し、有効活用した。
- 選手やメディア関係者等に提供したバナナ約21,400本のうち、余剰となった約3,900本について、関係団体との連携・協力により都内フードバンク、こども食堂等での活用につなげる等、食品ロス削減に取り組んだ。こどもたちからは「甘くておいしい！」等の声が寄せられた。
- メディア関係者や国際審判員等に提供したコーヒーについて、抽出過程で発生したコーヒー粕約15kgを堆肥化し、有効活用した。



16

食品ロス対策として バナナをこども食堂等にて活用

- 大会における食品ロス対策の一つとして、国立競技場及び各会場にて選手やメディア関係者へ毎日提供したバナナの余剰分について、関係団体と協力・連携の上、都内のフードバンク、こども食堂等で活用
- 活用に当たっては、前日に提供したバナナの余剰数の把握や需要を有する都内フードバンク等のマッチングを含め、円滑な実施に向け関係団体と連携し調整
- 大会を通じ、都内フードバンク等計43団体にて合計3,931本のバナナが活用され、こどもたちからは「甘くておいしい！」等の声が寄せられた



引用:東京2025世界陸上 サステナビリティレポート

引用:東京 2025 世界陸上競技
選手権大会 大会報告書

② 安全・安心な食品寄贈の実現に向けた物流ネットワークの構築のための専門家派遣等の実施:食品寄贈の実証

3)東京味わいフェスタ2025 フードドライブ実施支援
豊洲会場で東京都産業労働局と環境局が開催されたフードドライブを支援。

<対応内容>

- ・消費者庁「食品寄附ガイドライン」に基づく食品の受け取りリストの作成
- ・開催当日の食品の受け取り

<寄贈量>

- ・寄贈食品 38品 総重量:約10.7kg

<寄贈先>

- ・江東区 環境清掃部 清掃リサイクル課 清掃リサイクル係



経済損失額

(消費者庁2022年度食品ロス推計値、食品ロス量金額換算から試算)
 $1名88円/日 \times 365日 = 32,120円 \div 38kg/年 = 845円/kg$

第2四半期の寄贈支援

【お寺からの支援】 $845円/kg \times 1280kg = 1,081,600円$
【世界陸上2025支援】 $845円/kg \times 800kg = 676,000円$
【フードドライブ支援】 $845円/kg \times 10.7kg = 9,041.5円$
第二四半期合計:1,766, 641.5円



③ 食品関連企業への食品寄贈機運醸成に向けたアクションリサーチ立ち上げと実証実験:食育プログラムの実施

1)ワタミ×大田区社会福祉協議会 職業体験型食育プログラム実施 (10月26日開催)

未来のサステナブルな消費者を育てる食育を通じて、食品産業と子ども食堂をはじめとする子ども支援・福祉団体を運営されている方々と関係を構築し子ども支援につなげるプロジェクトとしてこどもスマイリング・プロジェクト 職業体験型食育プログラムを実施。ワタミが本社がある大田区で子どもの居場所・活動団体を利用している子供たちを招聘し、農業体験やグループ会社による食肉試食、木を大切に使うことを子ども達に理解してもらうため、「山武市内の間伐材」を使って間伐材コースターをつくりと、サンブスギを使ったスプーンづくり体験を通じて、食を通じて生きることの素晴らしさを伝える事業として推進。

【開催日】 2025年10月26日(日)

【開催場所】 ①収穫体験:(有)ワタミファーム
山武農場(〒289-1226 千葉県山武市横田191)

②試食体験:(有)ワタミファーム 山武農場 ログハウス前
有機農場収穫野菜と国産牛を使ったカレーの提供
(進行:ピースマイルプロジェクト)

③森林体験:(有)ワタミファーム 山武農場 ログハウス前

【対象者】 大田区内こども居場所・活動団体に通う21名

SFA
プレスリリース:2025年11月18日

有機野菜の収穫体験と間伐材を使った木工制作体験 体験を通じ、「食」を支える～持続可能な農業を未来に～ 『こどもフードエシカルマスター講座』開催

協力企業:ワタミ株式会社、有限会社ワタミファーム、カミチクグループ、公益財団法人
Save Earth Foundation

一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会(代表:入江満美、以下「SFA」)は、専修大学が
受託した東京都提案事業「未来を担う子どもたちへの食の支援促進」の一環として、子ども支援・福祉
団体に通う子どもたちに向け、健全な成長に必要な“食”や“職”を通じた体験“地域との関係性”を届ける
「こどもスマイリング・プロジェクト職業体験型食育プログラム」の提供を進めています。

この活動の一環として、10月26日(日)、本プロジェクトの趣旨に賛同する協力企業(ワタミ(株)、
(有)ワタミファーム、カミチクグループ・ピースマイルプロジェクト(以下BSP)、(公財)Save E
arth Foundation以下「SEF」)が講師役となり、東京都の大田区エリアの子どもの居場所・活動団体
に通う子どもたち21名に向け、農業や林業、エシカル消費を学ぶ「こどもフードエシカルマスター講
座」を開催しました。

ワタミグループは持続可能な農業の学びとして有機農場で野菜を収穫しそれを食す体験を、BSPは
昼食に国産和牛の提供と畜産業についての学び
を、SEFは人の生活に木は欠かせない、木を大切
に使うことを子ども達に理解してもらうため、
「山武市内の間伐材」を使って間伐材コースター
をつくりと、サンブスギを使ったスプーンづくり
体験を、ワタミファーム山武農場にて開催しまし
た。



午前中は、有機農法や野菜の育ち方について学び、にんじん、さつまいも、落花生、葉物野菜の収穫に
挑戦、食肉に関する食育プログラムとして、畜産から食肉加工・食卓に上るまでの流れについて学び、
実際に収穫した野菜と国産和牛を使ったカレーライスを食べました。

③ 食品関連企業への食品寄贈機運醸成に向けたアクションリサーチ立ち上げと実証実験:食育プログラムの実施

午後は、SEFから木の命についてお話や、千葉県森林組合に林業の仕事についてのお話をいただきました。さらに、山武市内の間伐した丸太をご用意いただき、丸太をのこぎりで切って間伐材コースターを作る体験をしました。子どもたちは、「これからは食べ残しをしないようにしようと思った。」「見たことないくらい大きい野菜にびっくりした。」「なかなか丸太が切れなかった」などと笑顔で語ってくれました。

今回の協力企業、ワタミ株式会社執行役員SDGs推進本部部長百瀬則子さんは、「子どもたちが野菜収穫の際に、有機の土を触ったり、森を守るために間伐したり、生き物を触ったりすることで、自然っていいなと思ってくれたら、きっと自然を大切にしてくれると思います。」と語りました。

今後も、こどもスマイリングプロジェクトでは、「職業体験型食育プログラム」の提供を通じ、食品企業の様々な取り組みへの理解と地域への貢献を通じた持続可能な社会を目指す仕組みの構築を目指し、支援の輪を広げる活動を推進していきます。

【当日のイベント様子】

●有機農場、野菜の育ち方について学ぼう

ワタミファームのある千葉県へ向かうバスの車内で、ワタミ(株)清水由紀さんから、有機農法についてお話がありました。畑の土や、畑にいる生物、野菜の育ち方などの説明がありました。子どもたちからは「初めて知った。」「知らなかった。」など関心の声があがりました。



●有機農場野菜収穫体験

ワタミファームに到着後、にんじん・落花生・さつまいも・葉物野菜を収穫しました。それぞれの野菜の収穫前に栽培過程の説明を受け、どのようにして野菜が栽培されているのかを学びました。収穫方法の説明を聞き、一生懸命に土を掘り野菜を収穫しました。普段スーパーで売られている野菜しか知らない子ども達にとって、発見の多い貴重な体験となりました。



●食肉に関する学習と収穫野菜のカレー実食

カミチグループ星野咲子さんより、普段食べているお肉がどのようにして食卓まで届くのか、畜産の重要性を紙芝居やクイズを通して学びました。その後、自分たちで収穫したにんじんが入ったカレーや収穫した葉物野菜を自分たちで洗い、サラダで食べました。



●間伐材を切って間伐材コースターづくりに挑戦!

千葉県森林組合の方から、林業というお仕事の説明があり、普段知られていない林業の重要性を学びました。次に森林組合から山武市内の間伐した丸太をご用意いただき、「間伐」とは何かを教えてくださいました。その後、長い年月をかけて育てられた木を大切に使うことを学ぶため、子どもたちが実際にのこぎりで間伐材を切り、コースター作りに挑戦!さらに、サンプルを使ったスプーン作りも挑戦しました。自分で切った木の年輪や香り、手触りを観察しました。



◆参加した団体、こどもたちの声

イベント当初は少し緊張していた子どもたちでしたが、「野菜収穫がとても楽しかった。」「もったいないので食べ残しをしない」などの感想があがりました。いつも見ることができない子どもたちの表情を見ることができ、とてもうれしく思ったのと同時に、貴重な体験機会をいただいたと思います。(団体スタッフより)
「野菜をとって楽しかった」「次はいつあるの?」(子どもたちの声)



③ 食品関連企業への食品寄贈機運醸成に向けたアクションリサーチ立ち上げと実証実験:食育プログラムの実施

2)国分グループ本社 職業体験型食育プログラム実施

未来のサステナブルな消費者を育てる食育を通じて、食品産業と子ども食堂をはじめとする子ども支援・福祉団体を運営されている方々と関係を構築し子ども支援につなげるプロジェクトとしてこどもスマイリング・プロジェクト 職業体験型食育プログラムを実施。

板橋区にある「国分板橋総合センター」に小平市の子どもの居場所事業、学習支援をしている団体に通う子どもたちを対象に、卸売業の仕事紹介やセンター内の機能の説明、実際にセンターで働く社員が行っている「集荷・検品・納品」を子どもたちに体験いただきました。

当日は、国分グループ本社のフードサービス事業部の皆さんから企業・施設説明や「食品メーカー」「卸売業」「小売業」の食品流通における卸売業の社会的役割、「三食品群」に基づいた子どもたちの成長に必要な栄養素について、クイズを用いて学ぶ参加型座学の講座をした後、主に外食・給食関連向けの食材・食品を保有する倉庫内を見学。通常の大きさの食品よりも何倍も大きい業務用食品に驚いたり、-20℃の冷凍庫内見学では冷気にあたりその中で働く方々と触れ合ったりしながら庫内見学をしました。最後に外食の食品物流を体験してもらうため、お子さんたちがカレー屋さん店長体験をしていただきました。

外食の店舗での食品の調達から在庫管理、販売までと、卸業が正しく食品をお届けする仕組みを体験する「卸売体験ゲーム」を通じて、子どもたちに食卓に安心安全に食を届けることを支える“卸売業という職業”の大切さを学んでもらいました。最後に、サステナビリティ推進部から食品ロス問題や国分グループ本社が取り組んでいる食品のリサイクルについて教えていただき、食べ物を作ってくれるひとへの感謝とバランスよく残さず食べることの大切さをお子さんたちには学んでもらいました。

【開催日】2025年11月15日

【開催場所】国分板橋総合センター(東京都板橋区新河岸1-2-2)

【対象者】小平市の子どもの居場所事業、学習支援をしている団体に通う子どもたち 22名



東京都 食品ロス削減パートナーシップ会議
食品寄贈促進のための環境整備と施策のご提案

今後の食品ロス削減と食品寄贈の目指すべき方向性

東京都内のまだ食べられるのに捨てている食品を、食を必要とする人々に寄贈するために

令和7年5月30日
一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会

東京都大学提案事業「未来を担う子どもたちへの食品寄贈」を通じてのFindings／課題と検討事項

●食品寄贈ルール形成～実行

国・食品寄贈関連団体の協議 ⇔ 実際の寄贈の現場 との乖離

消費者庁「食品寄附ガイドライン」(第一版)の発表を受け、後付けのガイドラインを先行している実働にどう適用するかが課題。

寄贈者、中間支援者、受贈者ともに、ルール厳守のための作業工程の煩雑さ(特に中間支援団体)や寄贈者－中間支援者－受贈者の一気通貫したシステムがない中での運用により、労力・時間・コストがどのポジションにとっても負担に。寄贈者: 労力・時間・コストバランスを見て寄贈<廃棄の選択肢をせざるをえないケースも。中間支援者: 民意で立ち上げ、寄付、助成金で運営資金を捻出している背景からできる限りのインフラ整備と安心安全な寄贈を実現する対応が必要。フードドライブ食品も寄贈者からの要望により回収・仕分け・寄贈をしているが、作業も煩雑となり寄贈受け入れしたくないものの貴重な食料調達となるため現状は受け入れるしかないという声も聞かれる。

- 実態に即した安心安全な寄贈ルールへの見直し
実態に即した安心安全な食品寄贈を担保しつつ、工程ごとに実行可能なレベルまで緩和したガイドラインのブラッシュアップが必要。
- 安心安全な食品寄贈を実現するためのインフラ整備
寄贈者－中間支援者－受贈者 共通の寄贈スキーム構築
・合意形成(転売防止、免責事項など)
・トレーサビリティの確保(共通した食品管理、寄贈記録)
- 寄贈を下支えする中間支援団体の持続可能な継続的支援
・場所・設備の支援(倉庫および冷凍・冷蔵庫の無償提供)
・受贈者、特に生活困窮者を支援する団体とのマッチング(基礎自治体・社協との連携サポート)
- 運用に向けたガイドラインの認知獲得と運用促進。

●物流問題

2024年問題: 物流コスト高騰、人手不足、労働時間制約
寄贈者: 廃棄する方がコスト安/低リスク/低労力のため寄贈するよりは廃棄に拍車がかかる可能性も。
廃棄物の回収費の低コストが常態化し、事業継続が難しくなる一方将来的に廃棄物処理費用の上昇が見込まれる。

- 食べられるものは寄贈、食べられないものはリサイクルといった運用に向けた対策の検討
- 廃棄メリット<寄贈メリットになる仕組み検討

●損金算入・税制措置

寄贈時の食品・物流コストも含めて税制措置ができるが、転売禁止と合意書締結した上でのトレーサビリティ管理が求められるため、特に小売・外食などの少量寄贈のハードルが高い状況。

- まだ食べられる食品の廃棄<寄贈へのマインド醸成・実施促進
- 事業系のロス食品のうち、小売・外食等の日配品・総菜・生鮮食品の寄贈へのスキーム構築
- 消費期限で管理する食品の寄贈の促進

●調達問題

食品産業企業による余剰食品 減少傾向
アウトリーチ団体の寄贈食品に対するニーズの多様化(非常食より米、生鮮食品・惣菜・日配品などの寄贈ニーズ)

- 一定の調達在庫の確保のための環境整備が必要(温度帯管理、倉庫の確保)
- 地域で出るまだ食べられる食品を地域の困窮されている方へ寄贈
地域循環型物流スキーム・拠点の整備

国内の食品寄贈 環境分析

【消費者庁】

食品寄附ガイドライン第一版を策定

寄贈元、中間支援組織、寄贈先と3つのポジショニングごとに食の安心安全な寄贈を実現するためのルールを策定。

罰則規定はないが、マスト条項、推奨条項と明確に提示。

中間支援組織：フードバンクの認証を推進

主導：セカンド・ハーベスト・ジャパン、全国フードバンク推進協議会にて個別ルールに則り、フードバンク認証制度を実施。

食品寄附等に関するDX化

企業・中間支援団体・アウトリーチ団体それぞれ安心して寄贈できうる団体としてレジストリ化。トレーサビリティも含めた一元管理システムを策定

【農水省】

食品アクセス総合対策事業

円滑な食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・子ども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくり等を支援するとともに、地域における食品アクセスの担い手となるフードバンク等に対し、その立上げや機能強化に向けた支援、専門家派遣等によるサポート等を実施。

物流革新に向けた取組の推進のうち 持続可能な食品等流通総合対策

①物流の標準化、デジタル化・データ連携、モーダルシフト、ラストワンマイル配送等の取組、②物流の自動化・省力化・品質管理に必要な設備・機器等の導入、③中継共同物流拠点の整備の支援等を行うことにより、遠隔産地の負担軽減を進めるとともに、若手や女性トラックドライバーも継続的に従事可能な農林水産品・食品の流通網を構築し、将来にわたって持続可能な食品流通を実現

- 寄贈元／中間支援団体／子ども食堂などのアウトリーチ団体ごとのルール形成 △運用促進
- 寄贈元／中間支援団体／子ども食堂などのアウトリーチ団体 一気通貫した食品寄贈システム構築の着手
 - 一部食品寄贈物流スキームの標準化 △横断型物流システムの構築
 - 中間支援団体(フードバンク)認証制度の着手・運用
 - △多様な食品寄贈を実現する環境整備(温度帯管理／生鮮食品／日配品など)

東京都内の食品寄贈 環境分析

【中間支援者】

● フードバンク含む中間支援者数

- ・ フードバンクがある区市とない区市が存在。
また社会福祉協議会がフードバンク機能を担うケースも。
- ・ 国が進めるフードバンク認証制度で認証されているフードバンクは、都内では数か所にとどまる可能性がある。
- ・ 社会福祉協議会が行うケースの場合、福祉を必要とする人たちに対し相談窓口へのアクセス促進を目的にしたパントリー活動と、困窮されている人向けのパントリー活動、子ども食堂ネットワークを保有・運営しているところは子ども食堂への寄贈を行っており、マッチングのみ／マッチング・保管・寄贈など社協により対応範囲は異なる。
食品寄贈にかかわる保険はなく、事業継続のための総合保険で対応している。

● 食料調達～食品管理

- ・ 寄贈者側の在庫管理の徹底や物価高騰のあおりを受け、常温管理可能な加工食品の寄贈が落ち着きを見せる。同様にフードドライブ活動で集まる食品の量もコロナ禍に比べると減少傾向に。
- ・ 受贈者からのニーズとして、従来までの備蓄品、余剰食品にとどまらず、子どもたちの栄養面を考えた食品(野菜、肉、魚)の寄贈ニーズや、ひとり親世帯へのすぐ食べられる栄養バランスのとれた食品(生鮮食品、冷凍・冷蔵も含む)の寄贈ニーズを受け、調達～保管に向けて奔走している。
- ・ 重要な調達食品となるフードドライブ食品は、管理の煩雑さ(回収・在庫確認・データ入力・トレーサビリティ)があり、欲しいがお断りするケースも。
→重量のみの記録にとどまることも

□ 調達先となる寄贈者(企業)とのパイプづくり／窓口的機能(調達先の開拓)

□ 東京都内区市連携によるハブ的機能を果たすフードバンカー周辺区市ミニバンク連携スキームの構築(どの区市も取り残さない食品寄贈ネットワーク形成)

□ インフラ整備

- ・ 冷凍・冷蔵食品のストックインフラ整備(日配品・生鮮食品のニーズに高まり)
- ・ データ管理・保管・トレーサビリティができる統合的なシステム

□ 運用資金・人・場所・インフラ不足

- ・ ランニングコストの調達
- ・ 対応スタッフ高齢化
- ・ 安心安全な食品保管のための倉庫 倉庫インフラ整備

【フードバンクがある区市】



【社協がフードバンク機能を果たしている区市】

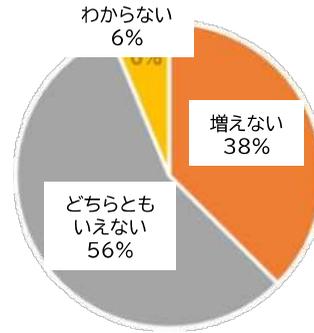


【寄贈者(企業)】 ～卸売業・小売業に向けた食品寄贈の促進にかかわる要望アンケート調査より～

● 食品寄附ガイドライン制定後の寄付量

- 「増えない」38%
- 「どちらともいえない」56%
- 「わからない」6%

→ガイドラインにおけるトレーサビリティ確保などに関するルールの厳しさを理由にあげる回答が多かった



● フードドライブの実施状況

- 小売業の多くがフードドライブを実施。

店舗にボックス設置し、

- ①近隣社協・フードバンクに回収してもらう
- ②対面で受付・仕分け後社協・FBに寄贈
- ③フードドライブ開催場所として場所提供(運営はフードバンク)

→開催自体は有用なものの、ドライブで集まった食品の回収・検品・管理などはフードバンクなどに任せているケースがほとんど。

● 寄贈コストと廃棄コストについて

- フードバンクなど中間支援者への寄贈時の輸送を誰が担当するかにより回答が異なる。

中間支援者に輸送する企業は寄贈コストが高いと回答。

中間支援者に取りに来てもらう企業は廃棄コストが高いと回答。

→寄贈食品やフードドライブ食品のピックアップをお願いしている

中間支援者の燃料費・人件費負担・人不足に対し、懸念する声が多かった。

● 損金算入・税制措置

- 卸売業:寄贈食品品目・量がまとまっているため、損金算入制度を利用しやすい

小売業:寄贈食品品目が多種かつ変動するため、制度利用がしにくい状況。

- 損金処理時に食品品目・寄贈先など詳細情報が必要な現行制度は経理部門の負担が大きく利用しにくい。

→廃棄処理など日常業務の中で得られるデータで損金処理ができる、

寄贈先の記録も直接寄贈した中間支援者(フードバンク・社協)まででよいなど簡略化してほしいという声が多かった。

● その他

- 寄贈側の品質管理責任の軽減
- 賞味期限の残期間や外装汚れ、表示ミス等に関する制度的または受け入れ側の許容範囲の拡大。
- 温度管理が必要な日配・総菜・生鮮の寄贈を促進するための寄贈側のバックヤードにおく冷蔵庫、フードバンク等の側の保管用の冷蔵庫への支援。
- 日配品・惣菜・生鮮食品の寄贈に取り組んでいる事例のPRや顕彰
- フードバンク等の寄贈側の運搬費、人件費などへの支援
- 輸送業者の食品寄贈へのかかわりに対する支援等のインセンティブ
- ガイドラインの現場での運用にあたって、規定の共通理解の促進等
- 寄贈側と中間支援者とのマッチング、安全・安心な寄贈先の紹介。
- 寄贈側企業の交流。
- フードバンク認証制度の運用開始後の地域の中小フードバンクへの支援。

□ 安心安全な食品寄附を担保しつつ、寄贈ルールの簡略化

□ 寄贈者、中間支援者のインフラ整備
(温度帯管理可能な冷凍・冷蔵インフラ、
中間支援者(どこに寄贈できるか)情報
中間支援者の永続的運営をサポートする人的・コスト的支援)

□ 寄贈者【小売】日配品・生鮮食品の寄贈
→店頭での寄贈体制の構築(店舗ミニバンク化の実証検討)
→日配品の寄贈実証(地域循環型寄贈スキームの構築)

【寄贈者(企業)が安心して寄贈している自治体事例】神奈川県

公益社団法人フードバンクかながわ

神奈川県内の非営利協同12団体により設立。

【構成団体】 かながわ勤労者ボランティアネットワーク、神奈川県生活協同組合連合会、神奈川県農業協同組合中央会、神奈川県労働者福祉協議会、公益財団法人横浜YMCA、公益財団法人かながわ生き生き市民基金、生活協同組合パルシステム神奈川ゆめコープ、生活協同組合ユーコープ、生活クラブ生活協同組合、全労済神奈川推進本部、中央労働金庫神奈川県本部、特定非営利活動法人参加型システム研究所
正会員 12団体 (306口:1口5万円)

・賛助会員入会状況

(1) 団体会員 220団体 (710口:1口1万円)

(2) 個人会員 312名 (1,817口:1口千円)

・寄付金 6,439,607円

(累計84,254,183円)

・合意書締結状況

(1) 食品寄贈事業者

275社(団体)

(2) 食品受取(行政・社協)

62団体

(3) 食品受取団体

281団体

・フードドライブ実施状況

(2022年度) 178団体

531名(直送)



出所:公益財団法人フードバンクかながわホームページより <https://www.fb-kanagawa.com/>



出所:公益財団法人フードバンクかながわ「フードバンクかながわ 学習資料 2020年度版」 <https://www.fb-kanagawa.com/>

＜神奈川県×主要フードバンク連携＞

冷凍食品等を県内全域子ども食堂等につなぐ仕組み

中核的フードバンクである「公益社団法人フードバンクかながわ」、「特定非営利活動法人セカンドリーグ神奈川」及び「特定非営利活動法人報徳食品支援センター」と県が連携し、下記取組みを実施。

(1) 食品寄附の促進

食品会社と中核的フードバンクが、冷凍・冷蔵食品等の寄附に関する合意書を締結することで、寄附を促進

(2) 各地域の食品配布拠点を活用した冷凍流通網の構築

中核的フードバンクが寄附を受けた冷凍食品等について、フードバンクかながわなどが所有する冷凍倉庫や冷凍車、セカンドリーグ神奈川の県内13カ所の食品配布拠点を活用し、県内全域の子ども食堂等への配布を開始。

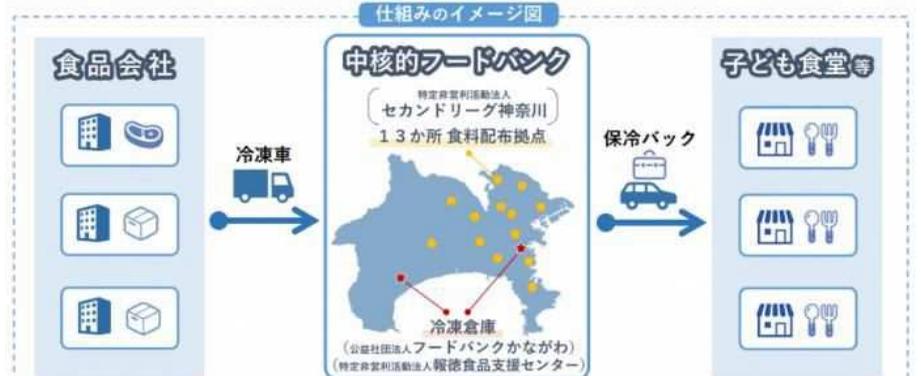
(3) 子ども食堂等の受け入れ体制の整備

冷凍食品等を希望する子ども食堂等に対し、衛生管理に関する研修会や冷凍庫の整備等を実施。

なお、冷凍食品等の輸送等の運営財源に、県の実施する売上連動型寄附「未来応援、アクション」(注釈)による寄附金も活用

食品会社14社から、切り落とし肉や箱が傷んだハムやソーセージ、鍋具材セットなどを拠点に運び込み、県内約480の子ども食堂が近くの拠点を通じて冷凍食品を受け取る仕組み。

県に寄せられた寄付50万円を、冷凍車のレンタル代やガソリン代にあてる



神奈川県SDGsパートナー食品会社がセカンドリーグ神奈川と食品寄附に係る合意書を締結し、食品寄附を開始。

食品提供例

(左:株式会社ニチレイフレッシュプロセス提供、右:株式会社横浜食品サービス提供)



出所:神奈川県ホームページより <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/bs5/sdgs-fooddrivef.html>

【寄贈者(企業)が安心して寄贈している自治体事例】埼玉県

NPO法人埼玉フードパントリーネットワーク

ひとり親家庭など子育て中で食品支援が必要なご家庭を対象に食品を無料で配布するフードパントリー活動を埼玉県内で行っている団体のネットワーク。

【加盟団体】 埼玉県内29市町74団体加盟(2024年6月時点)

【活動内容】 ●埼玉県内フードパントリー運営者同士の交流・情報交換

●寄贈食品をネットワーク加盟団体でシェア

●中間拠点10か所(倉庫)などの設置と整備

県内各地域の企業・団体から場所や倉庫を無償で借り受け、大口の寄贈品を受け入れ・保管受け入れた寄贈品は、加盟団体の要望と在庫状況をマッチングさせ、団体が受け取りやすい中間拠点へ配送。配送には運送用のトラックや専用の冷凍設備が必要だったりすることもあり、地元企業の応援を得て実施。

●アドバイザーによるフードパントリー新規立ち上げ支援

●埼玉県との連携(福祉部少子政策課「こども応援ネットワーク埼玉」と連携)



【中間拠点の一つ越谷市場内空き店舗】



【中間拠点の内部の様子】



【寄贈品の仕分けの様子(1)】



【寄贈品の仕分けの様子(2)】

● 中間拠点間の配送

受け入れた寄贈品は、加盟団体の要望と在庫状況をマッチングさせ、団体が受け取りやすい中間拠点へ配送します。配送には、運送用のトラックや専用の冷凍設備が必要だったりすることもあり、地元企業の応援をいただいております。



【輸送車へ寄贈品を積み替える様子】



【取材した日は、アルファクラブ武蔵野株式会社様に輸送を支援して頂いていました】

東京都における食品ロス削減×食品寄贈を促進するために(東京都大学提案事業3年目活動方向性)

大学提案事業3年目

寄贈者—中間支援者—受贈者ごとの課題解決を目指し、以下の施策を重点的に展開

寄贈先の明確化

寄贈者がどこに寄贈すべきか
明確にする

- 都内フードバンク
- 都内区市社会福祉協議会

一手に受けられる中間支援者
ハブ機能が果たせる中間支援者
×

地域に根差したフードバンク・社協との連携

食を必要とする人への 食品アクセスの確保

食を必要とする人たちに
寄贈が進むためのネットワーク形成

食が必要な人を知っている基礎自治体・社協
×
食が必要な人に寄贈食品を渡すフードバンク
地域共生型食品寄贈ネットワーク形成に向けて

寄贈食品の多様化への順応

販売期限/消費期限で管理される
食品の寄贈実現
日配品/生鮮食品/惣菜

まだ食べられる食品を
必要な方においしく食べてもらう

大手・中規模フードバンク
→地域フードバンク

との連携による食品寄贈促進
<東京都内近隣区市との連携型寄贈スキーム>

大手・中規模フードバンク
大規模寄贈の受け入れ

↓
地域フードバンク
エリア内こども食堂へ寄贈

基礎自治体×社協×フードバンク
タスクフォースチーム編成
<地域共生型食品寄贈促進スキーム>

例)世界陸上またはデフリンピック
ロス食材発生

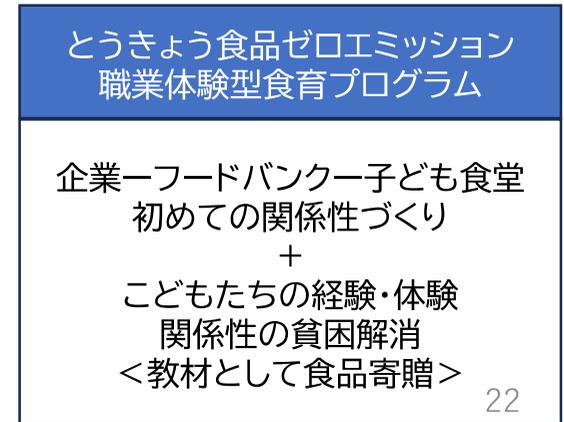
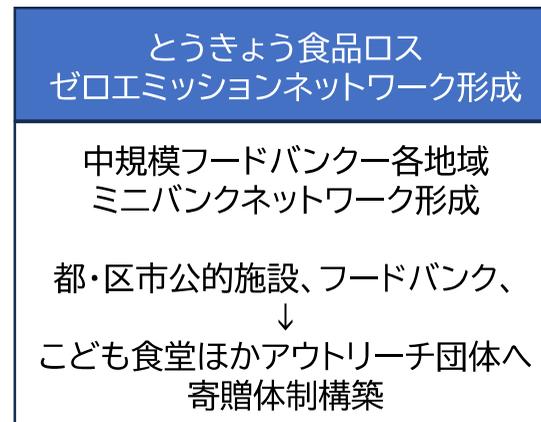
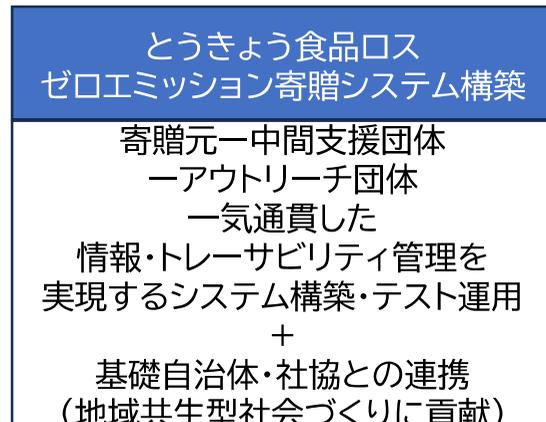
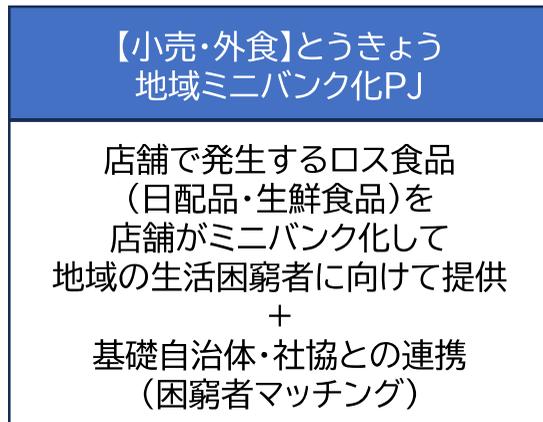
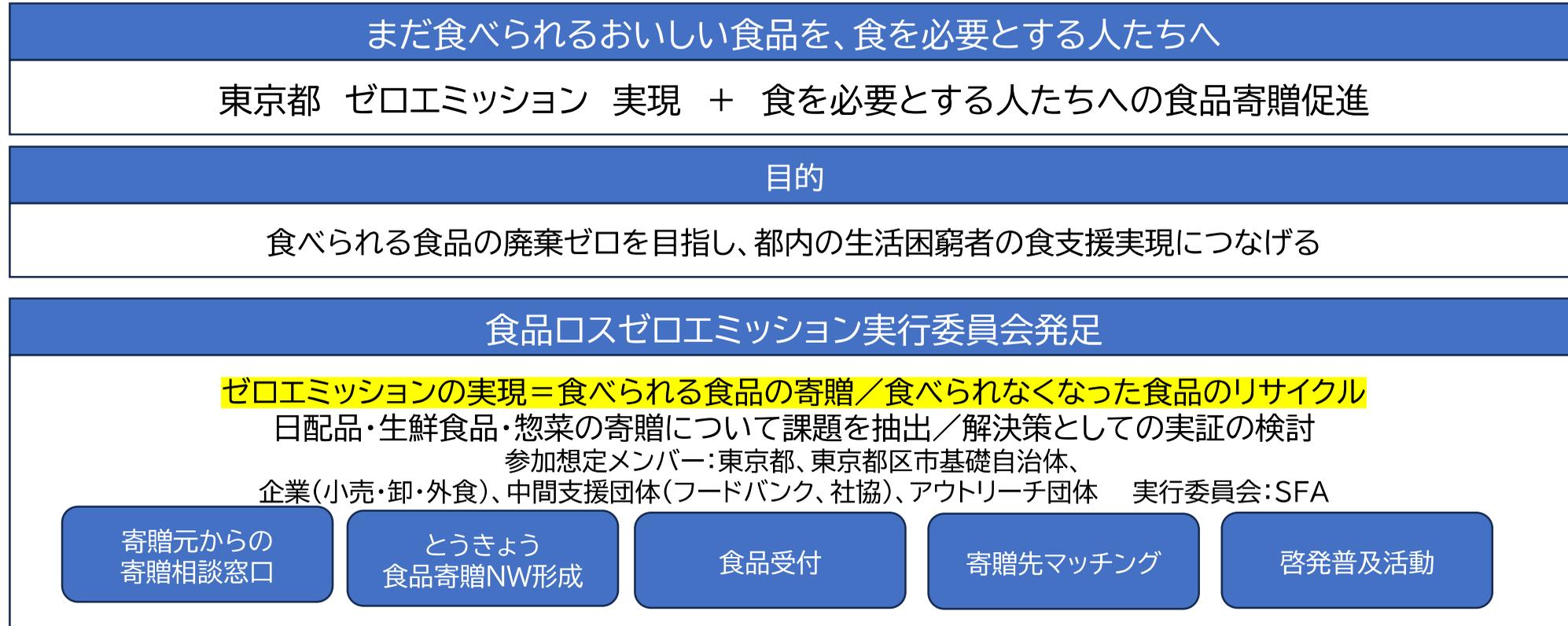
↓
近隣基礎自治体×社協×フードバンクで
協力し、受贈者を選定
ロス食材を分配し寄贈

小売・外食企業
×

店舗のあるエリア内フードバンク

期限内に寄贈が実現するための
寄贈実証の展開

未来イメージ図：とうきょう食品ロスゼロエミッションを実現するスキーム構築イメージ



東京都における食品ロス削減×食品寄贈を促進するために

問題意識・背景

- 食品寄贈ルール形成・実行
 - 実態に即した安心安全な寄贈ルールへの見直し
 - 安心安全な食品寄贈を実現するための環境インフラ整備 (設備・ネットワーク・システム)
 - 寄贈を下支えする中間支援団体の持続可能な継続的支援
 - 運用に向けたガイドラインの認知獲得と運用促進

とうきょう食品ロスゼロエミッション達成に向けて ～まだ食べられるものを食を必要とする人たちへ～

2024 安心安全な食品寄贈ルール形成 (食品寄附ガイドライン)

2030 食品ロス 60%削減

2035 食品ロス 65%削減

2050 とうきょう食品ロスゼロエミッション達成

【寄贈者】食べられる食品を必要とする人たちへ寄贈できる

【中間支援者】持続可能な運営体制構築 安定的な食品供給を基にした支援拡充

【受贈者】安心した食品の供給・つながり確保

寄贈量の増加と廃棄量の削減の実現

大学提案事業 寄贈ルールの明確化による安心安全の寄贈

ガイドライン策定	寄贈者－中間支援者ネットワーク形成 (寄贈マッチングサポート)
寄贈ネットワーク拠点 (地域フードバンク) 立ち上げ支援	寄贈者－受贈者ネットワーク形成 (職業体験型食育プログラム)

実証

課題検証 改善策策定 実施

食品ロスゼロエミッション実行委員会

- 寄贈先の明確化 (どこに寄贈すればよいか)
- 食を必要とする人への食品アクセスの確保 (困窮者へのアクセス可能なネットワーク形成)
- 食品寄贈の多様化への順応 (日配品・生鮮食品 温度帯管理・消費期限管理 食品の寄贈促進)

中間支援者の調整力の発揮と持続可能な寄贈の実現

□ 中間支援者への持続可能な支援 (環境・ネットワーク・システムインフラ形成支援)

- パートナーシップ会議の議論を踏まえ整理した**食品ロス・食品リサイクルに係る施策強化の方向性**について、パブリックコメント・区市町村意見聴取等を実施（実施期間：11/5～12/4【30日間】）
- 寄せられた意見等を踏まえ、新たに**東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画**を令和8年3月に策定予定

寄せられた意見

- パブリックコメント：2件（番号1，2） ■ 区市町村等：2件（番号3，4）
- 「東京の資源循環及び廃棄物処理に係る施策の方向性（中間とりまとめ）」への意見（食ロス関連）：1件（番号5）

番号	意見要旨	該当箇所	意見者分類
1	飲食店舗等における余剰在庫の廃棄を減らすため、冷凍機等を導入する事業者に対する助成など、 消費期限延長に向けた取組 を進めていくべき	3章P13	企業
2	単身世帯・夫婦のみ世帯の割合の高い都内の人口構造を鑑みると、外食需要はますます増加していくことが考えられるため、 外食産業における削減をより重点的に進めていくべき	3章P15	企業
3	小売店や外食店等から排出される食品廃棄物は一般廃棄物、プラスチック等は産業廃棄物であり、 排出者が自らの責任で分別処理するという原則を明記 すべき	3章P22	地方公共団体
4	食品廃棄物については、プラスチック等との分別徹底の指導を強化した上で、 再資源化を進めるべき	3章P22	地方公共団体
5	食品ロス・食品リサイクル対策について、外食産業における食べ残し低減化は困難であり、それを 未利用資源として有効利用する企業への補助金を拡充 するなど、資源循環の増強対策を継続して実施すべき	3章P22, 23	業界団体

食品ロス及び食品リサイクルに係る施策強化の方向性に対する意見一覧

別紙

通し 番号	意見提出者	章	該当 ページ	提出意見の要旨	対応案
1	事業者	3章	13	飲食店舗やイベントにおいて発生する余剰在庫の廃棄を減らすため、冷凍機等を導入する事業者に対する助成など、消費期限延長に向けた取組を進めていくべきではないか。	<p>食品の消費期限延長に向けては、これまで、食品のロングライフ化技術を活用したビジネスモデル創出・社会実装を目的とした実証事業を実施するほか、ロングライフ化のための急速冷凍機導入等食品ロス削減に取り組む中小事業者に対して補助を行うなどの取組を進めてまいりました。</p> <p>ロングライフ化技術も含めた先進技術等の活用に向けては、本方向性にも記載のとおり、導入した事業者等の事例の収集・発信や、機器等の導入を目指す事業者等に対する伴走型の支援等、引き続き施策を検討してまいります。</p>
2	事業者	3章	15	都内では、全国と比較して単身世帯の割合が高く、また、核家族は、「夫婦のみの世帯」が「夫婦と子供の世帯」よりも増加するというデータもあることから、外食需要はますます増加していくことが考えられる。それに比例して、外食産業における食品ロスも増加することが見込まれるため、外食産業における削減をより重点的に進めていくべきではないか。	<p>御指摘のような人口構造の要因に加え、インバウンドを含めた観光需要の高さから、都内の食品ロスにおいて、外食産業の占める割合は3分の1以上を占めております。また、コロナウイルス5類移行後の外食需要の回復やインバウンド急増等により、2023年の外食産業の食品ロスのリバウンドが発生しています。</p> <p>今後、外食産業の食品ロス削減に向けては、飲食店舗等と連携したキャンペーンや飲食店舗向けの講習会の実施など、重点的に取組を進めてまいります。</p>
3	地方公共団体	3章	22	小売店や外食店等からは食品廃棄物とプラスチック等が混合して排出されることが多く、事業系一般廃棄物として焼却されている旨の記載があるが、産業廃棄物であるプラスチックと一般廃棄物である食品廃棄物は分別して排出することが原則であるため、その旨追記すべきではないか。	御指摘を踏まえ、一般廃棄物である食品廃棄物とプラスチック類等については分別して排出することが原則である旨、追記させていただきました。
4	地方公共団体	3章	22	食品廃棄物については、プラスチック等との分別徹底の指導を強化した上で、再資源化を進めるべきではないか。	<p>東京都では、現在、大規模オフィス・商業施設等に専門家が立ち入りの上、廃棄物の分別徹底などの3R全般に関する助言等を行う「3Rアドバイザー事業」を実施しております。</p> <p>今後は、立ち入りの際、御指摘の点も踏まえた助言等を行うほか、オンライン相談やDXを活用した診断ツール等も活用し、分別徹底した上での再資源化を促進してまいります。</p>
5	業界団体	3章	22 23	食品ロス・食品リサイクル対策について、外食産業における食べ残しなどの低減化は困難であり、それを未利用資源として有効利用する企業への補助金を拡充するなど、資源循環の増強対策を継続して実施すべきではないか。	食品ロス対策では、御意見のとおり、発生抑制に加え、循環利用の促進も重要な取組であると認識しております。次期計画では、2050年の目指すべき姿として掲げている「食品ロス実質ゼロ」の実現に向け重要な食品リサイクル施策を強化することとしており、循環利用（リサイクル）の促進を施策の柱の一つに掲げる予定です。今後、地域性を踏まえた面的な食品リサイクルや食品リサイクル・ループ制度等を活用した小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築などの取組を進めていきます。

東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画 概要（案） 【令和 8 年 2 月】

- 位置付け：食品ロス削減推進法に基づく法定計画であり、国の基本方針や東京都食品ロス削減パートナーシップ会議での意見等を踏まえ、東京都食品ロス削減推進計画（令和 3 年 3 月）を全面的に改定するもの
- 計画期間：令和 8（2026）年度から概ね 5 年程度

第1章 はじめに（基本的事項・背景）

背景（全国の状況）

- 全国の食品ロス発生量は年間**464万トン**（2023年度）。事業系は約231万トン家庭系は約233万トン
- 2022年度の食品ロスによる**経済損失は年間約4兆円**、**温室効果ガス排出量の合計は約1,046万t**



- 流通・消費・廃棄の各段階で、ロス削減と廃棄物の**発生抑制**に優先的に取り組んだ上で、**再生利用（飼料・肥料など）**を推進
- 食り法の再生利用率の目標のうち、小売業は達成し2029年度65%に、卸売業（75%）**外食産業（50%）は目標未達**のため据え置き



都のこれまでの取組

- 都は、食品ロスの削減は喫緊の課題と捉え、食品関係団体、消費者団体、有識者が一堂に会した「**食品ロス削減パートナーシップ会議**」を設置。議論を重ね、取組の発信や消費者への普及啓発など、協働した取組を展開
- 消費者向けの普及啓発や、**事業系の発生抑制対策**を中心に有効な取組の共有、ロングライフ化やアップサイクル等の**先進技術の活用**、**未利用食品の有効活用**や小売店向けの**再生利用に係る支援**等、順次様々な施策を展開

食品ロス対策のこれまでの取組 ～主な食品ロス対策～

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	
発生抑制	●有効な取組の共有	キャンペーン	ベストプラクティス展開事業 (中小小売店)	ベストプラクティス展開事業 (飲食店)	廃棄ゼロ行動促進(動画・冊子) (消費者)	メディア連携の普及啓発 HPサイトの充実(見える化)
	●先進技術の活用	ICT活用の需要予測実証	ロングライフ化(冷凍技術)実証	アップサイクル促進事業	フードテック活用事業	中小小売補助(メニュー化)
	●フードサプライチェーンの連携			期限前食品廃棄ゼロ行動宣言	実態把握	中小小売補助(*)
	●未利用食品の有効活用の推進	防災備蓄食品寄贈		東京フードドライブ 大学提案事業(未来を担うこどもたちへの食品寄贈)	寄贈輸送費補助(中小小売補助)	
●食品リサイクルの推進					中小小売補助(*)	
●その他	パートナーシップ会議	●食品ロス計画策定(2020.11) ●第11回		T-CECによる情報発信等 ●第12回	●第13回	●第14回 ●第15回

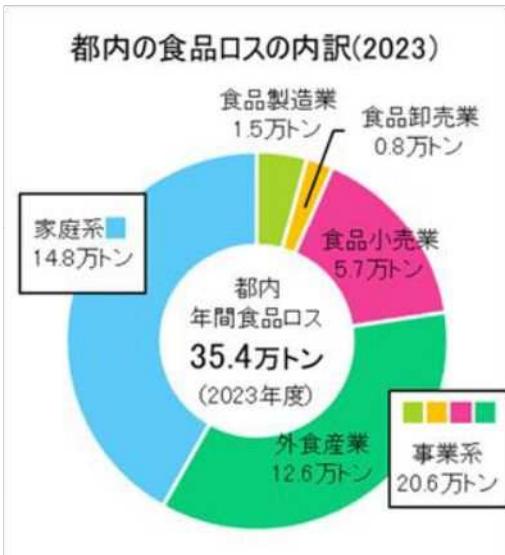
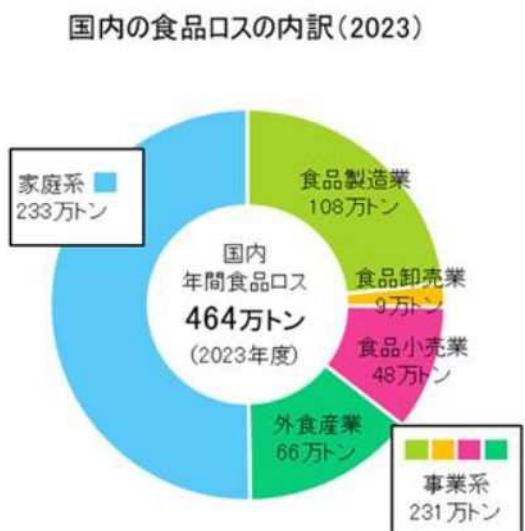
第2章 食品ロス・食品リサイクルに関する現状と課題、新たな目標設定

食品ロスの現状

- 都は、都計画の目標である**食品ロス発生量半減**（2000年度比）を2020年度の時点で**10年前倒して達成**
- 一方、新型コロナウイルスの5類移行後の2023年度食品ロス発生量では**事業系のリバウンド**が発生し、前年度比約10%の増加
- **家庭系**は2017年度以降、増減はあるものの**概ね横ばい**が継続
- 全国では家庭系が半数を上回っているのに対し、**都内では事業系の方が多く、中でも外食産業の割合が高い**

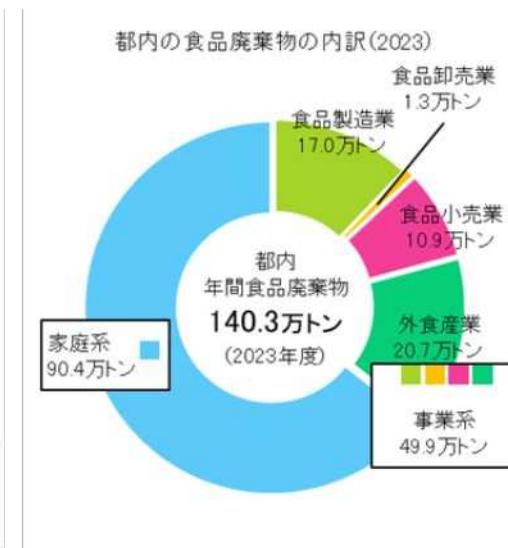


全国・東京都の食品ロスの内訳（2023年度）



食品リサイクルの現状

- 全国では**食品廃棄物**の約6割が製造業であるのに対し、**都内では家庭系が約7割**を占めている。一部の自治体で堆肥化やバイオガス発電等が実施されているものの、**再生利用量はごくわずかで大半が焼却**
- 食品小売業及び外食産業の**中小食品関連事業者**では、再生利用率が低調



東京都の新たな目標設定

- **2050年の目指すべき姿として、食品ロス発生量の実質ゼロ**を掲げている。2025年3月に策定した「2050東京戦略」において、次の新たな目標を設定
 - **2030年度**食品ロス削減目標を**60%削減**に強化
 - **2035年度**目標として**65%削減**を新たに設定

第3章 目標達成に向けた施策展開

柱① 食品ロスの発生抑制の推進 – 家庭系の食品ロス削減 –

■ 消費者の行動変容の促進（重点施策）

- 家庭内の食品ロス排出実態の把握・分析を踏まえた普及啓発の実施
- ロス量の見える化等を通じた行動変容促進（食品ロスダイアリー等）
- 自治体・企業等と連携した情報発信・環境学習等の充実

■ 消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進（重点施策）

- 家庭内の食材の使い切り等を促す先進技術の活用（AI冷蔵庫等）
- 食品ロス削減につながる購買行動の促進（フードシェアリングアプリ等）

■ 消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進

- 消費者意識、実践状況等の詳細な実態を把握し、適量購入や「てまえどり」などの消費行動を促進

柱① 食品ロスの発生抑制の推進 – 事業系の食品ロス削減 –

■ 先進技術等を活用した食品ロス削減

- アップサイクルを含めたフードテック普及に向け、新たな技術・サービスの掘り起こしや導入事例の収集・発信
- 導入に向けた伴走型支援の実施

■ 商慣習の見直しの促進

- 商慣習に関する実態把握・事例の積極的な発信による消費者のライフスタイルの見直し促進
- 規格外農産物・食品に対するサプライチェーン全体での見直しの促進

■ 外食時における食品ロス対策（インバウンド対策を含む）の推進（重点施策）

- 事業者・自治体等と連携したキャンペーンによる食べきりやガイドラインに即した食べ残し持ち帰りの促進
- 講習会実施等による外食事業者へのノウハウの提供

■ 消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進

- ロス削減につながる販売方法等促進（使い切りの工夫の発信に併せた大容量販売、季節商品の予約販売等）

第3章 目標達成に向けた施策展開

柱② 未利用食品の有効活用の推進

■ 国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進

- 消費者等に対する食品寄附への理解の促進
- 食品寄附ガイドラインを踏まえた取組の促進に向けた情報発信
- 寄附者等の相談・マッチング対応や知識・知見等の共有

■ 温度管理が必要な日配品等の寄附の促進（重点施策）

- スーパー等の食品提供者とその近隣の需要者等とをつなぐ、DXを活用した地域完結型寄附スキームの構築

■ 防災備蓄食品の積極的な有効活用

- 調達時期・食品の平準化等を通じた防災備蓄食品の着実な寄附実施
- AI等の新技術の活用や民間システム等による防災備蓄食品の有効活用の促進

柱③ 資源の循環利用の促進

■ 家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進（重点施策）

- 複数自治体で生ごみ収集車両を共同利用する回収ルート of 構築
- リサイクル施設の整備に向けた検討
- 家庭におけるコンポスト等の活用促進

■ 地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進（重点施策）

- 食品・プラスチック等について、AI等の新技術を活用した効率的なごみの集計・分析などの先駆的・分野横断的な取組を集中実装したエリアの創出に向けた支援

■ 食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化

- バイオガス発電と肥料化等とのカスケード利用の促進
- 再生利用を促す清掃工場への持込み手数料の検討とリサイクル施設整備促進に向けた財政的支援の拡充に係る国への働きかけ

■ 小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築（重点施策）

- 食品リサイクル・ループ制度等を活用した広域的なリサイクルルートの構築に向けたコーディネーターによる伴走型支援
- 家庭系生ごみと事業系食品廃棄物の一括回収の検討

第4章 各主体の役割と施策の進め方

各主体の役割

- **食品ロスは消費者及び事業者双方から発生し、サプライチェーン全体で取り組む課題であることから、両者が相互に力を合わせる必要**
 - 消費者：具体的な行動に移していくことを期待
 - 食品事業者、食品業界団体
 - ：消費者の理解と協力を得ながら取組を推進、行政の取組に協力
 - 消費者団体、NPO、情報産業等
 - ：セミナーイベント等の企画、好事例の紹介や積極的な普及啓発
 - 都：消費者、事業者等と連携し取組を推進、区市町村支援
 - 区市町村：地域の特性に応じた取組の実施

各主体との連携・協働による施策の推進

- **事業者、消費者が相互の理解を深め、共通の問題意識を持って対応。様々な工夫を凝らした取組を重層的に展開、行政間の協力体制も重要**
 - 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議
 - ：サプライチェーン全体での協働した取組、連携の強化
 - 区市町村等：事業者等との効果的な取組を協働しながら推進
 - 九都県市等：広域的に連携した取組の推進
 - 東京サーキュラーエコノミー推進センター
 - ：戦略的な情報発信、専門的なアウトリーチ活動等を展開
 - 子ども、教育機関等：食育等を通じた連携
 - その他：若者・学生等と企業等の意見交換の場の創出 等

事業者等を評価する仕組み

- **自主的な行動レベルの強化と企業のブランディング・価値向上の好循環を促すための方策として評価する仕組みを検討**
 - 相対的評価が可能な「診断ツール」の活用
 - 意欲ある事業者への支援や各企業の好事例の発信、表彰制度の検討



都による率先的な取組の推進

- **都庁自らの率先的な行動として、都庁舎内の食堂・売店等における発生抑制・再生利用など、様々な取組を推進**
 - グリーン購入ガイドによる率先行動
 - キャンペーン等の機会での啓発活動
 - 注目度が高いイベントへの働きかけ



都庁内食堂等と連携したキャンペーンポスター



（公財）東京2025世界陸上財団と連携した東京2025世界陸上競技選手権大会での余剰食品活用

第5章 計画の推進に向けて

推進体制の整備

- パートナーシップ会議等を活用し、定期的に取り組成果を検証し、PDCAサイクルを徹底
- 消費者、食品関連事業者、関係団体及び行政等の多様な主体が適切な役割分担の下で連携・協力し、取組を進めることが重要であり、関係部局とも緊密に連携しながら取組を展開

計画の進捗管理

- 都内の食品ロス及び食品廃棄物の発生量等を継続的に把握し、計画全体の目標に対する達成状況を評価
- 可能な限り定量的な指標を設定し、目標達成に向けた各主体の取組状況を把握

2035年目標達成にむけた計画期間のロードマップ①

施策	主な取組	～2025	2026	2030
柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底	家庭系の食品ロス削減			
	■ 消費者の行動変容の促進	普及啓発	調査等による実態把握・広報展開	
	■ 消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進		先進技術・サービス等の検証	利用促進
	■ 消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進	中小小売事業者へのメニュー補助	効果的な事例の啓発等	
	事業系の食品ロス削減			
	■ 先進技術等を活用した食品ロス削減	実証等による事例創出・優良事例の発信	社会実装に向けた補助	活用促進に向けた伴走型支援
	■ 商慣習の見直しの促進	行動宣言・実態調査	取組事例の発信	商慣習に係る消費者の意識変容促進
	■ 外食時における食品ロス対策の推進	キャンペーン・講習会実施		さらなる効果的な対策の推進
	■ 消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進	てまえどり啓発・好事例の発信		小売店の実態把握を踏まえた効果的な啓発

第5章 計画の推進に向けて

2035年目標達成にむけた計画期間のロードマップ②

施策	主な取組	～2025	2026	2030
柱2 有効活用 方法の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ■ 国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進 ■ 温度管理が必要な日配品等の寄附の促進 ■ 防災備蓄食品の積極的な有効活用 	大学と連携した寄附事例等の創出	ガイドラインを踏まえた寄附事例の発信・寄附に関する相談・マッチング対応検討	
		マッチングシステム構築・運用	スキームの検討 地域密着型寄附スキームの構築	システムの運用（民間システムへの移行検討）
		調達時期・品目の平準化		
柱3 資源の循環 利用の促進	<ul style="list-style-type: none"> ■ 家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進 ■ 地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進 ■ 食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化 ■ 小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築 	区市町村への財政的支援	自治体横断的な回収ルートの構築支援	
		中小小売店舗への補助	ゼロウェイスト コーディネート支援の検討 ビル等実態調査	自治体等との勉強会 カスケード利用の促進
		パートナーシップ会議との協働した取組等	自治体・事業者等との検討	国の制度を活用したリサイクルルート構築に向けた検討
3つの柱の 施策推進を 後押しする 取組	<ul style="list-style-type: none"> ■ 様々な主体と連携した取組の強化 ■ 事業者等を評価する仕組み ■ 都による率先的な取組の推進 	T-CECによる情報発信等	情報発信・マッチング機能強化	
		取組レベルの見える化	表彰制度等の調査	表彰制度等の検討
		都庁舎の食堂等での率先行動	排出量の調査等	都庁舎全体での再生利用

令和 8 年度 主な予算案の概要

- ✓ 横ばいが継続している**家庭系食品ロス**の削減に向け、普及啓発に限らない施策の展開が必要
- ✓ **2050年食品ロス実質ゼロ**を実現するためには、やむを得ず発生してしまった食品ロスを含めた**食品廃棄物の循環利用（リサイクル）**に関する施策強化が不可欠
- ✓ コロナ 5 類移行による**外食需要回復**等の影響でリバウンドしている**外食産業のロス**に対しては継続して取組を実施

発生抑制	D Xを活用した家庭系食品ロス削減推進事業（新規）	都内食品ロスの約 4 割を占める家庭系ロスを削減するため、消費者モニターを活用した調査等により、 先進技術・サービスの効果検証等を実施	0.6 億円
	外食ロス削減推進事業（継続）	インバウンド向けの取組等を網羅した 飲食店舗向け食品ロス削減テキスト等 を活用し、業界団体及び区市と連携して講習会等を実施	0.5 億円
有効活用	防災備蓄食品対策事業（継続）	都内区市町村及び都の未利用の 防災備蓄食品 を都内フードバンク等と マッチング するシステムを運用	0.2 億円
循環利用	大規模オフィスビル等のゼロ・ウェイスト化に向けた調査検討（新規）	都内大規模オフィスビル等 について、廃棄物の排出実態を把握し、ごみの発生抑制に最大限取り組んだ上で高度なリサイクルを推進する ゼロ・ウェイスト化 に向けた課題や、必要なプロセスを分析する調査検討等を実施	0.2 億円
	食品リサイクルの広域化支援事業（新規）	食品リサイクルの取組を促進 するため、生ごみ等の分別収集の効率化を図る 自治体横断的な回収ルート の構築に向けて、自治体の実施計画策定やルート検証などに関する伴走型支援を実施	0.8 億円

※令和 8 年度東京都一般会計予算が東京都議会で可決された場合

現在の位置： [トップページ](#) > [くらし・手続き](#) > [ごみ・リサイクル](#) > [ごみの減量・リサイクル](#) > [お茶の水女子大学との連携事業](#)

お茶の水女子大学との連携事業

ページ番号1019970 更新日：2026年1月5日

食品ロス削減に向けたお茶の水女子大学との協働プロジェクト始動！

～お茶の水女子大学SDGs推進研究所とのコラボレーション～

北区では、食品ロス削減へのさらなる意識向上と消費者の食べ残し削減等の取組みを進めるため、お茶の水女子大学SDGs推進研究所と具体的な事業案を検討する協働プロジェクトを始動しました。

令和7年5月から12月までの間に月1回程度集まり、お茶の水女子大学SDGs推進研究所の学生委員と一緒に、大学生ならではの新鮮な視点を取り入れた具体的な事業案を検討していきます。

【ご協力ありがとうございました】食品関連事業者向けアンケートは終了いたしました

現在、プロジェクト内で「北区版食べきり協力店（仮称）」の実施を検討しており、制度案について飲食店や惣菜店等の皆様のご意見を伺うため、アンケートを実施しています。

飲食店、惣菜店等のみなさま、制度案に対する生の声をぜひお聞かせください。

※本アンケートは、制度立案の参考とさせていただくことが目的のため、回答内容について個別に取り上げて公表することはありません。

期限：11月21日（金曜）



アンケートの二次元バーコード

[> アンケートフォーム（外部リンク）](#)

活動の様子

第5回ワークショップ（最終報告会）

日時：令和7年12月10日（水曜日）13時00分～14時30分

場所：お茶の水女子大学 講義室

参加者：学生委員7名、北区職員6名、お茶大教職員4名

1 活動の集大成

5月から始動した月1回のワークショップ活動も、今回の最終報告会で締めくくりとなりました。約半年間、4回のワークショップ・3回の進捗報告会を通し、学生委員が主体となり、食品ロス削減へのさらなる意識向上と消費者の食べ残し削減等の取組みを進めるための事業案を検討してきました。

2 「北区版食べきり協力店（仮称）」とは？

今回の最終報告会では、学生委員よりこれまでの活動内容と「北区版食べきり協力店（仮称）」の制度案について、発表がありました。制度案については、「食べきり協力店（※）」の制度を参考にしながら、飲食店へのインタビューやアンケートの意見も踏まえ、消費者目線・学生目線での内容が盛り込まれました。具体的には、北区独自の登録要件の設定や、登録店舗へのフォローアップ体制を充実させる仕組みづくりなど、消費者への意識啓発に留まらない、飲食事業者の経営改善・メリットにもつながる取組みを促進する制度として提案がありました。



発表の様子

また、区民に浸透しやすい制度名称や登録店舗へのインセンティブ、制度を活用していただくための工夫ができる点についても、提案がありました。

※飲食店等が自治体の定める基準に基づき、食品ロス削減に取り組むことを宣言し、協力店として登録する仕組み

3 学生委員の提案を区へ

発表後は、提案内容をまとめた提案書が、お茶の水女子大学から北区へ手渡されました。

学生委員からの提案は、令和8年度から実施ができるよう、区において具体的な検討・準備を行っていく予定です！

学生委員のみなさま、約半年間にわたり熱心に取り組んでいただき、ありがとうございました！



提案書を手渡している様子

「北区版食べきり協力店（仮称）」制度提案書（PDF 3.1MB） 

進捗報告会

日時：令和7年11月28日（金曜日）10時00分～10時30分

場所：オンライン

参加者：学生委員7名、北区職員3名、お茶大教職員1名

1 アンケートの回答状況

進捗報告会では、飲食店等へ実施したアンケートの分析状況について、学生委員より報告がありました。アンケートを通じ、制度登録への意向や制度への具体的な要望など、多くの貴重なご意見をいただくことができました。

ご協力いただいた、飲食店等のみなさま、心より感謝申し上げます。



オンラインミーティング（進捗報告会）の様子

2 区への提案に向けた準備

学生委員より、制度の登録要件や登録店へのインセンティブなど、制度の大枠について共有がありました。また、アンケートから得られた分析結果を踏まえ、制度案の修正点について意見交換を行いました。

次回がいよいよ活動の集大成となります！12月に予定している最終報告会では、これまでの活動内容について発表を行い、その後、北区へ具体的な制度案を提案する予定です。

次回予告：食品ロス削減に向けた制度案を区に提案しよう！

進捗報告会

日時：令和7年10月14日（火曜日）16時00分～17時00分

場所：オンライン

参加者：学生委員2名、北区職員3名、お茶大教職員2名

進捗報告会では、「北区版食べきり協力店（仮称）」の制度案について、飲食店等から意見を収集するため、学生委員が作成したアンケート案を共有し、意見交換を行いました。

また、他の自治体の要件設定状況について情報共有を行い、北区独自の制度要件とは何かについて、議論を深めました。

今後、飲食店等へのアンケートを通して集めた声を反映し、制度案をさらにブラッシュアップしていく予定です。



オンラインミーティング（進捗報告会）の様子

次回予告：制度案に対するリアルな意見はどうだった？

第4回ワークショップ

日時：令和7年9月19日（金曜日）14時00分～16時00分

場所：北区役所TIC王子ビル 会議室

参加者：学生委員6名、北区職員3名、お茶大教職員2名

1 制度内容に関する検討

今回のワークショップでは、「北区版食べきり協力店（仮称）」の具体的な制度内容について、ブレインストーミングを実施しました。

学生委員からは、北区独自の要件として「各飲食店の客層に合わせた啓発活動の実施」や「従業員向けの意識啓発の実施」など、学生ならではの新鮮なアイデアが続々と提案されました。

また、登録事業者のメリットを考えた「取組状況に応じた特典の提供」、「事業者同士が情報交換できる場の提供」など、具体的な提案が活発に交わされ、制度案の骨子について意見交換を行いました。

た。

2 飲食店へのアンケート実施に向けた検討

ワークショップで検討した制度要件やメリットに対する飲食店の意見を収集するため、アンケートの実施を決定しました。

今後、アンケート内容を具体化し、実施に向けた準備を進めていきます。

次回予告：アンケート内容を考えよう！

第3回ワークショップ

日時：8月8日（金曜日）14時30分～16時30分

場所：お茶の水女子大学 会議室

参加者：学生委員6名、北区職員5名、お茶大教職員3名

1 これまでの活動の振り返り

学生委員より、これまでのワークショップでの話し合いやインタビュー結果をまとめた中間発表が行われました。

また、事業系食品ロスの現状についても整理され、「事業活動（食材の仕入れから調理、提供、廃棄に至るまで）の過程で発生する事業者起因の食品ロス」、「消費者の食べ残し等で発生する消費者起因の食品ロス」の2つに分けて説明がありました。

さらに、他自治体の事例として、食べ残し削減を目的とした「食べきり協力店制度」があり、消費者起因の食品ロスにアプローチできることが挙げられました。一方で、この制度では事業者側が登録するメリットが少なく、登録後に自治体から十分なフォローアップが行われていないといった課題があることも共有されました。



中間発表の様子

2 制度（案）の検討

食品ロス削減の現状と課題を踏まえ、他自治体の「食べきり協力店（仮称）」制度を参考にしながら、北区ならではの独自要件を追加した「北区版食べきり協力店（仮称）」制度の導入案を検討しました。

この制度では、単なるポスター掲示や声かけといった消費者への意識啓発に留まらず、事業者自身の業務改善につながる取組みを促す制度とする方向でまとまりました。具体的には、事業者のコスト削減や業務効率化に直結する具体的な要件を設けることで、事業者にとってのメリットを感じられるような仕組みを検討していくことになりました。

今後は、「北区版食べきり協力店（仮称）」の制度の具体的な要件について、詳細にまとめていく予

定です。

次回予告：「北区版食べきり協力店（仮称）」の要件を決めよう！

第2回ワークショップ

日時：7月15日（火曜日）15時00分～16時45分

場所：お茶の水女子大学 講義室

参加者：学生委員5名、北区職員2名、お茶大教職員2名

1 インタビュー結果の共有

学生委員より、食品事業者へのインタビュー結果について発表がありました。

飲食店や惣菜店等では、調理の工夫や賞味期限が近い食材の加工など、食品ロスを減らすための様々な努力がなされていることがわかりました。

一方で、それでも一定程度の食材・食品の賞味期限がきれてしまうことや、お客さんの食べ残しなど、努力しても避けられない食品ロスがあることもみえてきました。

2 ワorkshop

インタビューの結果をもとに、食品ロスの課題解決につながる効果的な施策について、ブレインストーミングを行いました。

学生委員からは、「食品ロスに関する取組みの見える化」や「提供段階での顧客とのコミュニケーション強化」など、アイデアが次々と飛び出しました。今後、これらのアイデアをさらに深掘し、食品ロス削減に向けた具体的な施策案としてまとめていく予定です。



ワークショップの様子

次回予告：どんな施策が効果的？

進捗報告会

日時：6月30日（月曜日）10時40分～11時40分

場所：オンライン

参加者：学生委員2名、北区職員2名、お茶大教職員2名

前回のワークショップにおいて「事業者」に向けてアプローチすると食品ロス削減につながるのでは？」との意見が多く寄せられたことから、飲食店や惣菜店等へのインタビューを実施することに。

進捗報告会では、学生委員から既に実施したインタビューの様子について報告がありました。インタビューでは、飲食店や惣菜店等に従事されている皆様が日頃感じている食品ロスの現状、食品ロス削減に対するお考えや課題についてお話をお伺いできたとのこと。また、今後実施するインタビューに向け、学生委員と質問内容のブラッシュアップを行いました。

今後、インタビューで得られた貴重な生の声をもとに、食品ロスの現状と課題を探っていきます。ご協力いただいた関係者の皆様、貴重なご意見をありがとうございました。

次回予告：食品ロスの現状と課題はなんだろう？



インタビューの様子

者”に向けてアプローチするとより食品ロス削減につながるのでは？」といった意見が多く寄せられました。

次回予告：飲食店に生の声を聞いてみる！？



ワークショップの様子

お問い合わせ

生活環境部 リサイクル清掃課

〒114-0002 東京都北区王子1-12-4 TIC王子ビル2階

電話：03-3908-8538

生活環境部 リサイクル清掃課へのお問い合わせは専用フォームをご利用ください。

第1回ワークショップ

日時：5月23日（金曜日）13時～15時

場所：お茶の水女子大学 会議室

参加者：学生委員6名、北区職員4名、お茶大教職員2名

1 オリエンテーション

ワークショップ開始にあたり、学生委員のみなさんに北区について理解を深めてもらうため、北区の概要や食品関連事業者、既に取り組んでいる食品ロス対策等についてオリエンテーションを行いました。



学生委員からの発表

2 アイデア共有

学生委員より、事前に調べてきていただいた、食品ロス削減に向けた各自治体の取組や消費者目線の意見・アイデアについて発表がありました。

3 ワークショップ

発表内容も踏まえ、食品ロス削減に向け、特に重要だと思う課題やアプローチすべき点について、ブレインストーミングを行いました。出された意見を対象者ごとに分類し、食品ロス削減のため「どの対象者にアプローチするとより効果的か」意見交換を行いました。学生委員からは「事業



食品ロス削減の取り組み

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

株式会社イトーヨーカ堂

サステナビリティ推進部 総括マネジャー 小山遊子

2026年2月3日

生産者様から店舗、お客様のご家庭まで、 サプライチェーン全体での食品ロス削減に貢献



セブンファーム

 PEACE DELI

納品期限の緩和（13年9月～）

店頭てまえどり啓発



規格外のにんじんを原料の一部として使用したドレッシング



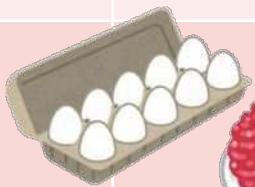
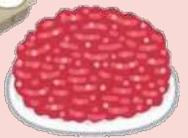
プロセスセンターでは、それぞれの食品に合った温度管理で鮮度を延長



販売期限の見直し

「販売期限」とは

商品の特性ごとに消費期限よりも早い期間で設定した、商品を販売できる期限。
お客様が購入して食べるタイミングや、店舗での鮮度管理を考慮して設定。

	23年度		24年度		25年度
	上期	下期	上期	下期	上期
鮮魚				冷凍商品 ：店内製造を除き 前日までに統一 	
精肉		挽肉：当日 加工肉：5日前 たまご：7日前  			
青果	カットサラダ カット野菜 もやし 			スイーツはデザート分類 全体の廃棄ロス を0.1%改善	
日配品	牛乳 パン ヨーグルト  		スイーツ、もち菓子 ：当日  練物：前日	菓子パン、総菜パンの 一部：当日 	

店舗での廃棄ロス削減 = 店舗で発生する食品ロス削減

お客様と取り組んでいきたいこと フードドライブ

「食」を通じた支援として、社会問題である「貧困」と「食品ロス」に貢献

※2025年12月5日現在

年度 (3～2月)	主な取り組み (店舗、)	新規 店舗数	累計 店舗数 ※閉店除く	累計 回収量
20年度	イトーヨーカドー横浜別所店でフードドライブ回収ボックスの常設を開始。神奈川県内、埼玉店舗へ拡大	19	19	6.1 t
21年度	大阪・兵庫、札幌、仙台店舗へ拡大	25	44	30.0t
22年度	10月～IYオリジナル回収boxを設置。 東京都、千葉県店舗へ拡大。 23年1月～ホームページに扱い店舗掲出開始	31	75	79.4t
23年度	24年2月～神奈川YO店舗へ拡大	9	83	132.8t
24年度	神奈川YO21店舗設置し神奈川県全店完了。 東京都、静岡店舗拡大。	25	92	179.9t
25年度	埼玉県全店、栃木県全店完了。 東京都、千葉県店舗拡大	53	145	206.2t ※10月まで



2020年横浜別所店よりスタート、地域のフードバンク団体と協議しながら地域ごとに拡大
2026年2月1日より八王子、多摩センター、大森の3店舗含め拡大 合計145店舗へ

生産者様から店舗、お客様のご家庭まで、 サプライチェーン全体での食品ロス削減に貢献

①生産地



製造業



卸売・物流



店舗



ご家庭



規格外の原材料を
活用した商品づくり

お取引先様とWIN-WINの関係で
工場や物流センターでの
廃棄を発生させないとりくみの継続



フードドライブ、家庭系廃食油を
全店に拡大

NACS食品ロス削減推進 サポーターの活動

(公社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
食生活委員会 武士俣淑恵



NACSとは



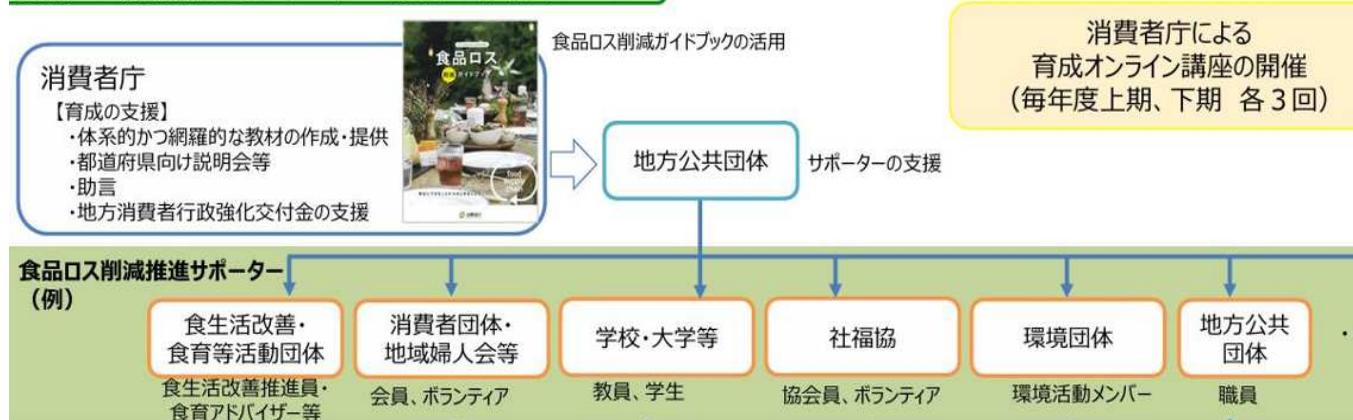
(公社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 (NACS) は、「消費者利益と企業活動の調和を図り、社会に貢献する」ことを目的に、1988年6月に通商産業省 (現経済産業省) の社団法人許可を得て設立されました。

会員は、内閣総理大臣・経済産業大臣事業認定資格「消費生活アドバイザー」、日本消費者協会認定資格「消費生活コンサルタント」の有資格者、国家資格である「消費生活相談員」及び前記資格者と同等以上の専門的な知識と経験を有する者で構成されている「消費生活に関するわが国最大の専門家団体」です。

現在、全国7支部の会員約2000名が消費者関連分野で活動しています。

NACS食品ロス削減推進サポーターは156名

食品ロス削減推進サポーター育成の体制イメージ



食品ロス削減推進サポーターとは、消費者庁が設けている制度で、食品ロス削減に関する知識を学び、地域で普及啓発や削減活動を行う個人や団体です。NACS会員サポーターは全国で156名おり、食品ロス削減ガイドブックなどを活用し、地域に根ざした活動を推進しています

会員サポーターが全国各地で啓発活動を実施

- 食品ロス削減推進サポーターは156名が認定登録。メーリングリストで情報共有している。サポーターは全国各地で食品ロス削減啓発活動に取り組んでいます。
- 2月1日現在、サポーターによる啓発講座は全国並びにオンラインで21回実施、受講者は930名。
- (昨年3月末までの2026年度実績は講座39回、受講者数1493名 + 80世帯)

消費者庁や東京都と連携して講座を開催 サポーターの啓発講座に生かす

- NACS会員サポーターフォローアップ講座①「食品ロスをめぐる事情」を8月27日オンラインで実施。講師は消費者庁食品ロス削減推進室田中誠室長。92名受講
- NACS会員サポーターフォローアップ講座②「東京都の食品ロス削減に関する取組～都内食品ロスの概況と多様な主体と連携した取組～」を12月16日に実施。講師は東京都環境局上村太一氏、東京都サーキュラーエコノミー推進センター（T-C-E-C）若木広宣氏、川島野土花氏の三名。85名が受講
- 公開講座「知ってほしい水際検疫～持ち込まないが守る国の利益～」を10月9日に実施。講師は農林水産省 消費・安全局 動物衛生課係長田口諒氏。会員・会員外合わせ145名が受講

NACS会員サポーターフォローアップ講座

「東京都の食品ロス削減に関する取組 ～都内食品ロスの概況と多様な主体と連携した取組～」

東京都の食品ロス削減に関する取組
～都内食品ロスの概況と多様な主体と連携した取組～

令和7年12月16日

NACS食品ロス削減推進サポーターフォローアップ講座

東京都環境局資源循環推進部計画課
上村 太一

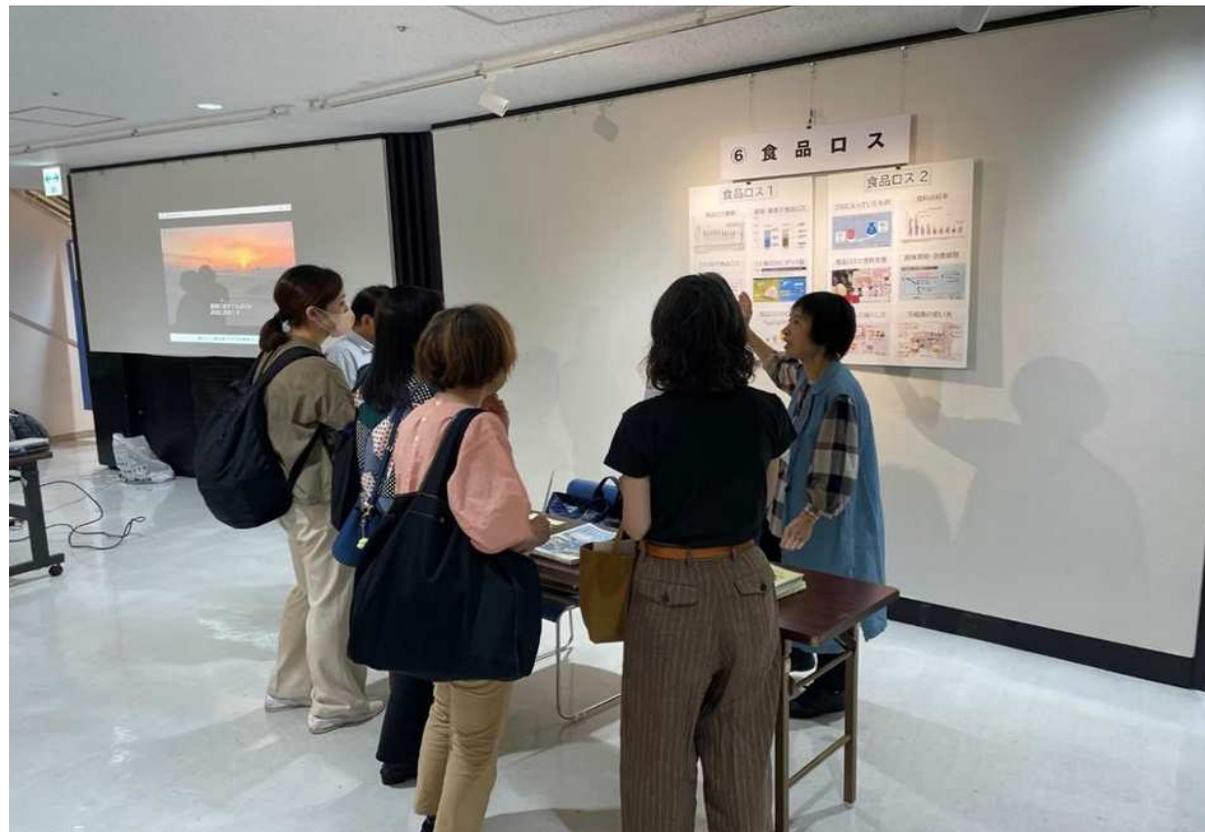
本日のアジェンダ

- 1 東京都の食品ロスの概況について
- 2 東京都の食品ロス対策に関する取組～多様な主体との連携～
 - 2-1. 主な食品ロス対策
 - 2-2. 食品ロス削減パートナーシップ会議
 - 2-3. フードテックを活用した連携事業の実施
 - 2-4. 大学と連携した取組
- 3 今後の施策強化の方向性について

東京都サーキュラーエコノミー
推進センターの取り組みについて

公益社団法人東京都環境公社

サポーター活動事例①（市民対象）



消費生活展にて食品ロスに関係する色々なデータをパネルにして来場者に見て頂き、食品ロス削減は食費の節約とCO2削減にもなるので、ぜひ実践してほしいと話した。消費者庁のチラシと冊子「めざせ！食品ロス・ゼロ できることから、始めよう」と「計ってみよう！家庭での食品ロス」を内容を簡単に説明して配布した。

かながわ県民センター9月27日から28日2日間で
210名来場

サポーター活動事例② (市民対象)



- 食品ロス削減推進講座 ～家庭でできることを考え、食品ロス削減しませんか～として市民講座を実施。
- 「食べ残し」しないための工夫・賞味期限・消費期限クイズ ・直接廃棄しないための工夫・動画視聴し、過剰除去になりがちなものへの工夫・食品ロスを削減するためにできることを参加者が考える。
- 講義形式だけでなく、双方向のトークセッション方式で、参加者それぞれの考えを共有しながら進じたため 参加者の理解度が深まり、行動変容を促す有意義な講座となった。
- 福岡市NPO・ボランティア交流センター セミナールーム 12月15日

サポート活動事例③（子供対象）



- 三鷹市東部住協パドルテニス体験会での「うんこドリル 食品ロス編」配布
- スポーツ体験教室の参加賞にて「うんこドリル 食品ロス編」を配布。
- 事前に近隣小学校 3～4年生780名に体験会告知チラシを配布。
- 連雀地区にも既に750名のチラシを配布済

三鷹市開催

サポーター活動事例④（区民講師対象）

令和7年度 世田谷区 区民講師フォローアップ研修

日本の食は大丈夫？ ～食料自給率から見える現実～

公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
(NACS)

武士俣淑恵（消費生活アドバイザー）



東京の食料自給率は0パーセントって本当？



東京都では大消費地に近い利点を生かしながら、野菜や米、畜産、漁業などの農林水産業が行われています。しかし、日本の人口の1割以上の約1,400万人が東京都に住んでおり、その食料消費と比べてしまうと生産の割合はごくわずかです。東京都の自給率は0.47%（カロリーベース）です。小数点以下を四捨五入しているのが「0パーセント」と公表されています。この数字は、都市部の食生活が全国各地で生産された食料や輸入食品によって支えられていることを表しています。

自給率は38% 6割もの食料を輸入しているにも関わらず大量の食品ロスを生んでいます



食品ロスによる経済的な損失は年間約4.0兆円にのぼり、国民一人あたり約3万2千円分の食品を捨てている計算になります。食品ロスに伴って排出される温室効果ガスは年間1,050万トン（CO2換算）で、一人あたりに換算すると約84kgになり、家庭で使用される冷房による排出量よりも多い数字です。

お伝えしたいこと

- ・自給率は38%、6割もの食料を輸入していますが、気候変動や国際情勢の影響で、輸入が不安定になるリスクが高まっています。
- ・国内の農業生産の増大を図り、自給率の向上を図ることが重要です。
- ・私たちが食料自給率を上げるためにできることは、国産食材を選ぶこと、食品廃棄を減らすこと、日本型食生活を取り入れることなどです。
- ・「せたがやそだち」や「東京都エコ農産物」を購入することで、地元の農業を支援し、食料自給率の向上に貢献できます。
- ・これらの取り組みを通じて、私たち一人ひとりが食料自給率の向上に貢献できます。小さな行動が積み重なり、より大きな変化を生むことが期待できます。

サポーター活動事例⑤ (事業者対象)

食品表示の基本的な知識と作成方法

川崎市 食品表示・食品衛生研修会

令和6年8月8日

公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 (NACS)

武士俣 淑恵



賞味期限はおいしい目安

賞味期限は「おいしく食べることができる目安となる期限」

賞味期限が来たから食材をすぐ捨ててしまつと、いつかはあつてもいいか？期限が過ぎてても、直ちに食べられなくなることはありません。すぐ捨てるのではなく、食べることを確認する習慣をつけましょう。



てまえどり

すぐ食べるのであれば、手前に陳列されているものから。

コンビニエンスストアのお弁当売り場で、「てまえどりにご協力ください」と書かれた緑色のPOPやポスターなどを見かけることがあります。

「てまえどり」とは、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品など、販売期限が近づいた商品を積極的に選ぶ行動をいい、小売店において期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待されます

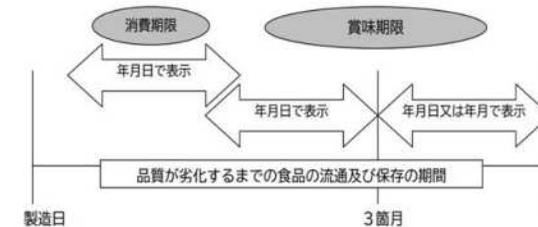
「てまえどり」啓発資材 | 消費者庁 (caa.go.jp)



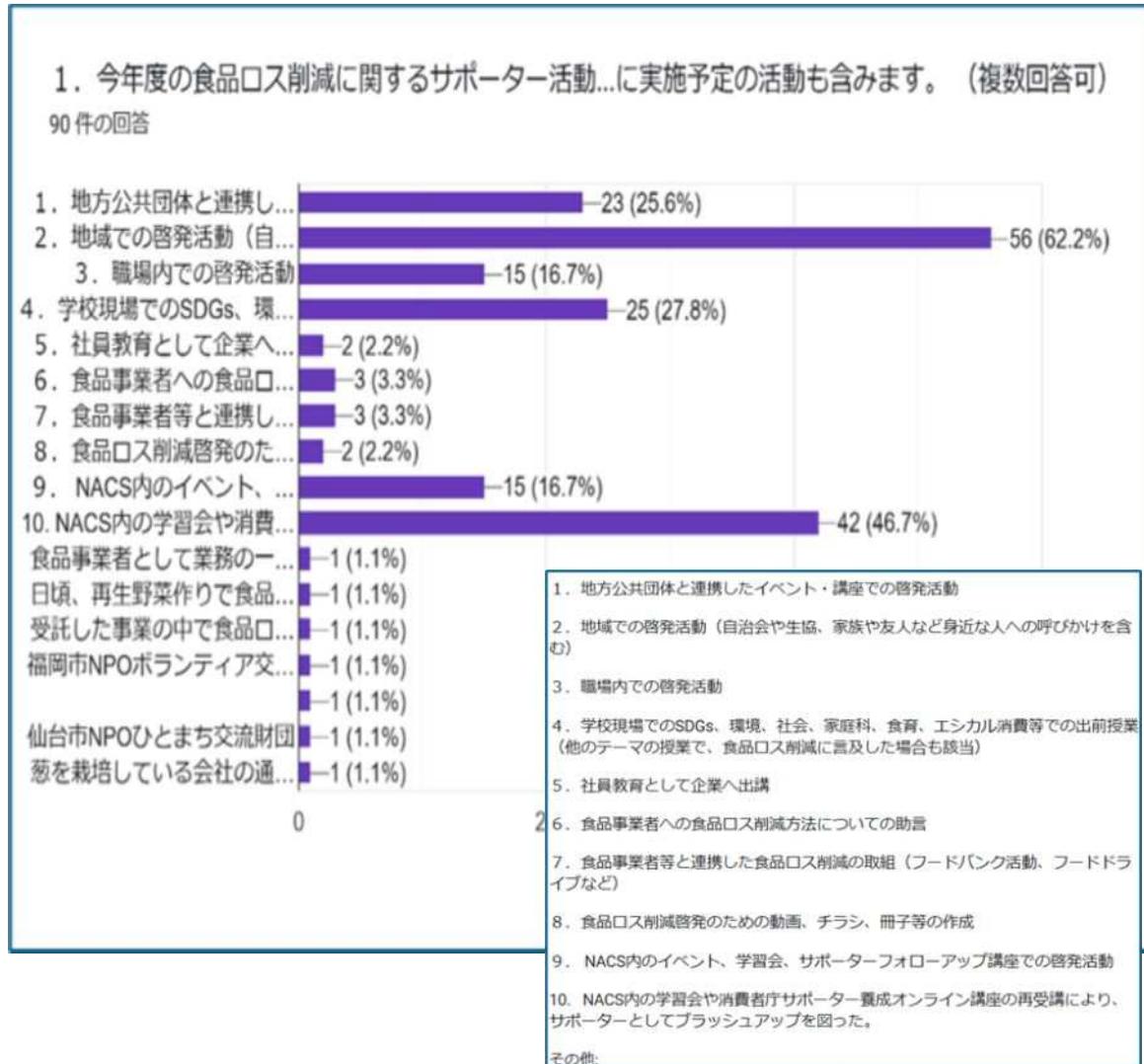
消費期限・賞味期限は「年月日」で表示

賞味期限が長いものは年月表示ができます

- 通常、消費期限・賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限については製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することができます



食品ロス削減推進サポーター 活動報告アンケート（2024年度）



- 調査の目的：NACS食品ロス削減推進サポーター取得後、具体的にどのような活動をしているか
- 地域やNACS内での活動が最も多く、続いて地方公共団体や学校現場と続く。何れも積極的参加者であり、活動の場がある会員は、食品ロス問題に対する意識と実行力が高い。成功事例として他の参加者へのアプローチやリーダーシップ育成のモデルともなりうる。
- 参加意向あるが未実行の会員（参加予定または検討中の回答）は、食品ロス削減への意識はあるが実際の行動に結びつけるための障壁（情報不足、参加のハードル、時間的制約など）が存在することを示唆している。

調査方法：NACS食品ロス削減推進サポーターアンケートへの回答依頼調査期間：2025年2月19日～3月23日対象者：NACS食品ロス削減推進サポーター（回答総数90名）調査手法：Googleフォームアンケート

NACS

NIPPON
ASSOCIATION
OF
CONSUMER
SPECIALISTS



NACS smile

公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会(NACS)

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議設置要綱

(目的及び設置)

第1条 国連「持続可能な開発目標」に掲げられた、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る目標への貢献を目指し、東京都内のフードサプライチェーンにおいて、本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう「食品ロス」の削減を図るため、食品流通事業者、消費者団体及び有識者が一堂に会して検討を行い、連携・協働を進めていくことを目的とし、東京都食品ロス削減パートナーシップ会議（以下「会議」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 会議の所掌事項は、次の各号のとおりとする。

- 一 食品ロス削減に関する取組の検討及びその推進に関すること。
- 二 食品ロス削減に関する情報交換及び情報提供に関すること。
- 三 食品ロス削減に向けた普及啓発に関すること。
- 四 その他会議の目的を達成するために必要と認めること。

(構成等)

第3条 会議は、事業者、消費者団体、有識者等からなる委員により構成する。

- 2 委員の任期は、原則として1期2年とする。再任する場合は、連続する在任期間が8年を超えないこととする。
- 3 委員が欠けた場合には、新たな委員を選任できるものとし、当該委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 4 会議に座長及び座長代理を置く。
- 5 座長は委員の互選により選出し、座長代理は座長が指名する。
- 6 座長は、会議を代表し、会務を総理する。
- 7 座長代理は、座長を補佐し、座長に事故があるときは、その職務を代理する。

(招集及び運営)

第4条 会議は、座長が招集する。

- 2 消費者代表及び有識者以外の事業者委員は、会議に出席できない場合、代理者を出席させることができる。
- 3 座長は、必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を聴取できる。

(部会)

第5条 座長は、必要な事項を検討するため、部会を設置することができる。

- 2 部会は、座長が指名する者をもって構成する。
- 3 部会に部会長を置き、当該部会に属する委員のうちから座長がこれを指名する。
- 4 部会長は、部会を招集し、会務を総理する。
- 5 部会長に事故があるときは、あらかじめ当該部会に属する委員のうちから部会長が指名する委員がその職務を代理する。
- 6 部会長は、必要があると認めるときは、当該部会に属する委員以外の者の出席を求め、説明又は意見を聴取できる。

(開催方法)

第6条 会議は公開とする。

(議事録及び会議の資料)

第7条 会議ごとに議事録を作成することとする。

- 2 議事録は、公開とする。ただし、東京都情報公開条例第7条各号に掲げる非開示情報に該当する部分については、非公開とすることができる。
- 3 前項ただし書に基づく非公開は、その根拠を明らかにすることとする。
- 4 前2項の規定は、会議資料等について準用する。

(庶務)

第8条 会議の庶務は、東京都環境局資源循環推進部計画課において処理する。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、会議の運営に関し必要な事項は、座長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成29年9月1日から施行する。

東京都食品ロス削減・食品リサイクル

推進計画

(骨子案)

目 次

第1章 はじめに（基本的事項・背景）	- 1 -
1 背景（食品ロス・食品リサイクルをめぐる動向・対策の必要性）	- 1 -
1)食品ロスについて	- 1 -
2)食品リサイクルについて.....	- 2 -
2 都のこれまでの取組	- 4 -
3 計画の位置づけ.....	- 5 -
4 計画期間.....	- 5 -
第2章 食品ロス・食品リサイクルに関する現状と課題、新たな目標	- 6 -
1 食品ロスの現状.....	- 6 -
2 食品廃棄物・食品リサイクルの現状	- 7 -
3 東京都の新たな目標設定	- 8 -
第3章 目標達成に向けた施策展開	- 9 -
1 基本的な方針	- 9 -
2 2035年目標達成に向けた主要施策	- 10 -
柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底	- 11 -
ア 家庭系の食品ロス削減	- 11 -
1)消費者の行動変容の促進（重点施策）	- 11 -
2)消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進（重点施策）	- 12 -
3)消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進	- 12 -
イ 事業系の食品ロス削減	- 14 -
1)先進技術等を活用した食品ロス削減.....	- 14 -
2)商慣習の見直しの促進.....	- 15 -
3)外食時における食品ロス対策（インバウンド対策を含む。）の推進（重点施策）	- 16 -
4)消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進	- 17 -
柱2 有効活用方法の拡大.....	- 18 -
1)国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進	- 18 -
2)温度管理が必要な日配品等の寄附の促進（重点施策）	- 20 -
3)防災備蓄食品の積極的な有効活用	- 20 -
柱3 資源の循環利用の促進	- 22 -
1)家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進（重点施策）	- 22 -
2)地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進（重点施策）	- 22 -
3)食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化	- 23 -
4)小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築（重点施策）	- 24 -
第4章 各主体の役割と施策の進め方	- 25 -
1 各主体の役割	- 25 -
2 各主体との連携・協働による施策の推進.....	- 26 -
3 食品ロス削減・食品リサイクルに取り組む事業者等を評価する仕組み.....	- 28 -
4 都による率先的な取組の推進	- 29 -

第5章 計画の推進に向けて.....	- 30 -
1 推進体制の整備.....	- 30 -
2 計画の進捗管理.....	- 30 -
3 2035年目標達成にむけた計画期間のロードマップ.....	- 31 -

1 第1章 はじめに（基本的事項・背景）

2 1 背景（食品ロス・食品リサイクルをめぐる動向・対策の必要性）

3 1) 食品ロスについて

4 食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品のことをいう。

5 食品ロスの問題については、2015（平成27）年9月の国連サミットで採択された「持続可
6 能な開発のための2030アジェンダ」においても言及され、「2030（令和12）年までに小売・
7 消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減」が目標設定されるなど、その
8 削減は国際的にも大きな課題である。世界中で飢えや栄養不足の状態にある人々が多数存在
9 する中、大量の食料を海外から輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、食
10 品ロスは真摯に取り組むべき重要な課題である。

11 国は、2019（令和元）年に「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。
12 以下「食品ロス削減推進法」という。）を施行し、取組を進めている。家庭系・事業系それぞ
13 れの食品ロスを2000（平成12）年度比で2030（令和12）年までに半減させるというこれま
14 での目標に対し、事業系の目標を8年前倒して達成したことや経済成長・インバウンドの拡
15 大、物価高騰、デジタル化の進展等社会情勢の変化を考慮して「食品ロスの削減の推進に関
16 する基本的な方針」を2025（令和7）年3月に変更した。そこでは、新たな事業系の目標と
17 して60%減を設定（家庭系の目標は据え置き）したほか、国民一人ひとりが食品ロス問題の
18 理解だけでなく食品ロス削減に向けた行動に移すことを求め、国、地方公共団体、事業者、消
19 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していくとしている。
20 また、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」の変更に先立つ2024（令和6）年12
21 月には、食品寄附の信頼性向上に向けた「食品寄附ガイドライン」及び外食時の食べ残しを
22 削減するための「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を策定している。

23 全国の食品ロスの発生量は、年間464万トン（2023（令和5）年度）と推計され、このう
24 ち、食品関連事業者等から発生する「事業系食品ロス量」は約231万トン、一般家庭から発
25 生する「家庭系食品ロス量」は約233万トンである。食品ロスは、まだ食べられる食品が廃
26 棄されているということに加え、その食品が製造・販売される過程で投入された資源が無駄
27 になるという点でも問題である。消費者庁と農林水産省、環境省の推計結果によると、2022
28 （令和4）年度の食品ロスによる経済損失は年間約4兆円、温室効果ガス排出量の合計は約
29 1,046万t-CO₂にも上る。

30 食品ロスの削減は、家計負担や地方公共団体の財政支出の軽減、CO₂排出量の削減による気
31 候変動の抑制につながり、食品の生産や廃棄に関わるエネルギー等の無駄が減らせることや、
32 生物多様性の保全等にも貢献するものであり、取組を着実に進めていかなければならない。

33 我が国には、「もったいない」という意識を始め、「いただきます」「ごちそうさま」など
34 食べ物、食べ物を育んだ自然の恵みや作ってくれた人への感謝の気持ちなどが込められた言
35 葉がある。食品ロスを削減する取組は、食に関わる文化を再確認することにもつながる。

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
32
33
34
35
36
37

食品ロス量と削減目標（全国）



食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果（全国）



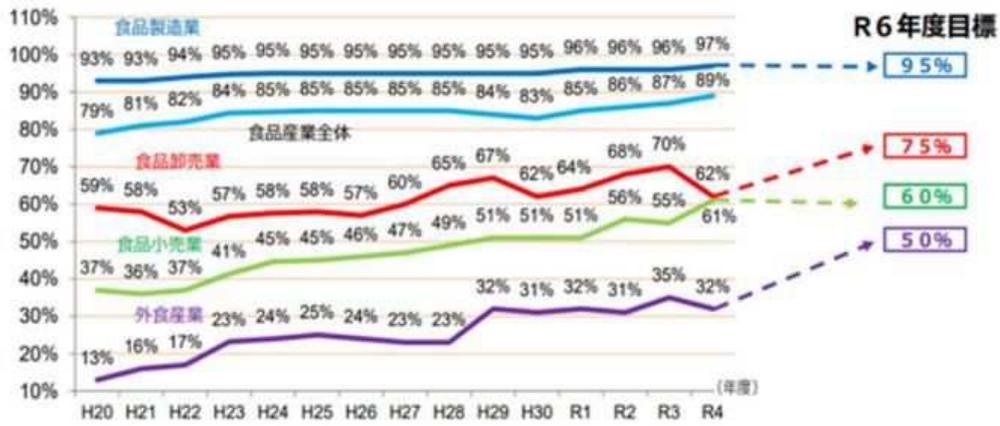
2) 食品リサイクルについて

国は、食品関連事業者（製造、流通、外食等）による食品循環資源の再生利用等を促進するため、「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。以下「食品リサイクル法」という。）に基づき取組を進めている。

2025（令和7）年3月、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」を改定・公布した。そこでは、基本理念として、食品の製造・流通・消費・廃棄の各段階で、食品ロスの削減と廃棄物の発生抑制に優先的に取り組んだ上で、再生利用（飼料・肥料など）を推進し、それが困難な場合は熱回収を行い、やむを得ず廃棄処分を行う食品廃棄物等は減量を推進することを掲げている。また、食品リサイクル法に基づく再生利用等実施率の目標（全国）のうち、食品小売業については、2024（令和6）年度目標である60%の達成に伴い、2029（令和11）年度目標を65%に引き上げた一方、食品卸売業（75%）、外食産業（50%）は目標未達成のため、据え置きとし、取組を一層推進することとしている。

1
2

食品廃棄物の再生利用等実施率の状況（全国）



出典：今後の食品リサイクル制度のあり方について（中環審 食品リサイクル専門委員会）（R6.12.16）

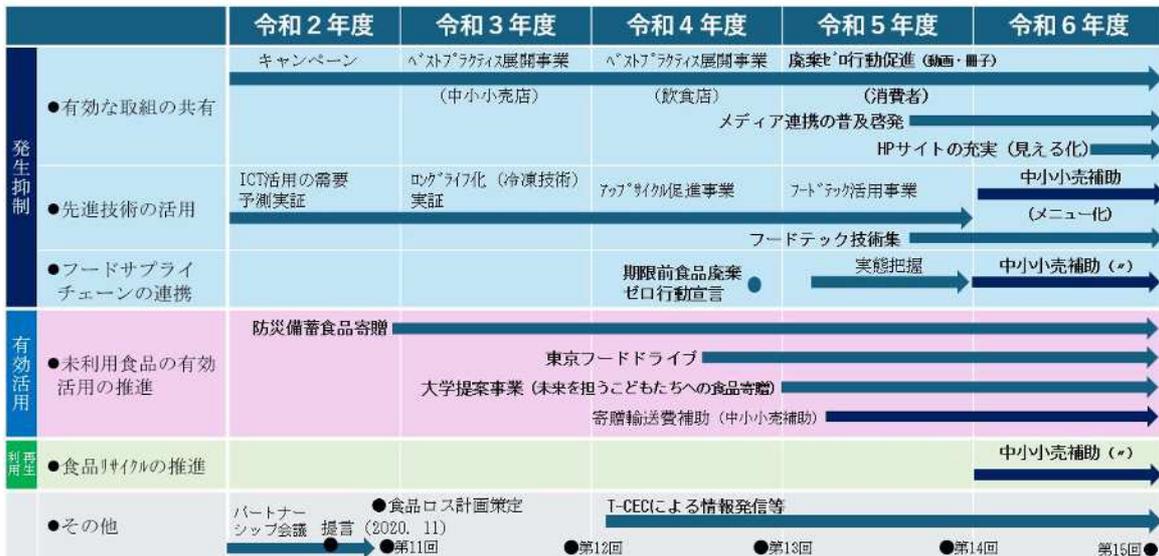
2 都のこれまでの取組

都は、食品ロスの削減は喫緊の課題であると捉え、製造、卸、小売、外食の各関係団体、消費者団体、有識者が一堂に会して対策の検討を行い、連携・協働を進めていくことを目的とした「東京都食品ロス削減パートナーシップ会議」（以下「パートナーシップ会議」という。）を2017（平成29）年9月に設置した。以降、賞味期限の長い加工食品や外食産業等の食品ロス削減策について議論を重ねるとともに、キャンペーンなどの機会を通じて、事業者の取組の発信や消費者への普及啓発について、協働して取組を進めてきた。

都は、2021（令和3）年3月、食品ロス削減推進法に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」（以下「都計画」という。）を策定し、2050（令和32）年の目指すべき姿である食品ロス実質ゼロの実現に向け、2030（令和12）年目標（2000（平成12）年度比半減）をマイルストーンとして掲げた。計画期間である2021（令和3）年度から2025（令和7）年度までの5年間、多くの主体と連携しながら、発生抑制を最優先に、不要となった食品もできるだけ食品として有効活用し、それでも発生する食品ロスについては再生利用（食品リサイクル）を推進してきた。

具体的には、計画策定後、消費者向けの普及啓発や、事業系（外食産業・食品小売業）の発生抑制対策を中心に有効な取組の共有、ICTによる需要予測やロングライフ化、アップサイクル等の先進技術の活用、期限前食品廃棄ゼロ行動宣言などのフードサプライチェーンと連携した取組を進めるとともに、未利用食品の有効活用や中小食品小売店向けの再生利用に係る支援等、順次様々な施策を展開してきた。

東京都食品ロス対策のこれまでの取組 ～主な食品ロス対策～



出典：第16回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議資料

1 **3 計画の位置づけ**

2 本計画は、都道府県が食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づき作成する食品ロス
3 削減推進計画であり、国の「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和7年3月変
4 更）や、東京都食品ロス削減パートナーシップ会議での意見等を踏まえ、2050年食品ロス実質
5 ゼロに向けて重要な食品リサイクル施策を強化するため、東京都食品ロス削減推進計画（令和
6 3年3月）を全面的に改定したものである。

7 同時に、世界のモデルとなる「脱炭素都市」の実現に向けて策定した「ゼロエミッション東
8 京戦略 Beyond カーボンハーフ」（令和7年3月）や東京都資源循環・廃棄物処理計画（令和
9 8年3月）とも調和を図った、東京都の食品ロスの削減及び食品リサイクルを総合的に推進す
10 る計画である。

11 **4 計画期間**

12 計画期間は2026年度から概ね5年程度とし、東京都資源循環計画・廃棄物処理計画をはじ
13 め、関連する他の計画や社会情勢の変化等を踏まえて見直しを検討する。

1 第2章 食品ロス・食品リサイクルに関する現状と課題、新たな目標

2 1 食品ロスの現状

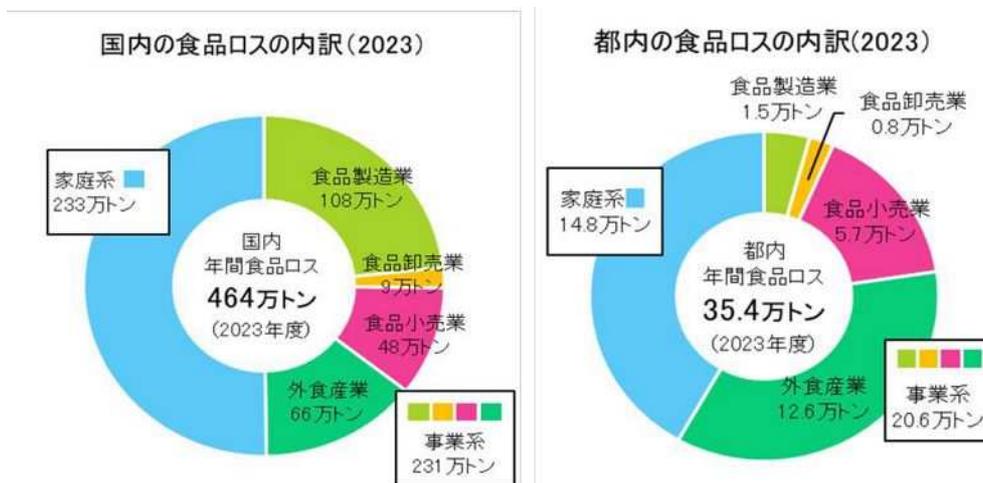
3 都は、都計画の目標値として掲げた食品ロス半減（2000（平成12）年度比）を2020（令和2）
 4 年度の時点で10年前倒して達成した。一方、新型コロナウイルスの5類移行後の外食産業の回
 5 復やインバウンドの増加等により、2023（令和5）年度の都内の食品ロス発生量*では事業系の
 6 リバウンドが発生し、前年度比約10%の増加となった。また、家庭系は2017（平成29）年度以
 7 降、増減はあるものの概ね横ばいが継続している。

東京都の食品ロス発生量の推移



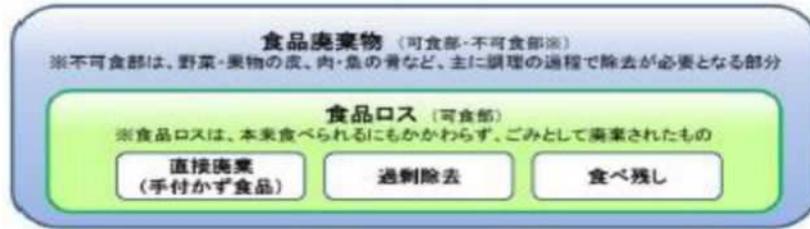
23 都内の食品ロス発生量の内訳を見ると、全国は家庭系が半数を上回っているのに対し、都内
 24 では事業系の方が多い。さらに事業系の中では、全国と比較して食品製造業が少ない一方、外
 25 食産業における食品ロスの割合が高い。

全国・東京都の食品ロスの内訳（2023年度）



1 食品ロスの主な発生要因としては、食品製造・卸売業では「規格外品」「製造工程の原材料端
 2 材」「返品」、食品小売業では「売れ残り」「破損・汚損」「販売期限切れ商品」、外食産業で
 3 は「食べ残し」「作りすぎ」等が挙げられる。家庭系食品ロスはその性状から、「直接廃棄」
 4 「食べ残し」「過剰除去」に分けられる。

5 なお、下の図のとおり、食品ロスは、まだ食べられるにもかかわらず捨てられたものである
 6 のに対し、食品廃棄物には、食品ロスに加え野菜・果物の皮、魚や肉の骨など食べられない部
 7 分が含まれる。



2 食品廃棄物・食品リサイクルの現状

15 全国では食品廃棄物の約6割が食品製造業から排出されているのに対し、都内では食品廃棄
 16 物の約7割が家庭系を占めている。都内の一部の自治体においては家庭系食品廃棄物の一部の
 17 堆肥化やバイオガス発電等が実施されているものの、再生利用量はごくわずかであり、大半が
 18 焼却されている状況である。

19 事業系の食品廃棄物の多くを占める食品小売業及び外食産業では、食品リサイクル法に基づ
 20 く食品廃棄物等多量発生事業者者に位置付けされていない、排出量100t未満の事業者(以下「中
 21 小食品関連事業者」という。)においては、リサイクル費用の高さやルート開拓が困難である
 22 ことなどから、再生利用率が低調となっている。

全国・東京都の食品廃棄物発生量の内訳(2023年度)



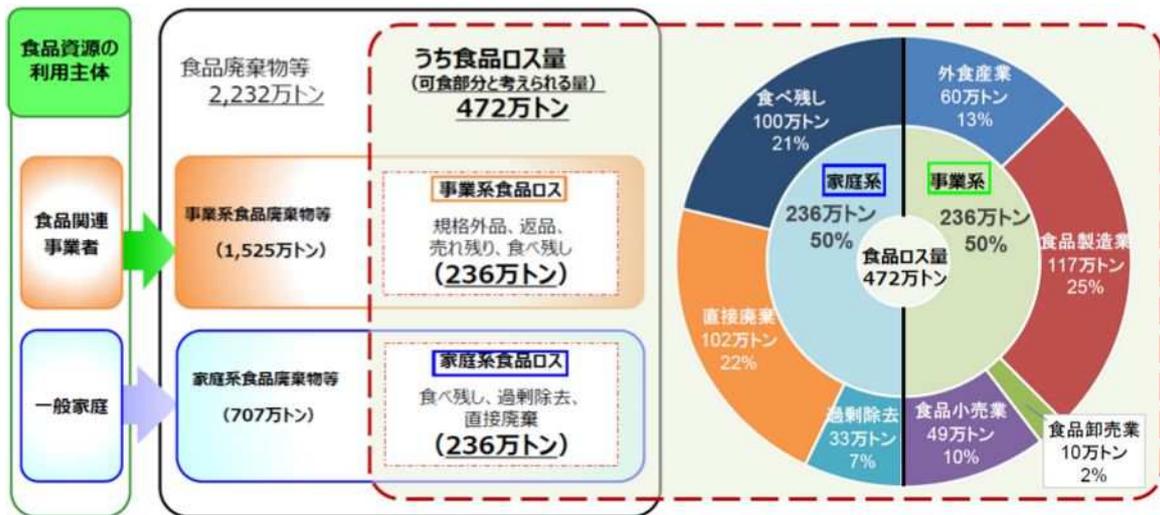
食品産業における再生利用等実施率（全国）

※2029年度目標については60→65%に引き上げ

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
100t以上	97	74	64	50
100t未満	60	38	26	15
全体	97	62	61	32
2024年度までの目標	95	75	60※	50

出典：食品循環資源の再生利用等実態調査（令和4年度）（農林水産省）

全国の食品廃棄物等の発生状況と割合（概念図）（令和4年度推計）



出典：食品ロス削減関係参考資料（2025年6月）（消費者庁）

3 東京都の新たな目標設定

都は、2019（令和元）年12月に策定した「ゼロエミッション東京戦略」において、2050（令和32）年の目指すべき姿として、食品ロス発生量の実質ゼロを掲げ、さらにこの戦略を踏まえて2021（令和3）年3月に策定した都計画に基づき着実に取組を進めてきた。この結果、当初の目標としてきた2030（令和12）年食品ロス半減（2000（平成12）年度比）を前倒しで達成したことから、2025（令和7）年3月に策定した「2050東京戦略」において、2030（令和12）年度食品ロス削減目標を60%削減に強化するとともに、10年先となる2035（令和17）年度の目標として65%削減を新たに設定した。

今回、新たに設定した目標の達成に向けて施策を一層強化し、消費者や事業者などの各主体との連携と共感を得ながら取組をより一層加速していく。

1 第3章 目標達成に向けた施策展開

2 1 基本的な方針

3 都は、これまで、パートナーシップ会議等を通じ、施策検討や協働した取組を推進してきた。
4 都内の食品ロスについては、事業系が占める割合が高いことから、食品小売業・外食産業を中
5 心に、好事例の発信や先進技術の導入支援等の取組を展開してきた。また、家庭系については、
6 冊子や動画、Web サイト等を用いた普及啓発や大学、業界団体等と連携した安心・安全な食品寄
7 附スキームの構築等に取り組んできた。こうした成果もあり、都内の食品ロスは事業系を中心
8 に概ね順調に減少してきた。特にコロナ禍においては、外食産業の食品ロスが大きく減少した。

9 しかし、コロナ禍の収束に伴う外食産業の回復やインバウンドの急増等により、2023（令和
10 5）年度の食品ロス発生量は、前年度より増加した。また、食品の有効活用については、加工食
11 品の寄附の仕組みは徐々に活用され始めているが、期限の短い日配品や生鮮食品等の寄附は進
12 んでいない状況である。さらに、資源の循環利用（食品リサイクル）については、事業系では中
13 小食品関連事業者の再生利用等実施率が低調となっている上、家庭系の食品ロスを含む食品廃
14 棄物の大半は焼却されているなど、依然として様々な課題が残されている。

15 こうした課題を踏まえながら、新たな目標である10年先の2035（令和17）年度65%減をタ
16 ーゲットに、食品ロスの発生段階に応じた多面的な施策を強化していく。

17 削減対策の推進に当たっては、第一に食品ロスを発生させない、発生しているものは減らし
18 ていく「発生抑制」を最優先とし、様々な理由で不要になったが食べることのできる食品は、
19 それらを必要とする場所において食品として可能な限り喫食する「有効活用」を図り、それで
20 もやむを得ず発生する食品ロスは、飼料化や肥料化等の「循環利用」に努めていく。

21 具体的には、家庭系については、食品ロス量の見える化やターゲットごとの特徴等を捉えた
22 普及啓発・先進技術の利用促進等による削減対策の推進、事業系については、国のガイドライ
23 ンの活用や業界団体との連携等による、インバウンド対策を含めた外食における食べ切り・食
24 べ残し持ち帰り促進のほか、**ロングライフ化やアップサイクル等**の先進技術の導入に向けた伴
25 走型の支援等を通じた食品ロスの削減を促進していく。また、事業者の寄附から消費者が受け
26 取るまでのリードタイム短縮につながる地域密着型の寄附の仕組みの普及促進や、家庭や排出
27 量が少ない事業者から排出される食品廃棄物の再生利用促進に向け、広域的なリサイクルルー
28 トの構築にも取り組んでいく。

29 また、食品ロス削減に当たっては、消費者等の行動変容が重要なことから、適切なKPIを
30 設定し、経年でのモニタリング等を実施していく。

2 2035年目標達成に向けた主要施策

目標達成に向けて、3つの柱建てに対し、7つの重点的に取り組むべき施策を含む13の主要施策と、これらの施策を後押しする取組を取りまとめた。

目標達成に向けた施策強化策の全体像

<p>計画の柱1 発生抑制の強化・徹底</p>	<p>【家・事】消費者の行動変容の促進 重点施策 【家・事】消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進 重点施策 【事】先進技術等を活用した食品ロス削減 【事】商慣習の見直しの促進 【家・事】小売店舗における食品ロスの削減行動の推進 【事】外食時における食品ロス対策（インバウンド対策を含む。）の推進 重点施策</p>
<p>計画の柱2 有効活用方法の拡大</p>	<p>【家・事】国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進 【事】温度管理が必要な日配品等の寄附の促進 重点施策 【事】防災備蓄食品の積極的な有効活用</p>
<p>計画の柱3 資源の循環利用の促進</p>	<p>【家】家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進 重点施策 【事】地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進 重点施策 【事】食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化 【家・事】小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築 重点施策</p>
<p>3つの柱における 施策推進を後押しする取組</p>	<p>様々な主体と連携した取組の強化（パートナーシップ会議・T-C-EC等） 食品ロス削減・食品リサイクルに取り組む事業者等を評価する仕組み 都による率先的な取組の推進</p>

1 柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底

2 ア 家庭系の食品ロス削減

3 1) 消費者の行動変容の促進（重点施策）

4 都は、これまで、消費者の行動変容の促進に向け、身
5 軽に実践できる食品ロス削減アクションをまとめた冊
6 子・動画の作成や、メディアと連携した特別番組の放映、
7 Web サイトによる情報発信など、広く都民への普及啓発
8 を実施してきた。

9 国の調査によると、都内における人口一人当たりの家
10 庭系食品ロス量は、全国と比べて半分程度であるもの
11 の、全国では減少傾向であるのに対し、都内では増減は
12 あるものの概ね横ばいで推移している。これまでの普及
13 啓発等により、食品ロスの認知度は高まったものの、削
14 減の行動につなげている消費者の割合は頭打ちとなっ
15 ている。

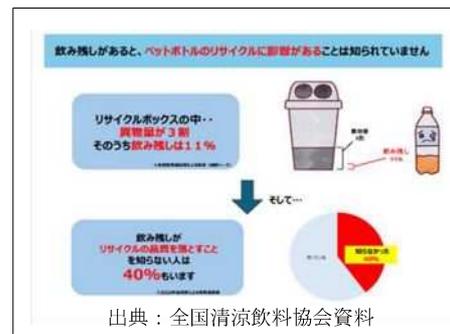
16 また、食べ物だけでなく飲み物についても食品ロス対
17 策は重要である。業界団体の調査によると、リサイクル
18 ボックスに清涼飲料水等の飲み残しがあるペットボ
19 トル等を捨てることで、リサイクルにも悪影響を及ぼすこ
20 とを認識していない人が4割に上っている。

21 各家庭での食品ロスの発生状況については、食品ロスを多量に出している世帯もあれば、ミ
22 ールキットや宅配等の利用によりロスが少ない世帯もあるなど様々である。このため、年代・
23 世帯構成・地域・場面等の実態を把握・分析し、ロス削減に有効なターゲットとなる対象・行動
24 を特定した上で、適切なチャネルや広報ツールを用いた効果的な普及啓発を進めていく。その
25 際、必要な食材を必要な量だけ購入し使い切ることが経済的であることや安売り等で多めに購
26 入しがちな食材や消費期限の短い食材の上手な調理・保存方法等を発信していく。また、家庭
27 での食品ロス量を実際に計測・見える化する「食品ロスダイアリー」等の手法を、例えば子供
28 の夏休みの宿題の題材として紹介することなどにより、家庭内での行動変容を促していく。

29 さらに、より効果的に都民の行動変容を促進するため、自治体・企業による出前授業等の後
30 押しや、身近にできる食品ロス削減行動についてクイズ感覚や五感を刺激しながら子供が興味
31 を持って学べる環境学習のコンテンツ、高齢者向けの動画等の充実を図ることに加え、メディ
32 ア連携、SNSや既存アプリの活用等による情報発信を強化していく。

33 加えて、ペットボトルの飲み残しは、再びペットボトルにするリサイクル（ボトル to ボト
34 ル）を阻害する要因となっており、飲み切ることも併せて発信していく。

35



2) 消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進（重点施策）

都は、家庭の脱炭素化の推進に向けて、東京ゼロエミポイントの活用による省エネ性能の高い冷蔵庫等の普及を進めている。近年は、冷蔵庫内の食品の賞味期限等の管理をサポートすることで食品ロス削減効果も期待されるAIスマート冷蔵庫等が登場してきている。また、自治体とスタートアップ等が連携して、小売店や外食店において発生した売れ残りを安価で消費者に販売するためのフードシェアリングアプリ等を活用する事例が見られるようになってきた。

民間研究所の調査によれば、フードシェアリングアプリの内容まで知っているのは約1割であるものの、約6割は「利用してみたい」と考えており、今後、DXを活用したサービスの利用促進の余地はあると見られる。

このため、今後、家庭の食品ロス対策として、AIスマート冷蔵庫等の先進技術や、期限間近の食材を活用したレシピを提案するアプリの活用等により、食材の買い過ぎの防止や使い切り等を促していく。加えて、食品ロス削減につながる購買行動の促進に向けて、フードシェアリングアプリやスマート販売機[※]等の活用事例等を発信するとともに、経済的なメリットやCO₂排出量等の環境への影響などを見える化する機能も備えたアプリの魅力を発信していく。

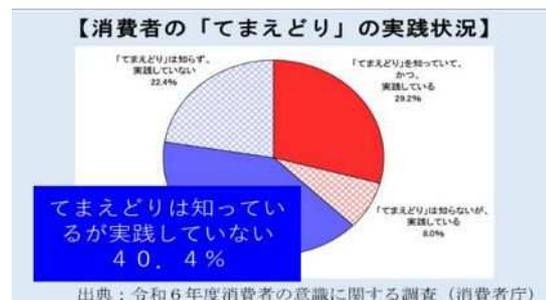
※スマート販売機：AI・IoT・自動化技術を活用して、無人で商品販売・在庫管理・決済を行う次世代型の自動販売機。従来の飲料中心の自販機とは異なり、食品や日用品など多様な商品を取り扱えるのが特徴



3) 消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進

都は、食材の適量購入・期限表示の正しい知識の理解や購入後すぐ食べる商品のてまえどり[※]の普及等に向け、消費者を対象に啓発冊子・動画の作成や九都県市との連携事業、都庁舎内でのキャンペーン実施等により広く発信してきた。

国の調査によると、家庭系食品ロスの内訳としては、直接廃棄が高止まっている状況である。これは、買い物の際に家庭で消費し切れない過剰な量を購入する消費行動等に起因しているものと考えられる。また、国の別の調査によると、小売店での食品ロス削減につながる消費者の購買行動であるてまえどりを認知している消費者のうち、4割は実践していないと回答している。



- 1 これは、消費・賞味期限等の理解が不十分であることや鮮度志向の意識等も相まって、行動に
- 2 つながっていない消費者が一定数いるものと考えられている。
- 3 このため、年代・世帯構成等ごとの消費者意識、実践状況、実践意向の有無等の詳細な実態を
- 4 把握し、消費のタイミング等との整合が取れた適量購入やてまえどりなどの消費行動を促進す
- 5 るために、効果的な対策を推進していく。
- 6 ※てまえどり：購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的
- 7 に選ぶ購買行動

2) 商慣習の見直しの促進

食品業界にはいわゆる「3分の1ルール」など独特の商慣習があり、食品ロスの発生に影響している。

厳しい納品期限の見直しや賞味期限の年月表示化等に向けては、2023（令和5）年2月に開催した第13回パートナーシップ会議において「賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言」が採択され、食品関連事業者

等の自主的な行動の強化を促進してきた。国が毎年公表している調査によれば、納品期限の緩和や賞味期限表示の大括り化等に取り組む事業者は年々増加している。

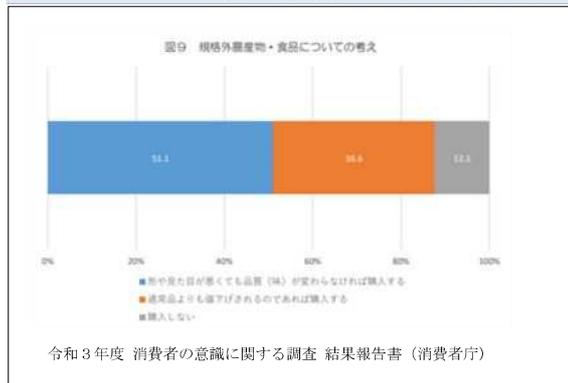
取組の一定の浸透が見られる一方、「フードサプライチェーンにおける商慣行に関する実態調査報告書」（公正取引委員会、2025（令和7）年5月）によると、依然として食品ロスの原因となり得る商慣習に従って取引をしている事業者が存在するとされている。これらの商慣習は、事業者だけの問題ではなく、鮮度志向の強さ、欠品や規格外品への寛容度等、消費者の意識・行動に密接に関係していることから、消費者に対するロス削減への理解促進も重要である。

そこで、都民や事業者等における消費行動や商慣習の実態等を把握するとともに、パートナーシップ会議や各種広報媒体等を通じて実態・事例等を積極的に発信することで、消費者の意識やライフスタイルの見直しを促進し、商慣習の改善につなげていく。また、多様なライフスタイルの中では、買い物頻度が少なく、一度に多量の食品を購入する消費行動にも着目し、例えば、まとめて購入する場合には期限の短いものと長いものを併せて選択するなど、家庭と店舗双方で食品ロス削減につながる行動等を促進していく。

また、規格外農産物・食品については、国の調査によれば、半数以上が「形や見た目が悪くても品質（味）が変わらなければ購入する」と回答していることから、サプライチェーン全体でのこれらの取扱いについても見直しを促していく。

消費者意識	商慣習	概要
鮮度志向	1/3ルール	製造日から賞味期限までの期間を3分割し、最初の3分の1以内に小売店舗に納品しなければならない
欠品への寛容度	短いリードタイム	当日発注・当日納品などの短納期発注に応じることを当然の前提とされる
	欠品ペナルティ	製造・卸売業者が欠品した場合に、小売業者に対し、補償金の支払などに応じなければならない

出典：「フードサプライチェーンにおける商慣行に関する実態調査報告書」（公正取引委員会）をもとに作成



3) 外食時における食品ロス対策（インバウンド対策を含む。）の推進（重点施策）

新型コロナウイルス感染症の5類移行後、国内の外食の客数は徐々に回復傾向にあることに加え、インバウンドも急増していることから、2023（令和5）年度には事業系の食品ロスが前年度比約10%増加に転じた。また、国は、食べ残し持ち帰りの促進を目的として、法的及び衛生的なリスク低減を図り、食中毒対策も含めた事業者の対応事項や消費者に求められる行動等を整理した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を2024（令和6）年12月に策定した。

都が行った外食産業の食品ロスの調査では、飲食店等が食品ロス削減に取り組む上での課題として、ノウハウが不足していることや従業員の食品ロス対策の重要性への理解不足を挙げる声が多い。また、日本人よりも外国人観光客の方が食べ残しが多く、

「味付けが口に合わなかった」「食べきれない量を注文した」など、意図しない注文に起因する理由が多く挙げられている。

今後は、江戸時代から受け継がれてきた文化である「もったいない」という意識を基に消費者の行動変容の促進に取り組んでいく。例えば、業界団体・自治体等との連携により、飲食店等でキャンペーンを一斉に実施し、その際、消費者の食べ切りを最優先に促すとともに、それでもなお残ったものは持ち帰り容器等を活用し、国のガイドラインを踏まえた持ち帰りによる食品ロス削減を促進していく。キャンペーンの周知等に当たっては、店頭でのポスター等の掲示やSNS等の活用に加え、インバウンド向けに観光案内所等と連携した広報展開も進めること、また、キャンペーンで得られた消費者の行動データ等に基づき、更なる削減が見込まれる、ナッジを活用した取組等の深掘りを図る。

さらに、外食事業者を対象に、飲食店とインバウンドが全国一多い大消費地である東京の地域特性や飲食店の業態・料理の提供方法等の違いを踏まえながら、味覚・食感・量等をイメージしやすいメニュー表示のノウハウ、食べ切りやすい少量メニューや多様な料理のお試し盛りの設定など、高齢者等や外国人観光客も含めた食べ切り・食べ残し持ち帰りの促進策などを盛り込んだテキスト等のコンテンツを作成して講習会等を開催し、広く普及を図る。加えて、飲食店と地元自治体とで連携した取組として、例えば、食べきり協力店制度等による自治体との連携などを促進していく。



4) 消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進

小売店舗におけるてまえどりの促進や外食における食べ切り・持ち帰り等事業系の食品ロスの削減対策の促進に際しては、消費者の理解と行動が重要である。

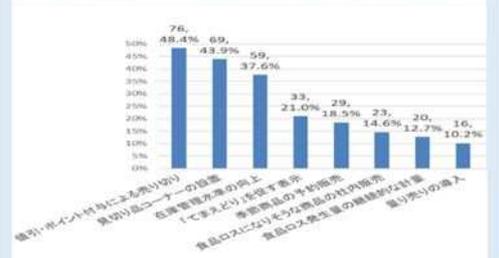
小売店舗における大容量パックやバンドル販売※は、小売店の食品ロスの削減に有効な手段である一方で、例えば安価な野菜や果物などを多数のまとまった量で販売する方法は、消費者が過剰に購入することにより、逆に家庭での食品ロスを増やしてしまうリスクもある。さらに、クリスマスケーキやチキン、お節料理、恵方巻などの季節商品は、その時期が終わると急激に需要が落ちるため、売れ残りの発生が問題となっている。

このため、今後、使い切りの工夫の発信に併せた大容量販売や、高齢者向けに消費しやすい小分けパック等を束ねた販売、バラ売り・量り売り等による必要な量の販売、季節商品の予約販売、総菜弁当や日配品等の予約・注文販売や冷凍商品化、ロス削減に貢献してもらうためのお買い得な値段設定、規格外品の積極的な販売（例えば、自然災害の影響で落下してしまった規格外のりんごをPRして販売する）など、好事例の発信等により、消費者の理解の下、家庭・店舗双方でのロス削減につながる事業者の取組を促進していく。

加えて、小売事業者等と連携した消費者への情報発信の強化を図るため、小売店舗でのロス削減につながるてまえどり等の更なる普及・定着に向け、消費者の実態を踏まえて啓発ターゲットや発信方法等を分析することなどにより、効果的な啓発活動を小売店舗等と連携しながら進めていく。

※バンドル販売：複数の商品やサービスをセットにして、ひとつの価格で販売する手法のこと。

【小売店舗における食品ロス削減行動の実施状況】



出典：令和5年度 食品廃棄の実態把握調査報告書（東京都）

柱2 有効活用方法の拡大

1) 国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進

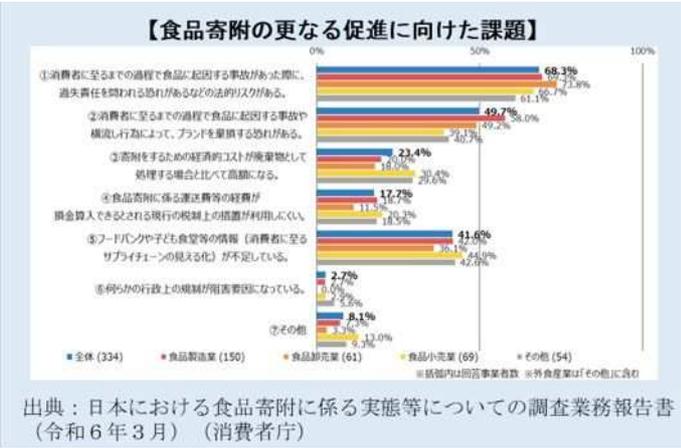
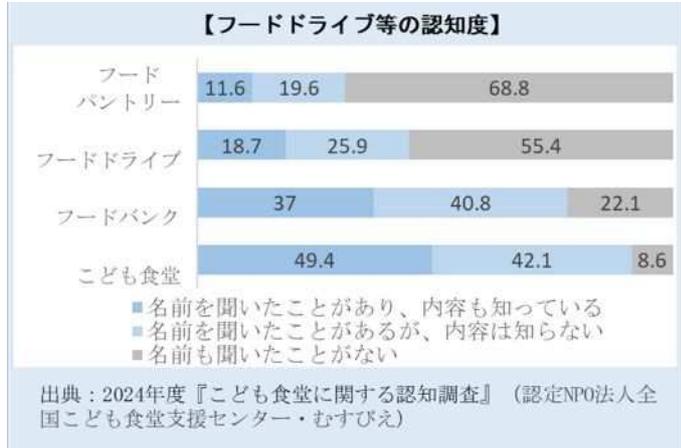
食品ロス削減推進法においては、食品ロスを削減していくために、「まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々に提供することを含め、できるだけ食品として活用するようにしていくことが重要」とされている。さらに、こうした未利用食品等を、食品関連事業者その他の者から無償で提供を受け、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にそれを提供するための活動（以下、こうした活動を「食品寄附」という。）を促進することは、資源の有効活用や温室効果ガス削減といった環境面のみならず、生活困窮者支援や食品アクセス確保の観点、さらには地域資源の有効活用という観点からも望ましいものである、としている。

食品寄附を推進するに当たっては、フードバンク[※]やフードパントリー[※]、子ども食堂[※]等が果たす役割は大きい。しかし、民間が行った食品寄附先の認知度調査によると、子ども食堂は49%と半数近く認知されているのに対し、フードバンクは37%、フードドライブは18%、フードパントリーはわずか11%の認知度にとどまっており、認知度向上に向けては更なる周知・広報等を推進する必要がある。

また、国が行った食品寄附の実態調査によると、多くの食品寄附事業者は、食品寄附に起因する事故が発生した場合の法的リスクやブランドを毀損するおそれの他、フードバンクや子ども食堂等に関する情報不足等を食品寄附に当たった課題として挙げている。

家庭では、年末年始に買い過ぎてしまった食材や菓子、お歳暮やお中元でいただいたものの持て余している缶詰や飲料などはフードドライブの対象となり得る。

こうした中、国は、未利用食品等の更なる有効活用を図るため、食品寄附者やフードバンク等の食品寄附関係者向けに、安全管理や提供時の注意、トレーサビリティ、事故時の対応等を詳述した「食品寄附ガイドライン」を2024（令和6）年12月に策定した。

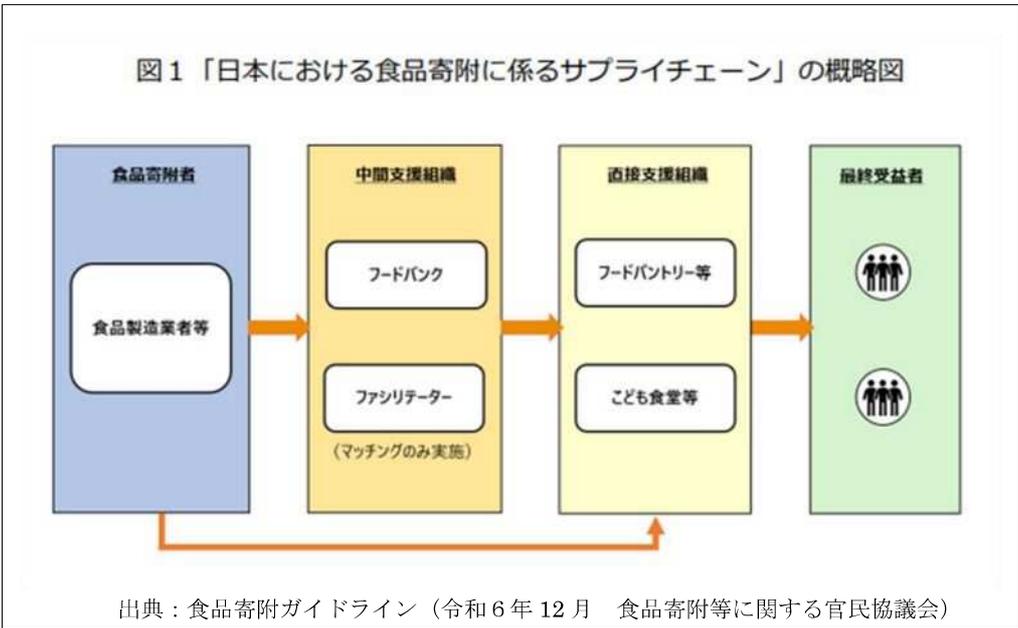


1 このため、今後、自治体や小売店舗等と連携した情報発信やイベントにおけるフードドライ
 2 ブの開設等により、消費者等の食品寄附への理解を促していく。また、国のガイドラインを踏
 3 まえた事業者等の取組につなげていくよう、寄附の冷蔵・冷凍での保管が可能な事例、寄附先
 4 等や寄附に関するリスクを低減するための保険商品等に関する情報を発信していく。さらに、
 5 寄附者等からの相談・マッチングにも対応していくことや、寄附者や寄附を受ける者の双方に
 6 寄附食品の保管や輸送方法、有償・無償といったコストの負担方法等、マッチングの促進につ
 7 ながる知識や知見等を共有することなどで、双方で安心して食品寄附ができる環境を充実して
 8 いく。

9 また、食品寄附に当たっては一部の損金算入が可能であるが、国において更なるコストメリ
 10 ットが出る支援策を講じるように働きかけていく。

- 11
- 12 ※フードバンク：食品寄附者から寄附された食品を受け取り、輸送・保管して、福祉施設やフードパントリー、
- 13 こども食堂等、提携している団体に提供する場合の者をいう。
- 14 ※フードドライブ：家庭で余っている食品を集め、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮
- 15 者支援団体、こども食堂、福祉施設等に寄附する活動を指す。
- 16 ※フードパントリー：フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品を受け取り、食品を小分けにする
- 17 などして最終受益者に提供する場合の者をいう。
- 18 ※こども食堂：フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品等を加工・調理して、食事の形態で最
- 19 終受益者に提供する場合の者をいう（炊き出しや、弁当として配布する場合、飲食店が安価又は無償で提
- 20 供する場合も含む。）。
- 21
- 22
- 23

図1 「日本における食品寄附に係るサプライチェーン」の概略図



2) 温度管理が必要な日配品等の寄附の促進（重点施策）

都は、大学提案事業により、各地域で食品寄附の受け皿となるフードバンク設立のサポートや食品寄附の実証事業等を行ってきた。国の調査によれば、食品を寄附する製造者等は増加傾向であるものの、寄附される食品の多くは常温品であり、温度管理が必要なチルド品・冷凍品、生鮮食品は少数となっている。

消費期限や賞味期限の短い日配品・生鮮食品等については、マッチングから消費までの時間を短くする必要があるため、フードバンク等を経由した寄附や遠方の寄附先では迅速な対応が難しい場合もあることなどから、寄附が進んでいない。

このため、**例えば**食品寄附を推進する団体等と連携して、スーパー等の食品提供者とその近隣の需要者等とをつなぐDXを活用した地域完結型寄附スキームの構築等を通じて、日配品等の寄附による食品ロス削減を進めていく。



3) 防災備蓄食品の積極的な有効活用

都は、都及び区市町村が保有する賞味期限の迫った防災備蓄食品をフードバンク等へ提供するため、2020（令和2）年度からマッチングシステムを運用している。このシステムによるマッチング食数や登録区市町村・フードバンク等は増加傾向であり、取組が定着してきた一方、防災備蓄食品の入替え時期に偏りがあり一度に大量の登録がされることや食品の種類によってはフードバンク等のニーズと合致しない

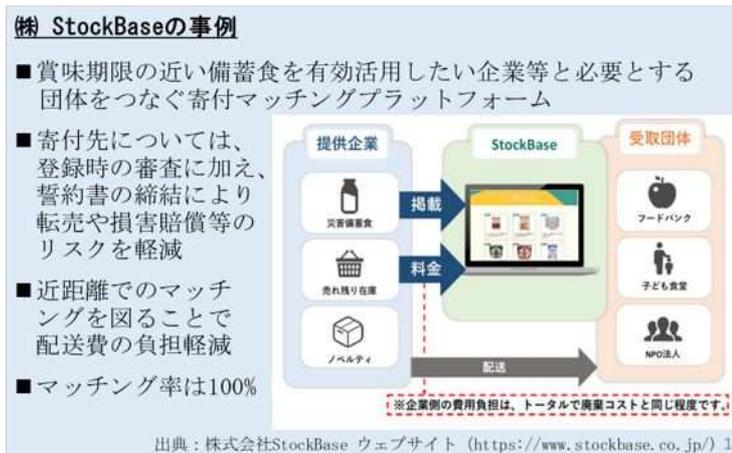
場合があることなどから、年間を通じた安定した寄附に向けては課題がある。

また、防災食品の国内市場規模は年々増加しており、そのうち約7割を業務用が占めていることから、民間企業等の防災備蓄食品の有効活用の促進も重要となっている。

このため、防災備蓄食品の着実な寄附につなげていくために、都・区市町村やフードバンク等への更なる周知等によるマッチングシステムを通じた寄附を促進していくとともに、有効活用を見据えた調達時期の平準化や平常時でも好まれる品目等への切替え等を進めていく。



1 加えて、企業等の防災備蓄食
 2 品をマッチングする民間シス
 3 テム等の活用促進に向けて、こ
 4 うした食品のマッチングを扱
 5 うサイトの運営事業者や好事
 6 例等の情報を発信していく。ま
 7 た、都のシステムの更新時に
 8 も、**AI等の新技術の活用**や防
 9 災備蓄食品のマッチング実績
 10 が豊富な民間システム等の活
 11 用も併せて検討していく。



1 柱3 資源の循環利用の促進

2 1) 家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進（重点施策）

3 都内の家庭系生ごみの再生利用率はごくわずかで、
4 大半は清掃工場で焼却されている。

5 家庭ごみの収集が有料化されている地域において、
6 自治体が生ごみを無償で回収しリサイクルする場合は、
7 住民にとって経済的なインセンティブが働くこと
8 などからニーズが高い。既に都内の一部地域では、生
9 ごみの分別収集を希望する世帯向けに、自治体による
10 公共施設での拠点回収や近隣の複数世帯を対象にした
11 収集を実施し、事業系を主に対象とした食品リサイクル
12 施設で堆肥化を進めており、都は、こうした自治体の
13 食品廃棄物のリサイクル等の取組を支援してきた。

14 しかし、自治体による家庭系生ごみの分別収集・リ
15 サイクルを拡大するに当たっては、収集運搬車を可燃
16 ごみとは別に手配することや堆肥化等の費用を確保す
17 ることが課題となっている。加えて、2023（令和5）年
18 度における都内の家庭系の生ごみの焼却量は、一日あたり約3,000トンであるのに対し、民間
19 の食品リサイクル施設の処理能力は約670トン/日と大幅に不足しているため、自治体による分
20 別収集量の拡大に当たっては、それに見合った処理能力を確保する必要がある。

21 また、家庭での再生利用の手法の1つとしてコンポスト等の活用があり、可燃ごみの減容化
22 等を目的として導入を支援している自治体もあるものの、特に集合住宅等において生成された
23 堆肥を使い切ることが難しい場合がある。

24 このため、区市町村等に対して、家庭系生ごみの再生利用に係る費用への支援に加え、リサ
25 イクル事例の発信や事業化に向けた助言等による技術的な支援を実施するとともに、複数自治
26 体で生ごみ等（使い切れなかった堆肥等を含む）の収集車両を共同利用する回収ルートの構築
27 や、リサイクル施設の整備に向けて自治体と共同で検討を進めていくことが考えられる。併せ
28 て、家庭におけるコンポスト等の活用による堆肥の自家消費や減容量化の処理後物等の循環利
29 用も促進していく。

31 2) 地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進（重点施策）

32 食品ロス削減・食品リサイクルの取組の
33 拡大に向けて、都は、これまで、様々な事
34 業者等と連携した実証事業に加え、社会実
35 装に向けた自治体・事業者などに対する支
36 援や、自治体を通じた事業者のコンポスト
37 の設置の後押し等を順次展開するなど、



【食品ロス削減に係る主な実証事業と後発事業等】	
実証事業	支援・定着に向けた後発事業等
ICT等を活用した先進的な食品ロス削減に向けた新たなビジネスモデル事業	● 小売ロス削減総合対策 ● 外食ロス削減推進事業 等
食品のロングライフ化による食品ロスの削減	
フードテックを活用した食のアップサイクル促進事業	
フードテックを活用した食品ロス削減推進事業	

「点」による対策を推進してきた。一方、単一の事業者等では、排出量が少なく収集運搬コストが割高になるなど、取組が困難な場合も多いことから、更なる拡大・社会実装に向けては、ビルや一定エリア内で多様な主体を巻き込む「面」での取組を進めていくことが必要となっている。

加えて、複数のテナントが入るビル等においては、建物管理者がテナントからの委任を受けて廃棄物処理等の実務を一括して実施しているケースが多く、焼却処理からリサイクルへ切り替える際にはテナント・建物管理者等の合意形成が必要な場合がある。また、食品廃棄物を飼料化・堆肥化するためには、冷房室での一時的な保管による腐敗・害虫の発生防止等が必要である。さらに、面的な取組の効果を最大化するためには、DXを活用したテナントごとの計量・課金システムやAI等の新技術を活用した効率的なごみの集計・分析等の先駆的な取組に加え、食品リサイクルだけにとどまらず、プラスチック等の包装容器の水平リサイクルなどの分野横断的な取組も有効である。



このため、例えば一定のエリア・ビル等において、食品・プラスチック等を中心に、先駆的・分野横断的なごみ減量・リサイクルの取組等を集中的に実装する事業のコーディネートを後押しし、その取組を都民・事業者等へPRすることなどにより、複数の資源に係る循環の輪を広げていく。

3) 食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化

食品製造業等から出る食品廃棄物は混合物が少なく、産業廃棄物として広域的な処理も可能となることから、大半が飼料化・堆肥化されている。

一方、小売店や外食店等においては、食品廃棄物は一般廃棄物であり、産業廃棄物であるプラスチック等の分別排出が原則であるが、包装された食品の売れ残りや混



入物が残っている食べ残しなど、食品廃棄物とプラスチック等が混合して排出されることもある。飼料化・肥料化等の再生利用を図るには異物の除去などが求められることから、店舗側の負担が重く、多くは事業系一般廃棄物の可燃ごみとして清掃工場で焼却されている。

このため、都内事業系の多くを占める食品小売業や外食産業から排出される食品廃棄物については、包装された状態等で受け入れて、プラスチック等の分別が可能な施設でのガス化・堆肥化等の再資源化（カスケード利用）を進めていく。さらに、これらの処理に併せて、分別後のプラスチック等は水平リサイクルの促進も図っていく。

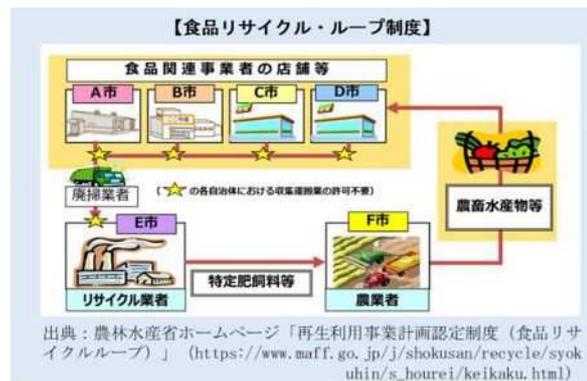
また、事業系の食品廃棄物については、再生利用よりも清掃工場での焼却処理の方がコスト面で有利な場合は、排出者が再生利用する経済的なインセンティブが働かないことや、都内に数多くある小売店や外食店から排出される食品廃棄物量に対して、都内のリサイクル施設の処理能力が不足しているという課題もある。

このため、国の食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（2025年3月14日告示）において、清掃工場における持込み手数料などの処理料金については、原価相当の料金徴収が望ましいと示していることから、食品リサイクルを促進する観点からも、自治体での検討を促していく。また、リサイクル施設の整備を促進するため、小売店・外食店等からの食品廃棄物を取り扱うことができる再資源化事業者等による施設新設や能力増強等の際における財政的支援の拡充を国への働きかけなども進めていく。

4) 小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築（重点施策）

先述のとおり、事業系食品廃棄物については、小売業及び外食産業、特に中小食品関連事業者の再生利用率が低調である。

こうした要因としては、都内における食品リサイクル施設の所在地は偏在していることから、施設からの距離が遠い事業者等にとっては収集運搬コストが割高になることや、中小規模の小売・外食事業者等からの食品廃棄物は、特に飲食店等ではオーダー方式、バイキング方式、セントラルキッチン方式など提供方法によって出す頻度や量等が違って少量の排出になる場合もあり、単独で収集運搬事業者等を見つけることが極めて困難なことなどが挙げられる。



また、自治体を横断して収集運搬を行う場合、通常、食品廃棄物を収集する排出場所が所在する全ての自治体での許可が必要となる。加えて、ドライバー不足等や食品リサイクルに係る委託料の費用負担、冷蔵保管庫や温度管理のできる保管場所の確保等の様々な課題がある。

そこで、食品関連事業者の店舗等が排出する食品廃棄物について、食品リサイクル・ループ制度[※]等を活用した広域的なリサイクルルートの構築に向けたコーディネーターによる伴走型支援等により循環利用を促進していく。

また、更なるスケールメリットの確保や効率的な収集運搬体制の構築に向けては、家庭系生ごみと事業系食品廃棄物の一括回収も併せて検討していく。

※食品リサイクル・ループ制度：食品関連事業者が、リサイクル業者等と連携し、再生利用実施や得られた肥料等の利用などに関する計画を作成し、大臣の認定を受けた場合、廃掃業者の収集運搬業の許可が不要となる制度

1 第4章 各主体の役割と施策の進め方

2 1 各主体の役割

3 食品ロスは、消費者及び事業者双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組むべき課題である。同時に、消費者の行動が事業者における発生要因になり、また逆に事業者の行動が消費者（家庭）における発生要因になり得ることを認識した上で、両者が相互に力を合わせて食品ロスの削減に取り組む必要がある。

7 このため、消費者や食品関連事業者が、以下に掲げるような役割を理解し行動すると同時に、消費者団体・NPO等による普及啓発活動や、行政による総合的な食品ロス削減施策の推進及び自らの率先的行動が求められる。

10 **【消費者の役割】**

11 消費者は、食品ロスが社会的な課題であることへの理解を深めた上で、日常生活における買い物や料理、食事等の場面で一人ひとりができることを考え、具体的な行動に移していくことが期待される。また、消費者の過度な鮮度志向などが起因の一つとなって、サプライチェーンの中で食品ロスが発生していることを認識し、食品ロス削減や食品リサイクルに取り組む事業者のサービスを積極的に活用する等、事業者の取組を支援することが求められる。

16 **【食品事業者、食品業界団体の役割】**

17 自らの事業活動における食品ロスの発生状況を把握した上で、その削減を図るとともに食品リサイクルの取組を進める。また、事業者は、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、食品リサイクル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進めていくことが求められる。加えて、都や区市町村等が実施する食品ロス削減や食品リサイクルの取組に積極的に協力するよう努めることが求められる。

23 また、業界団体から各事業者への食品ロス削減や食品リサイクルの取組を促すことも期待される。

25 **【消費者団体、NPO、情報産業等】**

26 消費者や事業者による食品ロス削減の取組が広がるよう、セミナー・イベント等の企画や好事例の紹介など積極的な普及啓発活動を行うことが期待される。

28 **【都の役割】**

29 都は、各施策が着実に進むよう、消費者、事業者、関係団体等と連携を図りながら、食品ロスの削減・食品リサイクルを推進する。また、地域ごとの特性に応じた取組や工夫を凝らした取組を展開する区市町村を支援するとともに、連携した取組を進めていく。

32 **【区市町村の役割】**

33 区市町村は、国の「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」や都計画を踏まえ、当該区市町村の区域内における食品ロス削減の推進に関する計画(食品ロス削減推進法第13条に定める「市町村食品ロス削減推進計画」)の策定に努めるとともに、地域の特性に応じた食品ロス削減や食品リサイクルの施策を都や企業等と連携を図りながら積極的に実施していくことが求められる。

2 各主体との連携・協働による施策の推進

フードサプライチェーンが複雑に絡み合う過程で発生する食品ロス、特定の分野へ規制を設けることだけで解決する問題ではないため、その削減に当たっては、事業者、消費者が相互の理解を深め、共通の問題意識を持って対応していくことが重要である。

また、食品ロス削減・食品リサイクル施策の推進に当たっては、食品の生産から、製造、販売、消費、再生利用、廃棄に至る一連の過程において多くの消費者、事業者に関わる課題であるため、行政内関係部署と緊密に連携を図るほか、様々な工夫を凝らした取組を重層的に展開していく必要がある。また、行政間の協力体制として、国はもとより区市町村や九都県市等との連携も重要である。

(1) 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

都は、食品製造業から卸売業、小売業、外食産業までの各事業者団体や消費者団体、有識者等で構成される「東京都食品ロス削減パートナーシップ会議」を設置し、サプライチェーンの各段階で発生する食品ロスの削減策について議論を重ねるとともに、協働した取組を推進してきた。今後も引き続き、食品ロス削減に当たっては、サプライチェーン横断的な課題に対し、各業界との更なる協働した取組が不可欠である。

サプライチェーン全体での取組を一層推進していくため、パートナーシップ会議による連携の強化を図っていく必要がある。

(2) 区市町村

食品ロス・食品廃棄物対策は、多くの消費者や事業者が関わる問題であるため、様々な創意工夫を凝らした取組を積極的に展開していくことが重要である。そうした中、区市町村においても、SDGsの気運の高まりなどから独自の工夫された食品ロス削減・食品リサイクルの取組が進められている。

都は、これまでも、区市町村が実施するワークショップ開催、地域での食べきり協力店との協働、出前授業、フードドライブ等、様々な食品ロス削減・食品リサイクルに係る取組を支援しており、今後も地域特性に応じた効果的な取組を支援していくことが求められる。

また、賞味期限の迫った防災備蓄食品について、マッチングシステムを通じてフードバンクでの有効活用を図るほか、食品ロス削減月間には、地域の食べきり協力店やフードドライブ等の取組状況を発信するなど、効果的な取組を協働しながら進めていく。

(3) 九都県市等

首都圏では、通勤・通学等で多くの人たちが毎日相互に行き来しており、食品ロス・食品廃棄物対策を効果的に進めるためには、首都圏9つの自治体で構成する九都県市首脳会議における広域的な連携した取組が有効である。

九都県市では、これまで子どもから大人まで分かりやすい食品ロス問題のPR動画を作成し、オンライン配信やトレインチャンネルの活用により都内外の広域の気運醸成を図ってきた。さらに、事業者の率先した食品ロス削減の取組を促進するよう、消費者に地球に優しい企業であることをアピールする「チャレンジ省資源宣言」をスタートしており、引き続き広域的に連携した取組を進めていく。

(4) 東京サーキュラーエコノミー推進センター

食品ロスを含めた地域密着型サーキュラービジネスの拠点として、2022（令和4）年4月に東京都環境公社内に「東京サーキュラーエコノミー推進センター（通称“^{ティ}ー^セック”という。）」を設置し、都民・事業者等からの相談・マッチング対応のほか、ネットワーキングの場を提供するなど、幅広く取組を推進してきた。例えば、小売店舗でのフードライブの常設窓口を掲載している区市町村の一覧をホームページ上で公表するなど、食品ロス削減の発信拠点としての活動も実施している。

こうした取組を進めている一方、事業者等の多様な主体の連携を促し食品ロス削減に向けた新たなソリューションの芽を創出するためには、高い専門性を備えた体制の整備やマッチング機能の実効性向上が重要となっている。

今後、更なる戦略的な広報の展開を図るため、都民・事業者・自治体やNPOなど各主体のニーズに応じた情報発信を強化していく。

また、多様な主体との連携を促進していくために、デジタル技術の活用により、食品ロスの削減対策や防災備蓄食品の有効活用等に取り組む事業者等を効率的・広範にマッチングする仕組みの提供や、食品ロス削減に資する補助事業等も含めた具体的なソリューション等を提案できる専門人材によるアウトリーチ活動の充実を図っていく。

加えて、高齢者に対して、講習会等での啓発動画等による発信や、デジタルツールがない場合でも電話などの多様な手段によってコミュニケーションを図り、幅広い人々にも情報が伝わるように対応を進めていく。

(5) 子ども、教育機関等

持続可能な資源利用の実現に向けて、食品ロスの削減が大切な取組であることを、将来を担う子どもや若い世代の人たちが学ぶことは重要である。

食品ロスの問題は、子どもたちにとって身近で理解しやすいSDGsともつながりの深いテーマであり、多面的かつ総合的に考え、行動できる力を養える絶好の題材でもある。都は、これまで、教育関係部署と連携しながら、教員等を対象とした体験型プログラムを通じ、子どもたちに食品ロスに関する学習の機会を提供するほか、親子や地域向けの埋立処分場見学会において、食品ロス問題をテーマとして開催するなど様々な形で環境学習の推進に取り組んできた。今後も、家族、学校、地域等の中で食品ロス削減のため自らできることを一人ひとりが考え、具体的な行動に移していけるよう多様な環境学習を推進しながら、子どもたちが成長段階に応じて体系的に学べる教材の開発や知識を得られる機会を創出し、食品ロスに関する教育環境の充実を図っていくように教育関係部署との連携の強化を図っていく。

加えて、食育基本法に基づく東京都食育推進計画の中でも食品ロス対策は施策の柱の1つに位置付けられており、子どもから大人まで幅広い世代のライフスタイルに応じてSDGsの達



成にも貢献する食品ロスの削減の理解を深めていくこととしており、当該計画を所管する部署とも連携を図りながら、食育を通じた食品ロス削減を推進していく。

(6) その他

都では、食品ロスやレジ袋の削減、食品リサイクル、省エネなどの取組や行動を通じて、一人ひとりの「もったいない意識」を高め、消費行動を変えていくことを目的とする「チームもったいない」という枠組みを活用し、食品ロスの削減行動等の取組を実践しているメンバーの活動発信等に加え、家庭向けの普及啓発などを推進していく。

また、食品ロス削減に積極的に取り組むスタートアップの事業を支援するとともに、削減に取り組む若者や学生等が企業や自治体等と意見交換する機会を設け、研究発表や取組事例の共有を図ることなどにより、取組を一層促進していく。

3 食品ロス削減・食品リサイクルに取り組む事業者等を評価する仕組み

都は、Web サイトやT-C E Cのアクションサイト等を通じ、積極的に食品ロス削減を進める食品関連事業者等の取組を発信してきた。また、大規模オフィスビルや商業施設等に対しては、3Rアドバイザーを派遣し、取組状況の確認や助言、食品リサイクルも含めた3Rに関する事業者の取組レベルを可視化した上で、派遣後にはレポートも発行している。こうした事業を進めている中において、食品関連事業者等の食品ロス削減行動レベルを把握することで、より効果的な取組を促すため、優良な行動を客観的に評価し、見える化する仕組みが必要となっている。

また、食品ロス削減の取組には、経費の増や運用変更の手間などの負担が懸念され、実施が躊躇される場合があることから、持続的な取組につなげるための導入コスト等への支援に加え、事業者のモチベーションの維持・向上に資する制度的な施策等も重要である。

今後、排出事業者等の自主的な行動につなげるため、自らの取組や食品廃棄物を含むごみの排出量等をオンライン上で入力することにより相対的な評価が可能な「診断ツール」の活用を推進することなどにより、取組レベルの見える化の普及を図っていく。さらに、食品ロス削減行動の促進のための環境整備に向けて、現在進められているISO（国際標準化機構）における国際規格の策定動向等も注視しながら、意欲ある事業者に対する支援や各企業の取組の好事例の発信、表彰制度などにより、自主的な行動レベルの強化と企業のブランディング・価値向上の好循環を促すための方策を検討していく。



4 都による率先的な取組の推進

都は、多量の資源を消費する一事業者として、食堂等のご飯の量の選択やポスター等による啓発活動、防災備蓄食品のマッチングシステムを活用した有効活用など、食品ロス削減に資する率先的な取組を実施している。また、2025（令和7）年3月には、都の事務事業活動に伴う温室効果ガス削減などの都の率先的な取組を示した「ゼロエミッション都庁行動計画」を改定し、「食品ロスの削減」の分野においても2つの2030（令和12）年度目標を設定した。

今後、都民や事業者等の更なる行動変容に向けては、職員だけでなく一般利用客も多い庁舎内の食堂・売店等でロス削減の取組を推進することや注目度の高い都主催イベント等での取組も一層推進していく。

そこで、都庁舎内の食堂・売店等における発生抑制・再生利用を推進していくため、食品ロス削減キャンペーン等の機会を捉えた啓発活動や、オフィスを含む全ての食品廃棄物の再生利用等を実施する。また、都民・民間事業者等への取組の普及促進として、都主催イベントにおいて、飲食提供の際の量の調整など、東京都グリーン購入ガイドに基づく率先した取組を推進するとともに、大規模イベントにおける食品ロス削減行動を働きかけていく。

【「ゼロエミッション都庁行動計画」における目標(2030年度)】

- 都庁舎の食堂や売店等における全ての食品廃棄物を食品リサイクルへ
- 都が保有する防災備蓄食品の廃棄が最小化されている

出典：ゼロエミッション都庁行動計画（東京都）

【東京2025世界陸上における主な取組】

主な取組

- ボトルtoボトルの実施
 - ・ スポンサーと連携し、使用したペットボトルを回収して新たなペットボトルに再生する、水平リサイクル(ボトルtoボトル)を実施します。
- 持続可能な調達、廃棄物の削減
 - ・ 持続可能な調達計画を作成し、機品等の調達では、リースレンタルを積極的に活用し、物品等の購入では環境に配慮するなど、持続可能な調達を進めています。
 - ・ 競技用機品は、適正な財産処分手続きを経て、大会後に譲渡して活用することを検討します。
 - ・ 観客へマイボトルの持参を呼びかけていきます。
 - ・ 一部で、繰り返し使えるリターナブル瓶についての活用を検討します。
 - ・ 飲食料品の容器包装について使い捨てプラスチックの利用抑制を検討します。
- 食品ロスの削減
 - ・ ボランティアへの食事提供について食費相当分のプリペイドカードを配布します。
 - ・ 大会関係者への食事提供については、食数精査のほか、冷凍食材などを活用し、食品ロスの発生抑制に最大限努め、それでも発生するものは再生利用を目指します。

出典：東京2025世界陸上サステナビリティプラン（World Athletics）

1 **第5章 計画の推進に向けて**

2 **1 推進体制の整備**

3 計画の推進に当たっては、パートナーシップ会議等を活用し、定期的に取り組の成果を検証
4 し、PDCA サイクルの徹底を図る。また、食品ロスの削減は多岐にわたる施策に関連した
5 ものもあるため、消費者、食品関連事業者、関係団体及び行政等の多様な主体が適切な役
6 割分担の下で連携・協力し、取組を進めることが重要であり、関係部局とも緊密に連携しな
7 がら取組を展開していく。

8 **2 計画の進捗管理**

9 計画の進捗管理においては、都内の食品ロス及び食品廃棄物の発生量等を継続的に把握し、
10 計画全体の目標に対する達成状況の評価を行う。

11 また、可能な限り定量的な指標を設定し、目標達成に向けた各主体の取組状況を把握して
12 いく。

3 2035年目標達成にむけた計画期間のロードマップ

本改定計画を着実に推進していくため、食品ロス・食品廃棄物の発生量の推移、施策の進捗状況等を把握・検証し、適切に進行管理を行っていく。また、東京の特性を踏まえながら重点的に実施する分野を見極め、各ステークホルダーとも協調を図りながら施策を展開していく。

施策	主な取組	～2025	2026	2030
柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底	家庭系の食品ロス削減			
	■ 消費者の行動変容の促進	普及啓発	調査等による実態把握・広報展開	
	■ 消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進		先進技術・サービスの検証	利用促進
	■ 消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進	中小小売事業者へのメニュー補助	効果的な事例の啓発等	
	事業系の食品ロス削減			
	■ 先進技術等を活用した食品ロス削減	実証等による事例創出・優良事例の発信・社会実装に向けた補助		活用促進に向けた伴走型支援
	■ 商慣習の見直しの促進	行動宣言・実態調査	取組事例の発信 商慣習に係る消費者の意識変容促進	
■ 外食時における食品ロス対策の推進		キャンペーン・講習会実施	さらなる効果的な対策の推進	
■ 消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進		てまえどり啓発・好事例の発信	小売店の実態把握を踏まえた効果的な啓発	
柱2 有効活用方法の拡大	■ 国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進	大学と連携した寄附事例等の創出	ガイドラインを踏まえた寄附事例の発信・寄附に関する相談・マッチング対応検討	
	■ 温度管理が必要な日配品等の寄附の促進		スキーム 地域密着型寄附スキームの構築の検討	
	■ 防災備蓄食品の積極的な有効活用	マッチングシステム構築・運用	システムの運用（民間システムへの移行検討） 調達時期・品目の平準化	
柱3 資源の循環利用の促進	■ 家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進	区市町村への財政的支援	自治体横断的な回収ルートの構築支援	
	■ 地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進		ゼロウェイスト ビル等実態調査	コーディネート支援の検討
	■ 食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化		自治体等との勉強会	カスケード利用の促進
	■ 小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築	中小小売店舗への補助	自治体・事業者等との検討	国の制度を活用したリサイクルルート構築に向けた検討
3つの柱の施策推進を後押しする取組	■ 様々な主体と連携した取組の強化	パートナーシップ会議との協働した取組等 T-CECによる情報発信等	情報発信・マッチング機能強化	
	■ 事業者等を評価する仕組み	取組レベルの見える化	表彰制度等の調査 表彰制度等の検討	
	■ 都による率先的な取組の推進	都庁舎の食堂等での率先行動	排出量の調査等 都庁舎全体での再生利用	

5