

「もったいない」
と
「食の安全」

食品ロスについて

食品ロスとは

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

食品ロスの量 年間464万トン

家庭 (233万トン)

- ①食べ残し
- ②皮の剥きすぎなど
- ③手つかずの食品

1日当たり
毎日おにぎり
1個(102g)
捨てている



お店・工場など (231万トン)

- ①規格外品
- ②返品
- ③売れ残り
- ④食べ残し

台東区食品ロス削減推進計画（令和3年度～令和12年度）

基本理念

みんなで食べものを大切にする世界の実現
おいしく食べて、たのしく解決！

基本方針

基本方針 1

リデュース（発生抑制）
の取り組み

基本方針 2

リユース（再使用）と
リサイクル（再生利用）
の取り組み

基本方針 3

サステナブル（持続
可能）な取り組み

施策

教育及び学習の振興、普及啓発

食品関連事業者等の取り組みに 対する支援

未利用食品を提供するための 活動への支援等

計画の推進体制

情報発信・情報共有の推進

調査・研究の推進

取り組みの内容

- （仮称）食品ロス削減クッキングの日の創設
 - ・手つかず食品の廃棄を削減
 - ・冷蔵庫の中の定期的な点検を習慣化する活動を推進
 - ・食材の使い切りを推進
 - ・各種イベントで食品ロス削減対策を推進
 - ・賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を促すための情報を提供
 - ・消費・賞味期限間近の商品の優先購入を推奨
 - ・季節ごとの消費の機会をとらえ情報発信を行い、外食時の食べきり等に係る啓発を推進
 - ・地域において食品ロスの削減を担う人材を育成するための取り組みを推進
 - ・食品ロスの削減に関する理解と実践を促進

- リサイクル協力店制度の見直し
- 新たなツールを活用した食品ロス削減の取り組みの促進
 - ・規格外や未利用の農林水産物の活用を促進
 - ・季節商品の予約販売等、需要に見合った販売を推進
 - ・食品関連事業者に対する消費者啓発に取り組むことの働きかけ、啓発資材の提供

- フードドライブの実施
 - ・食品関連事業者とフードバンク*活動団体との情報共有等
 - ・学校給食等に伴う食品廃棄物の飼料化を継続
 - ・食品廃棄物の飼料化等による適正な再利用の促進
 - ・防災備蓄品の有効活用

- 台東区廃棄物減量等推進審議会の開催

- リサイクル協力店制度の見直し
- 新たなツールを活用した食品ロス削減の取り組みの促進

- 調査・研究の実施

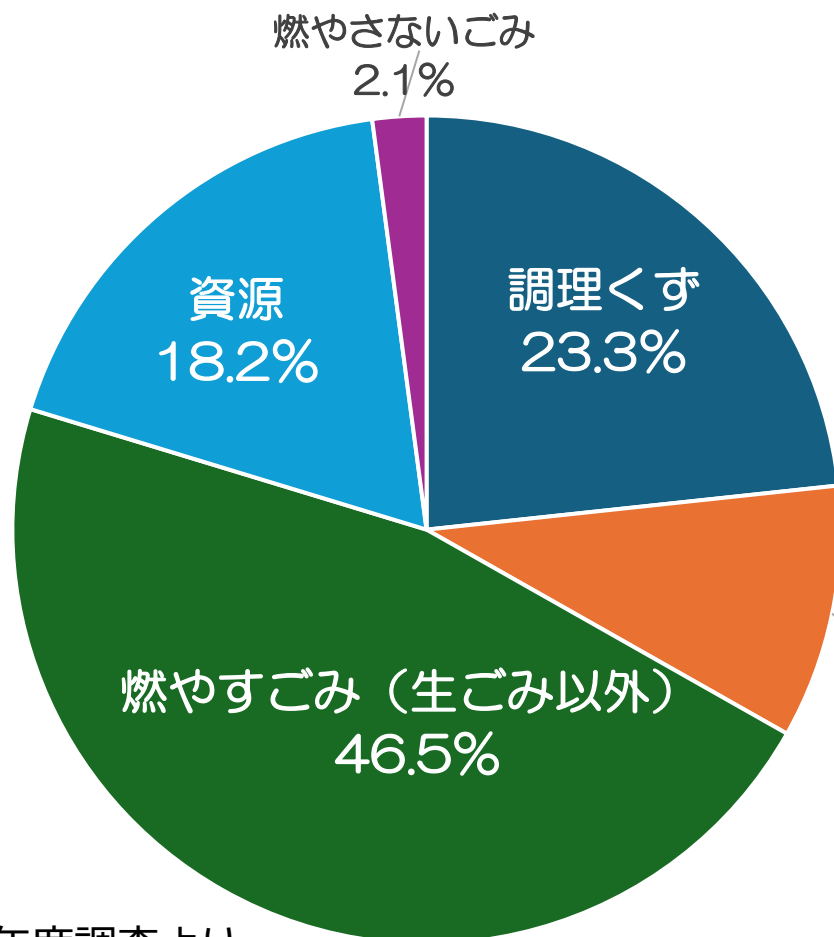
目標

食品ロス削減の取り組みを実践している区民の割合 100%を目指す
区民一人一日あたりの食品ロス排出量 約269（半減を目指す）

（令和元年度比）

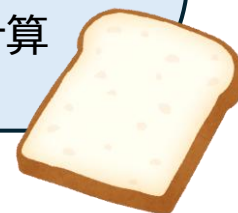
台東区の商品ロスの量

【燃やすごみの内訳】



3,275トン

1日当たり
毎日食パン
1枚(52g)
捨てている計算



食品ロス
9.9%

全体の約

「1割」

食品ロスが多いことによる問題

温室効果ガスの
排出

ごみ処理のコスト
※台東区では1kg
約75円かかる

焼却後の灰の
埋め立て

国民一人当たりの
経済損失
年間約31,814円



一番大切なのは

「食べきる」

ことです。

「食べきる」ために 私たちにできる取り組み

- ①お買い物のときできること
- ②ご家庭でできること
- ③外食時にできること

「食べきる」ためにできる取り組み ～①お買い物するときできること～

買いもの前に
食材をチェック



期限表示を知って
賢く買う

賞味期限

消費期限

必要な分だけ買う



てまえどりを実践



「食べきる」ためにできる取り組み ～①お買い物するときできること～

買いもの前に
食材をチェック



冷蔵庫の中に何が入っているか
メモ書きや携帯・スマホで撮影しておく
と冷蔵庫の中に購入した食材が残っていた
などの事例を防げます。

「食べきる」ためにできる取り組み ～①お買い物するときできること～

必要な分だけ買う



お得なまとめ買いをしたものの、
使わずに期限が過ぎてしまい、
捨ててしまうことがあるかもしれません。
必要な時、必要な分だけ買ったほうが
お得なこともあります。

「食べきる」ためにできる取り組み ～①お買い物のときできること～

利用予定と照らして、期限表示を確認して購入するようにしましょう。

期限表示を知って
賢く買う

賞味期限

消費期限

【参考】消費期限と賞味期限の違い

消費期限

劣化の早い食品について
未開封の状態での保存方法の表示
に従って保存した場合の期限

期限を過ぎると・・・

健康被害の可能性

賞味期限

劣化の遅い食品について
未開封の状態での保存方法の表示
に従って保存した場合の期限

食べられるが、
風味が劣っている可能性

てまえどりを実践しよう

購入してすぐ食べる場合に、商品棚の手前においてある商品等、販売期限が迫った商品を積極的に選ぶこと

区独自の
「てまえどりPOP」

お店で見かけたら
「手前どり」！



消費者庁・農林水産省・環境省のてまえどりPOP



「食べきる」ためにできる取り組み ～②ご家庭でできること～

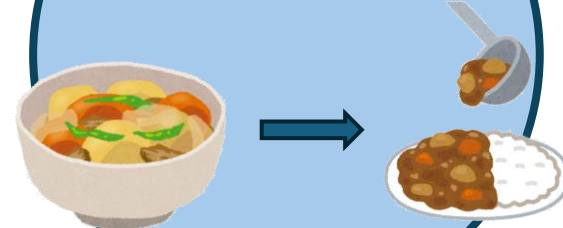
適切に保存する

表示例

名称	〇〇〇〇〇〇〇
原材料名	▲▲▲▲、■●●●、★★★、 ...
内容量	△△g
賞味期限	20××.×.×
保存方法	10℃以下で保存
製造者	株式会社□□食品 東京都...



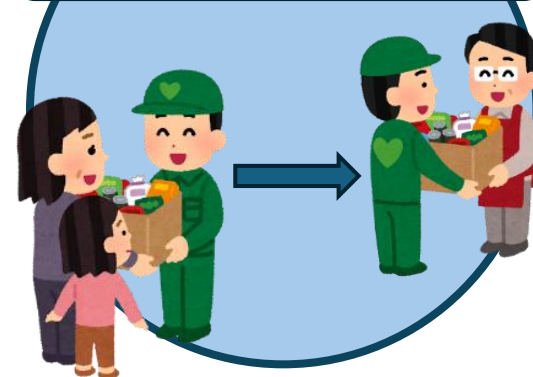
食べきれる量を作る



食材を上手に使い切る



フードドライブを利用する



「食べきる」ためにできる取り組み ～②ご家庭でできること～

適切に保存する

表示例

名称	〇〇〇〇〇〇〇
原材料名	▲▲▲▲、■●●●、★★★、 ...
内容量	△△g
賞味期限	20××.×××
保存方法	10℃以下で保存
製造者	株式会社□□食品 東京都...



誤った方法で保存すると、
食品の劣化が早くなる場合があります。
正しい方法で食品を保存し、
おいしく食べきりましょう。

「食べきる」ためにできる取り組み ～②ご家庭でできること～

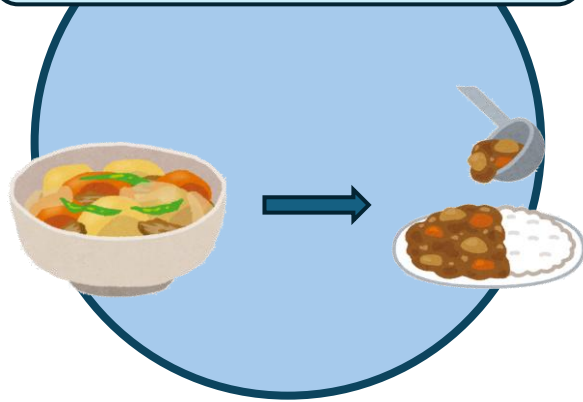
食材を上手に使い切る



新しく買ってきたものを先に
使ってしまうと、残っている食材は
傷んでしまう可能性があります。
残っている食材から使い切るように
しましょう。

「食べきる」ためにできる取り組み ～②ご家庭でできること～

食べきれる量を作る



家族の体調や健康、予定も配慮し、
食べきれる量を作りましょう。

作り過ぎて残った料理は、
リメイクレシピなどで
おいしく食べきりましょう。

ご家庭で食べきれない食品は フードドライブへ



フードドライブ実施



フードバンクなどに寄付



食糧の確保が困難な団体や個人に
渡ります



フードドライブ常設窓口設置

【提供いただきたい食品例】

常温保存で未開封、賞味期限が2か月以上あるもの

* 穀類(お米、麺類など) * お菓子 * インスタント食品、レトルト食品 * 飲料(ジュース、お茶など)
* ギフトパック など

受付場所: 区役所清掃リサイクル課(6階5番窓口) 受付時間: 午前8時30分～午後5時

※ 土日・祝日・年末年始は受け付けていません。

「食べきる」ためにできる取り組み ～③外食でできること～

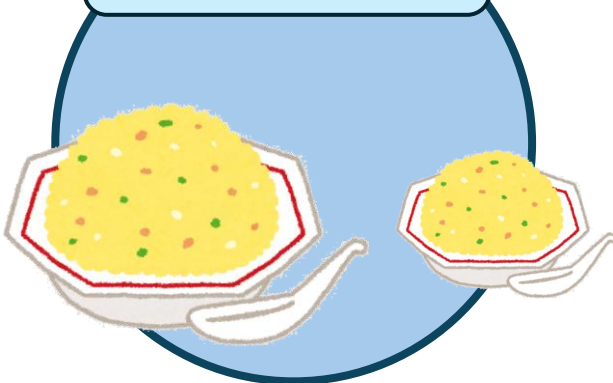
食品ロス削減の取り組みを
している店舗を選ぶ



食べきれる量を頼む



ハーフサイズを
注文する



3010運動を実施
する



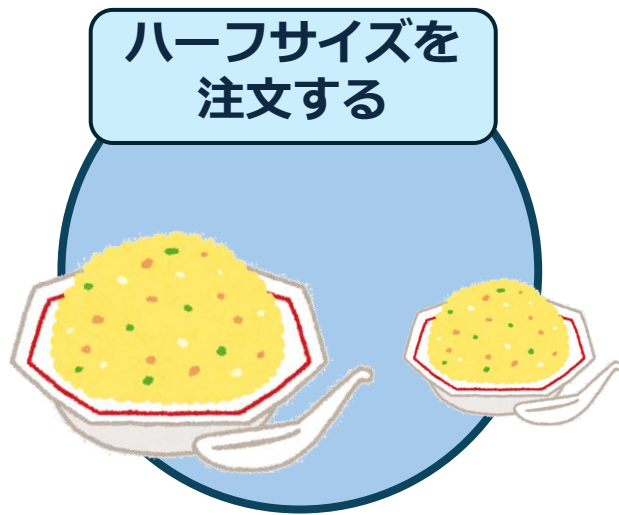
「食べきる」ためにできる取り組み ～③外食でできること～

食品ロス削減の取り組みを
している店舗を選ぶ



料理の量を選べる店、
食べきれない料理を持ち帰ることが
できるお店を選びましょう。

「食べきる」ためにできる取り組み ～③外食でできること～



小盛メニューやハーフサイズを活用し、
食べられる量だけ注文しましょう。

「食べきる」ためにできる取り組み ～③外食でできること～

食べきれる量を頼む



どうしても残してしまった料理は、
お店と相談して持ち帰ることも
検討しましょう。

「食べきる」ためにできる取り組み ～宴会編～ 3010運動



卓上POP配布中！



はじめの**30**分間

カンパイ！のあとは
できたて！の料理を
自分の席で楽しもう！



おわりの**10**分間

おひらき！のまえに
みんなで！料理を
食べきろう！！

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定の背景

2024年12月

消費者庁と厚生労働省が策定

持ち帰りを積極的に推進するということではなく、
事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、

持ち帰りの取り組みを促進し、

意識の変化や**行動変容**を期待して策定。



食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの 基本的な考え方

責任は消費者にある



飲食店との合意が必要



食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの使い方

消費者の方



本ガイドラインを参考にして
持ち帰りを判断してください。

持ち帰りに適する食品は事業者が
判断します。

事業者の指示に従ってください。

食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの使い方

事業者の方



本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項を伝達しましょう。