



名古屋市

# 食品廃棄物減量 食品ロス削減

にご協力ください！

令和 8年 2月

環境局 資源循環部 資源循環推進課

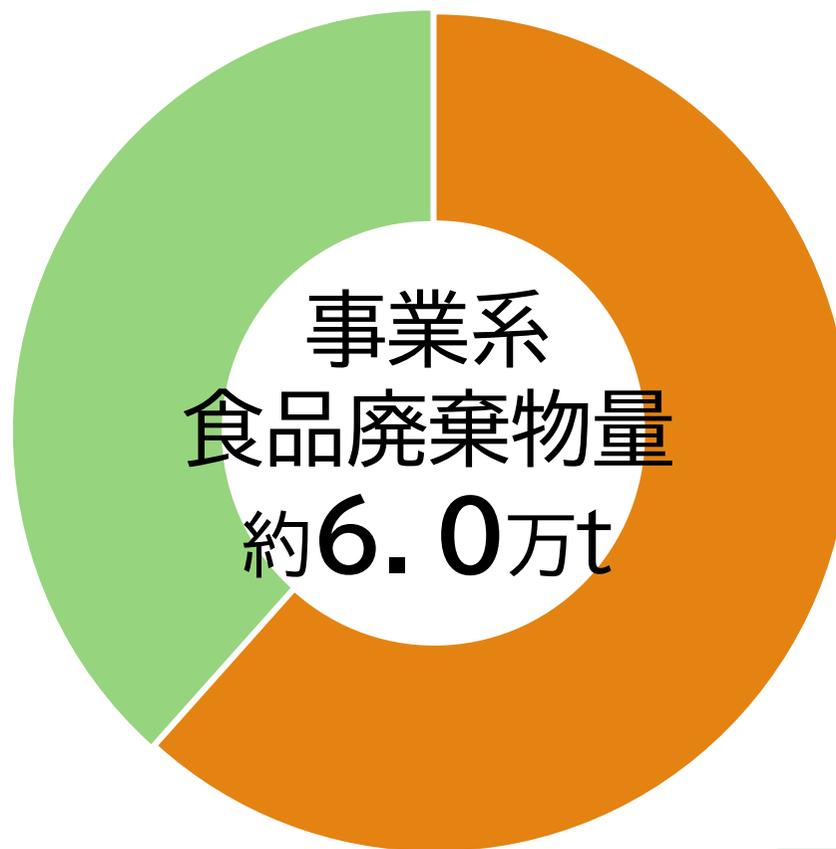


シャチのジュンちゃん

# 1 事業系食品廃棄物の現状(名古屋市)

事業系食品廃棄物量(令和6年度): **約6万t**

資源化量  
約2.3万t  
(約38%)



焼却量  
約3.7万t  
(約62%)



資源化率: **約38%**

目標: 50%



# 1 事業系食品廃棄物の現状(名古屋市)

半分以上は食品ロス

(まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品)

食品ロス以外  
(不可食部)

約**2.8**万t

約**46%**

食品ロス量

約**3.2**万t

約**54%**

事業系  
食品廃棄物量  
約**6.0**万t



※事業系ごみ組成調査結果から推計

## 2 「食品廃棄物」減量の取組の方向性

### 減量に取り組むメリット

- 食品廃棄のコスト削減
- 仕入れ・保存コストの削減
- 企業イメージの向上

食品廃棄物の減量に向けた取組へのご協力をお願いします。



シャチのジュンちゃん

### 3 食品ロス削減の取り組み

まずは食品廃棄物の半数以上を占める

## 食品ロスの削減が重要！

#### 食品ロス削減推進法

食品ロスの削減を総合的かつ計画的に推進することを目的に令和元年10月に施行。国、地方公共団体、事業者、消費者等の各主体が、それぞれの立場で、食品ロスの問題を「我が事」として捉え、行動に移すこと、としている。

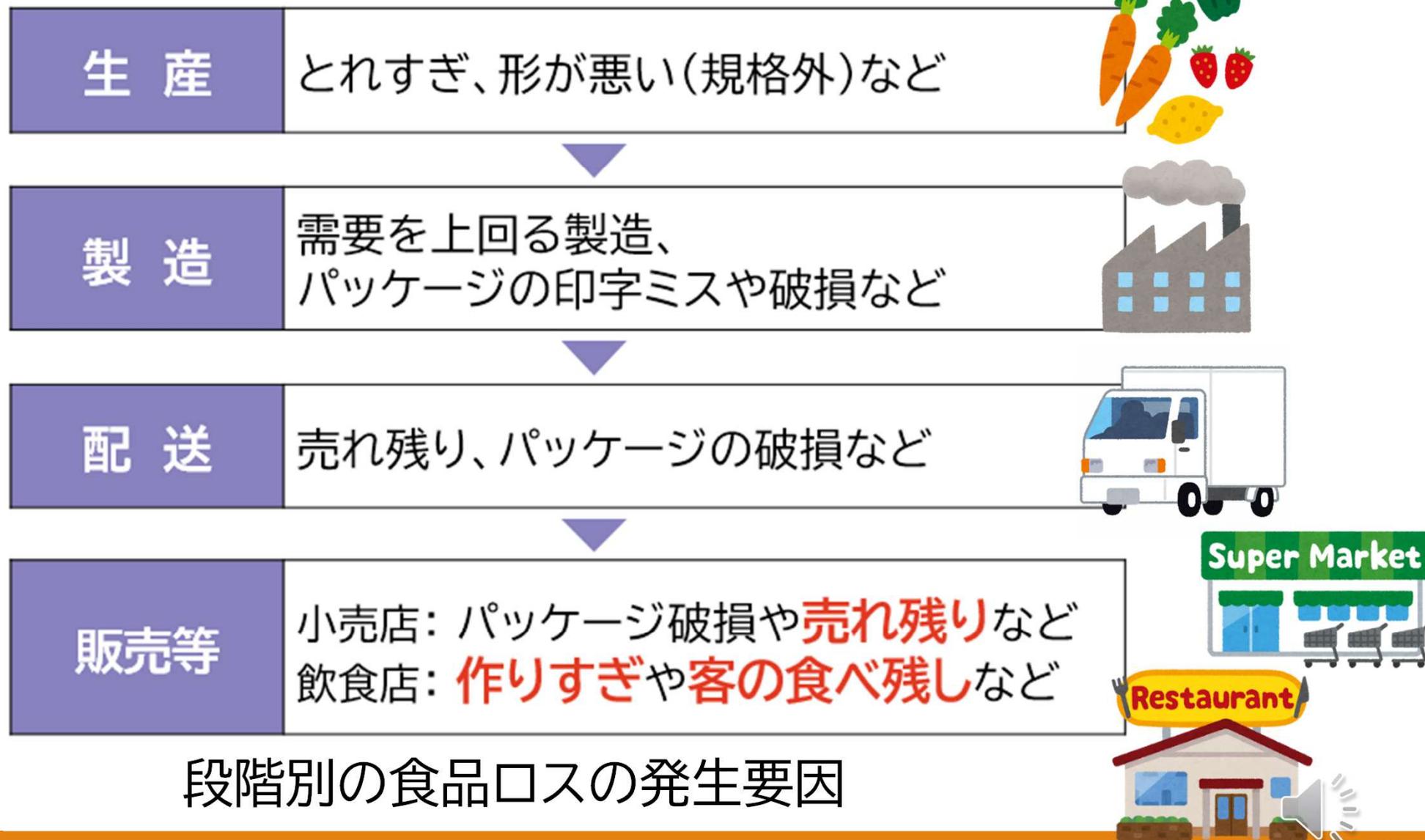
#### 第5条(事業者の責務)

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体を実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。



### 3 食品ロス削減の取り組み

## 「食品ロス」の削減



段階別の食品ロスの発生要因

### 3 食品ロス削減の取り組み

どれだけ食品ロスが発生しているのか  
食品ロスの発生量の把握が重要



分別・  
計量

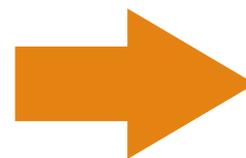
食品ロス

または

不可食部

※調理くずなど  
食用にできないもの

廃棄量・コストの「見える化」



削減目標を設定

### 3 食品ロス削減の取り組み

## 食品製造業・加工業

- 適正量の原材料の調達・使い切り
- 不良品発生抑制

## 食品小売業

- 見切り品等の値引による売り切り
- 適正な仕入れ・在庫管理
- てまえどり※の促進
- 小分け販売や少量販売
- 季節商品の予約販売 など



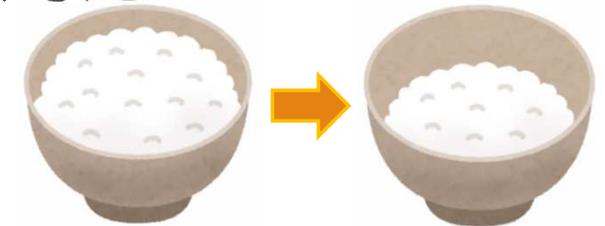
てまえどりPOP

※てまえどり:購入してすぐ食べる場合に、棚の手前からある商品を選ぶこと

### 3 食品ロス削減の取り組み

#### 飲食店(持ち帰り・配達サービス業を含む)

- 食材の使いきり    ■ 仕入れや仕込みの適正化
- 小盛メニューの提供、適量注文への対応
- 食べ残しを減らす啓発



(例:ポスター掲示、食材や料理の情報提供)

- 持ち帰り希望者への適切な対応

※持ち帰りの対応については、消費者庁が策定した  
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」をご確認ください。

### 3 食品ロス削減の取り組み

# 「食べ残しゼロ協力店」

登録申請を  
お待ちしております！

対象：名古屋市内の **飲食店・宿泊施設**

※テナントビルの場合は、建物単位での申請も可能です

要件：**「食べきりを推奨」「小盛メニューの提供」**

などの食品ロス削減の取組を実践



登録店ステッカー



HP上で情報発信

### 3 食品ロス削減の取り組み

## 業種全体

- 商慣習(1/3ルールなど)の見直し
- AI(人工知能)などを活用した需要予測精度向上
- 未利用食品のフードバンク寄付

※未利用食品の寄付

フードドライブ※<sup>1</sup>

食品製造業・食品小売業など

従業員・消費者

フードバンク活動団体・地域の福祉施設

※<sup>1</sup> 家庭の手つかず食品をまとめてフードバンク等に寄付する活動

### 3 食品ロス削減の取り組み

名古屋市では、10月に食品ロス削減月間キャンペーンや食品ロス削減につながる行動を紹介する冊子の配布や動画の配信など行っています！



名古屋市 食品ロス削減月間キャンペーン

**【其の参】 外食編**

飲食店などから発生する食品ロスの多くは、過剰注文や食べ残しが原因。外食時も「食べきり」に努めましょう。

店選び  
これも立派な  
社会貢献

名古屋市では、食品ロス削減に積極的に取り組む市内の飲食店(テイクアウト・デリバリー提供店を含む)及び宿泊施設を「食べ残しゼロ協力店」として登録しています。積極的に利用しましょう!

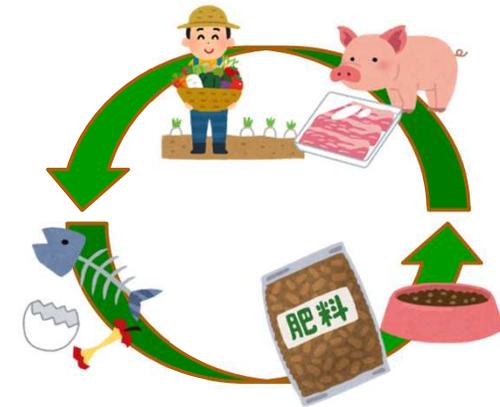
**食べ残しゼロ協力店** とは

- 食べ残し削減周知
- 適量注文の案内
- 30・10運動の案内
- 量を調整した商品提供
- 持ち帰り対応
- フードシェアリング対応
- その他 食べ残しを減らす工夫

詳しくはこちら

## 4 食品リサイクルの取り組み

食品ロス削減に取り組んだ上で、なお発生する  
食品廃棄物はリサイクル



<取組の主体>  
食品関連事業者

食品製造業、食品卸売業、食品小売業、  
飲食店(ホテル、配達・持ち帰り店を含む)

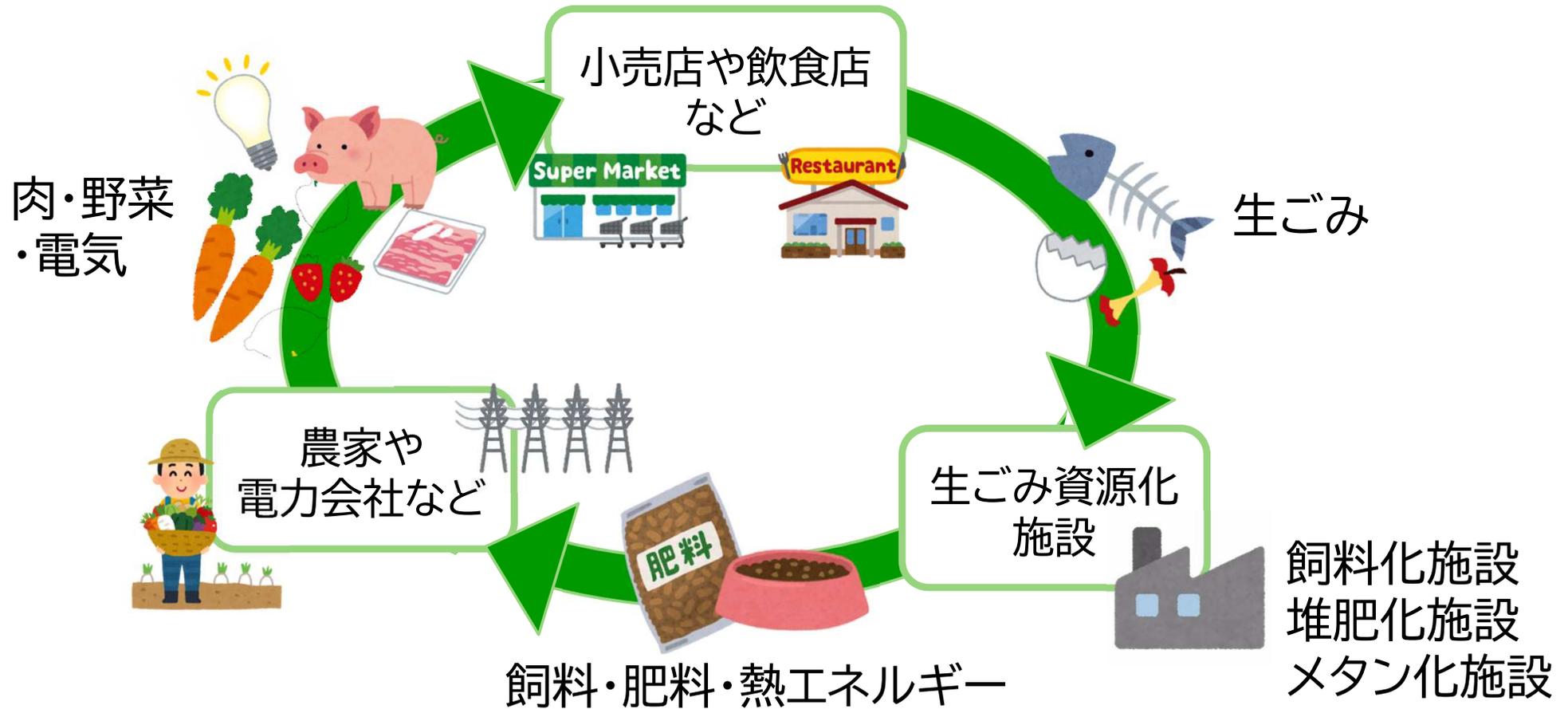
上記以外の多量排出者

病院、老人福祉施設、社員食堂、学校 etc.

## 4 食品リサイクルの取り組み

<取組の方法>

### ① 民間資源化施設への搬入



※排出方法等は収集運搬許可業者にご相談ください

## 4 食品リサイクルの取り組み

<取組の方法>

### ②生ごみ処理機による処理

食品廃棄物をその場で処理することが可能

(例)まずは、分別が比較的容易な「調理くず」「作りすぎ」  
だけをリサイクルする

#### 参考:水切り

生ごみを捨てる前にひと絞りするだけで  
悪臭や腐敗を防止するだけでなく、  
廃棄コストの削減にもつながります。



おわりに

食品廃棄物の削減は、  
**SDGs目標12「つくる責任・つかう責任」**を  
推進する重要な取組です！

**食品廃棄物の減量に関する取組**  
**➡ (食品の削減・食品リサイクル)の実施と**  
**積極的なPRをお願いします！**

「名古屋市SDGsグリーンパートナーズ制度」の取組み  
の評価点にもつながります。  
(制度については脱炭素社会推進課にお問い合わせください)

# 市民・事業者・行政が共に行動し、 「SDGs未来都市」をめざします！



ありがとう  
ございました。



シャチのジュンちゃん