



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 7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



名古屋市の食品廃棄物の状況

【事業系】 <令和5年度>

目標：
資源化率50%

「食品廃棄物」発生推計量:約6.1万トン

焼却量

約3.7万トン

資源化量

約2.3万トン

食品ロス (本来食べられた売れ残り・作りすぎ等)

約3.5万トン^{※1}

※1 事業系ごみ細組成調査結果から推計

※2 四捨五入の関係で、数字の合計が一致しない

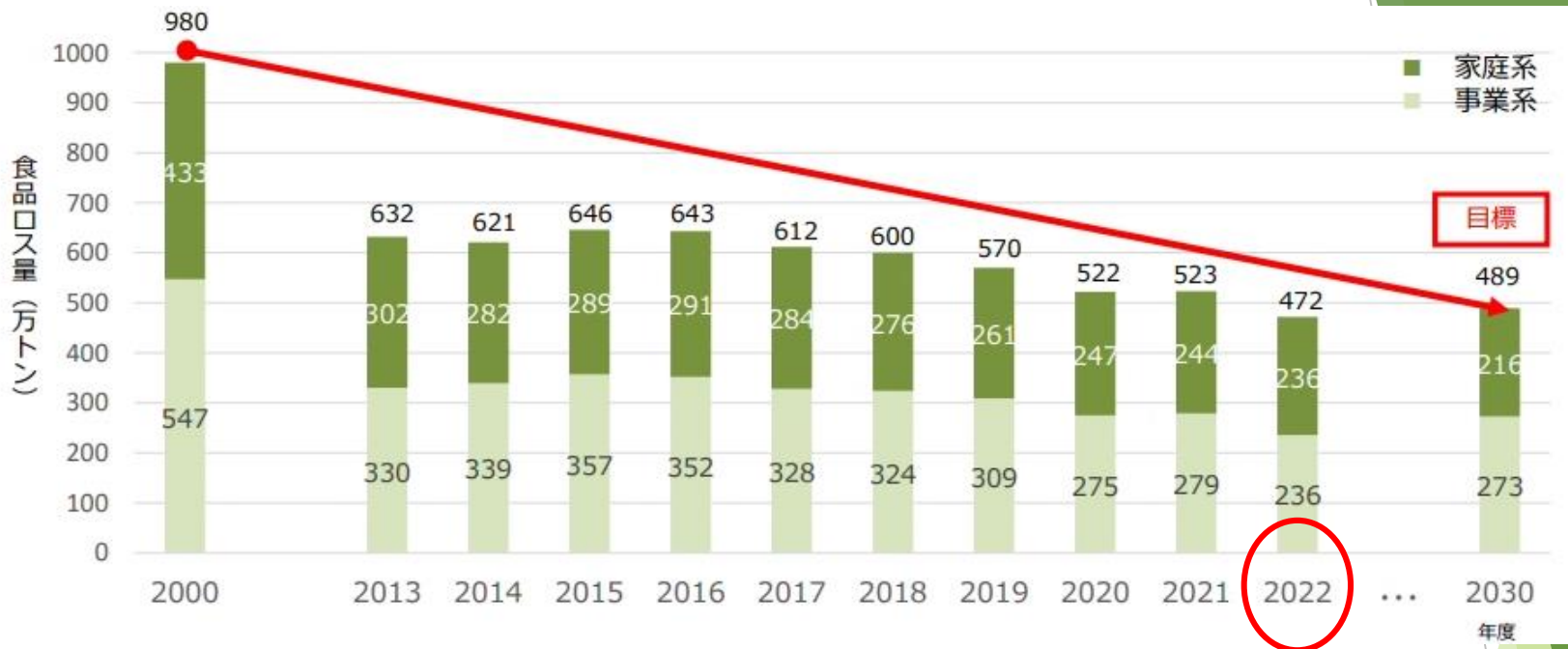


名古屋市の食品廃棄物の状況

市内の事業者から「可燃ごみ」として 排出された食品廃棄物の例



食品リサイクル法基本方針の見直し



▶ 事業系食品ロス量

2000年度基準で2030年度までに半減を目指す

➡ 前倒しで2022年に達成。食品リサイクル法基本方針の見直しを行い、以下の通り目標を引き上げ

▶ 2000年度基準で2030年度までに6割削減



① まず「食品ロス」を削減

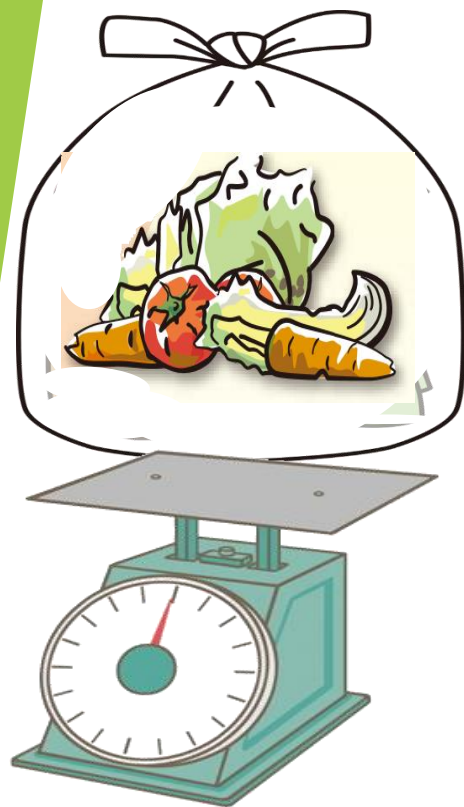


- ・ 売れ残り
- ・ 客の食べ残し
- ・ 作りすぎ
- ・ 過剰除去

※不可食部分は
含まない



① 「食品ロス」の削減



食品ロス

不可食部

分別、計量による
廃棄量・コストの「見える化」

➡ 削減目標を設定



①「食品ロス」削減の取組み（飲食店）

飲食店（持ち帰り・配達サービス業を含む）

- ▶ 来客数予測に基づく食材の適量仕入れ
- ▶ 食材の使いきり（保存・調理の工夫）
- ▶ 適量メニュー提供・適量注文の案内
- ▶ 食べ残しを減らす啓発

（例：ポスター掲示・食材や料理工程情報の提供）

- ▶ 持ち帰り希望者への適切な対応

など



シャチのジュンちゃん



①「食品ロス」削減の取組み（飲食店）

登録申請お待ちしております！

「食べ残しゼロ協力店」

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

登録



HP上で情報発信

ウェブサイトから

お店を探そう!

食べ残しゼロ協力店マップ

検索



①「食品ロス」削減の取組み（飲食店）

食品ロス削減の方法について 楽しく紹介する動画を配信しています！

YouTubeで公開！



食品ロス削減

チャンネル

Channel



名古屋市

こちらからチェック！

- #01 賢く食材を買う方法
- #02 食材の上手な保存術
- #03 食品ロス削減クッキング
余った肉じゃがのリメイク料理+α
- #04 フードドライブを学ぶ
- #05 食品ロス削減に取り組む
飲食店訪問
- #まとめ
5分で分かる！
食品ロス削減のススメ



①「食品ロス」削減の取組み（飲食店）

食品ロス削減につながる行動を紹介する冊子を配布中

「食残し」
今すぐできる「捨てないお作法」

名古屋市公式ウェブサイト上で公開中です！

食べ残しが出やすい宴会やパーティー。乾杯後30分間はできたての料理を味わい、その後おしゃべりを楽しんだら、お開き前の10分間は自席で料理を食べきる「30・10運動」で、食べ残しを防ぎましょう。



2
宴会では
味わい、楽しみ
食べきろう

3
食べきれぬ？
欲張り禁物
適量注文



たくさん注文し、結局食べることができずに残してしまうことがないよう、料理は適量を注文しましょう。ビュッフェやバイキングでの、料理の取りすぎにも注意してください。

もし食べ残してしまった場合は、持ち帰ることができるかどうか、店に確認してみましょう。バックを用意している場合などがあります。

※持ち帰る場合は、飲食店の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行いましょう。



4
食べ残し
バックに詰めて
持ち帰ろう

1
店選び
これも立派な
社会貢献



たくさん注文し、結局食べることができずに残してしまうことがないよう、料理は適量を注文しましょう。

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！

【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。



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



などの取組みを実施している飲食店です。外食をするときには、こうしたお店を選ぶことを意識してみましょう。



この冊子が、
あなたの
助けになる！



①「食品ロス」削減の取組み（小売業）

食品小売業

- ▶ 商習慣（納品期限 1 / 3 ルールなど）の見直し
- ▶ てまえどり（期限の近い食品からの購入）の促進
- ▶ 見切り品の値引販売・ポイント付与
- ▶ 小分け販売や少量販売（消費者への配慮）
- ▶ 季節商品の予約販売
- ▶ フードシェアリング利用による売りきり
- ▶ 未利用食品のフードバンク等への寄付 など



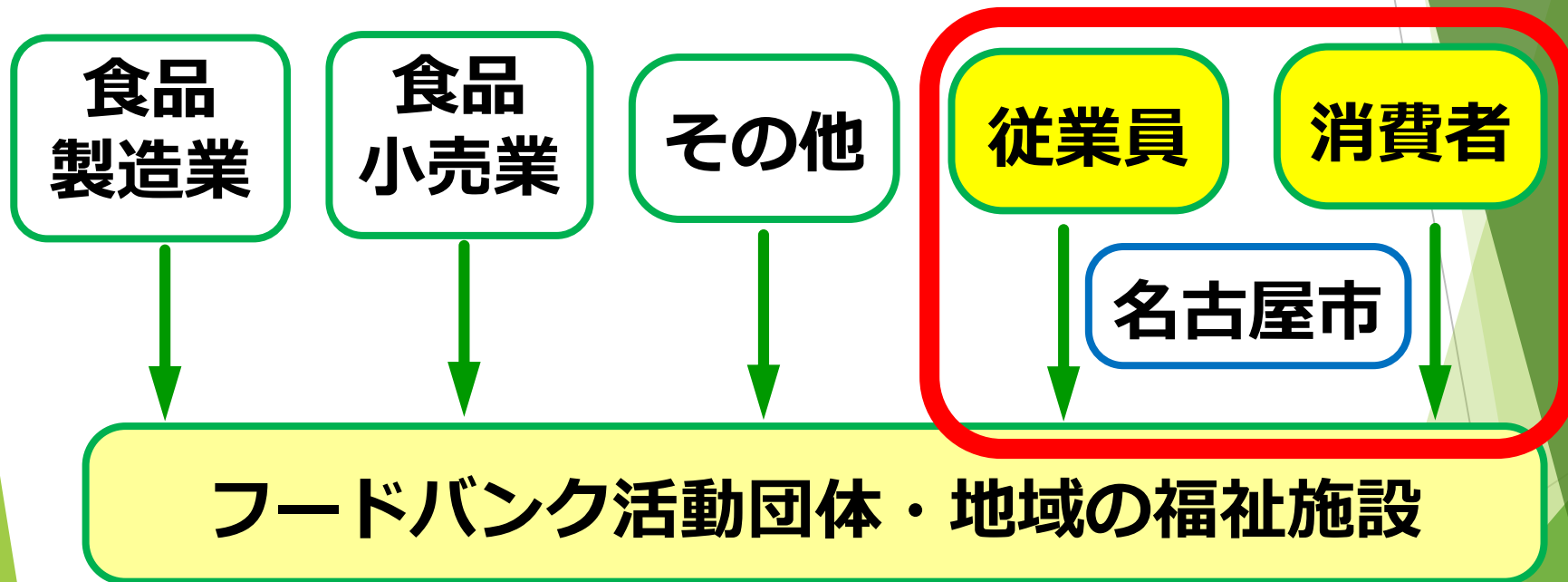
「てまえどり」ポップ



① 「食品ロス」削減の取組み

未利用食品の寄付

フードドライブ※¹



※ 1 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

※ 2 従業員向け・一般（消費者）向けにフードドライブの実施を検討される場合は、資源循環推進課にご相談ください。





職場で「フードドライブ」

実施してみませんか？

～あなたの“もったいない”が、誰かの“ありがとう”に～



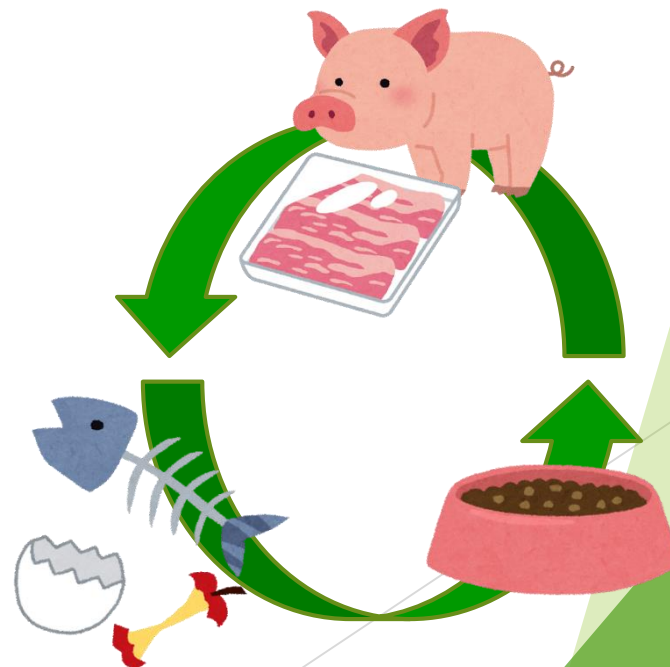
従業員向けにフードドライブの実施を検討される場合は、
資源循環推進課にご相談ください。



「食品廃棄物」 減量の方組みの方向性

② 食品ロス削減に取り組んだ うえで、なお発生する

食品廃棄物はリサイクル



②「食品リサイクル」の取組

<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.



②「食品リサイクル」の取組み

<取組の方法>

① 民間資源化施設への搬入

飼料化施設



堆肥化施設



食品廃棄物 と 容器包装 を別の袋に分別
※排出方法等は収集運搬許可業者に相談

②「食品リサイクル」の取組み

＜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
- ▶ 食品廃棄物 と 容器包装 を別の袋に分別

※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 等



シャチのジュンちゃん



「食品廃棄物」の減量に取り組むメリット

食品ロス削減によるコスト削減

- ▶ 廃棄物の減量によるコスト削減
- ▶ 合理化・効率化によるコスト削減

SDGsの取り組み推進

- ▶ 社会課題解決への貢献
- ▶ ホームページ上での取り組み紹介によるPR

名古屋市SDGsグリーンパートナーズ (認定エコ事業所) 制度での評価

- ▶ 取り組みの評価点になります。
(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！

パートナーシップがまちを支えている

環境にやさしく豊かな
ライフスタイルが定着している



人にも生きものにも住み心地のよい
まちが形成されている

グリーンな経済が循環している



11 住み続けられる
まちづくりを



12 つくる責任
つかう責任



ありがとう
ございました



シャチのジュンちゃん