

食品ロスの削減 について

令和 7 年 1 月 29 日

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

食品ロスとは

本来食べられるのに捨てられてしまう食品



名古屋市の組成分析
で確認された
手つかず食品



日本の食品ロス
2022年度実績
472万トン

世界全体の食料援助量
2022年
480万トン

国民一人当たり換算
おにぎり 1個分
毎日捨てられている

食品ロス量の推移と削減目標

別添

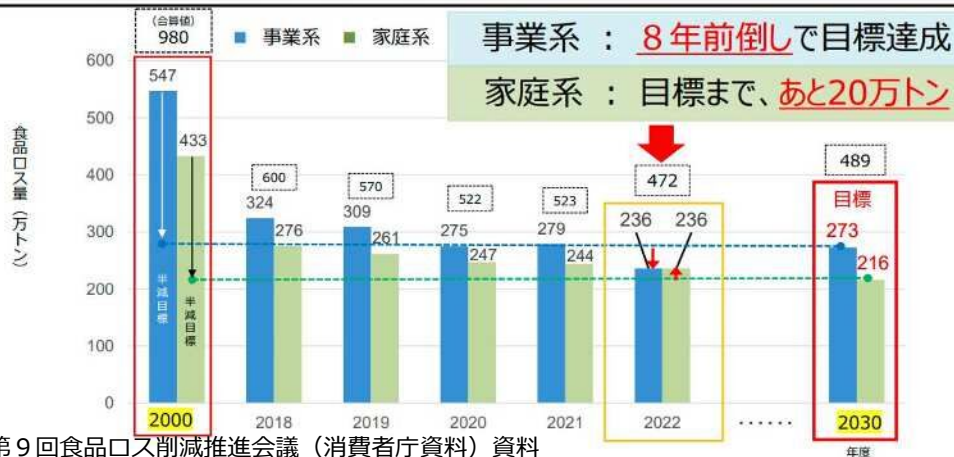
○食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（令和2年3月31日閣議決定）における食品ロスの削減目標

食品ロスの削減目標等食品ロス削減推進法及び本基本方針の目指すところは「多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進する」ことである。

食品ロスの削減の目標は、SDGs も踏まえて、家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30年6月閣議決定）、事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年7月公表）において、**共に2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定している。**

本基本方針においても、これらの削減目標の達成を目指し、総合的に取組を推進する。

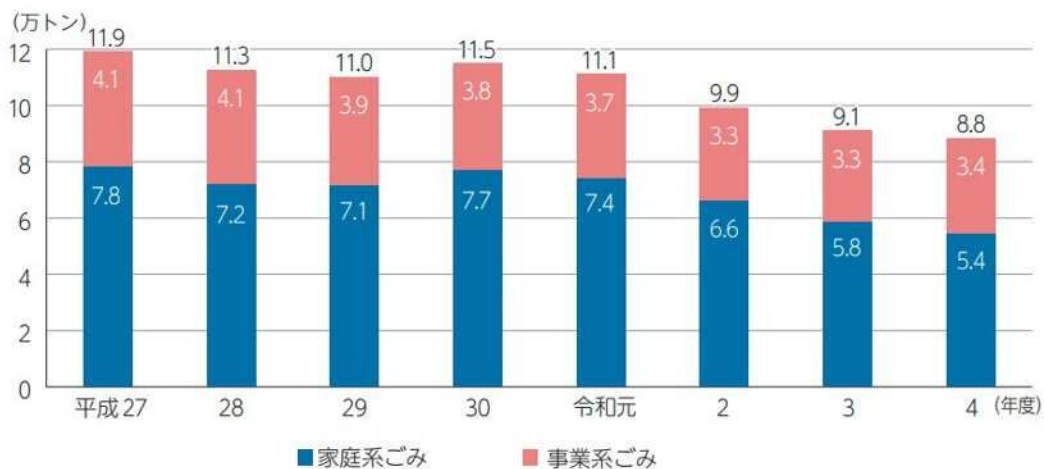
※2000年度食品ロス量 事業系食品ロス量：547万トン（農林水産省）、家庭系食品ロス量：433万トン（環境省）



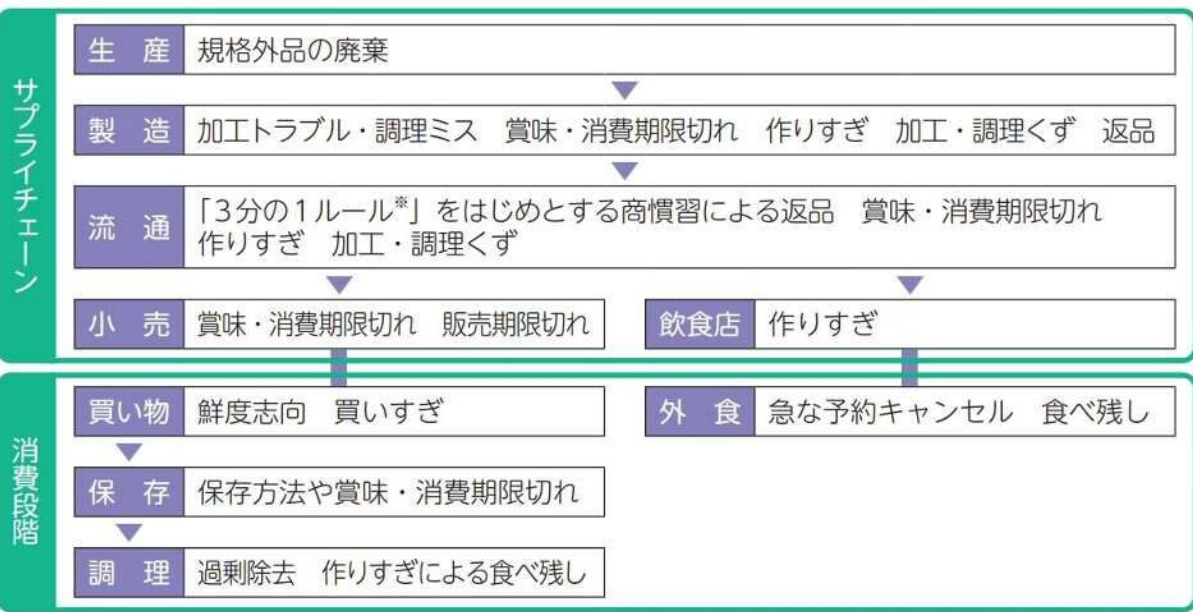
※第9回食品ロス削減推進会議（消費者庁資料）資料

本市の食品ロス発生量

本市における令和4（2022）年度の食品ロス発生量は、家庭系食品ロス量が5.4万トン、事業系食品ロス量が3.4万トン、全体で8.8万トンと推計しています。



食品ロスの発生要因と削減・活用方法



食品ロス削減の基本的な考え方 3つの「ない」



買いすぎ **ない**

買いすぎない

- ・「買いすぎ」は食材の期限切れなどにつながります



作りすぎ **ない**

作りすぎない

- ・「作りすぎ」は食べきれないまま廃棄につながります



食べ残さ **ない**

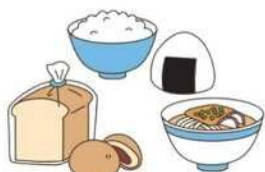
食べ残さない

- ・「食べ残し」はそのまま廃棄されてしまいます

3つの「ない」を
しない・させない

家庭で捨てられやすい食品と捨ててしまう理由

家庭で捨てられやすい食品



①位 主食(ごはん、パン、麺類)



②位 野菜



③位 おかず

捨ててしまう理由



①位 食べきれなかった



②位 傷ませてしまった



③位 賞味期限・消費期限が切れていた

食品ロス削減につながる買い物の3原則



**買い物前に
冷蔵庫の食材と期限を確認**



**まとめ買いを避け、
必要な分だけ買う**



**期限表示を知って賢く買う
食品には消費期限と
賞味期限があります。**



賞味期限・消費期限

賞味期限

おいしく食べることができる期限
検査をしたうえで、食品の特性を踏まえて
一定の余裕を設けて設定
→期限を過ぎた場合でも、直ちに食べられなくなる
わけではない。（定められた方法で保存が原則）



おかし

消費期限

過ぎたら食べないほうがよい期限

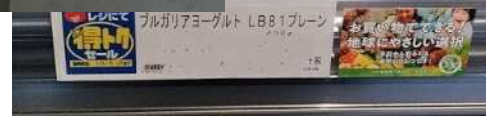


とりにく

他にもある！食品ロス削減！

てまえどり

購入してすぐ食べる場合には、
商品棚の手前にある販売期限の
迫った商品を積極的に選ぶ



フードシェアリングサービス

売れ残ってしまいそうな商品を、
ネットやアプリを活用して販売する
サービス



食品の保存や調理の工夫

調理時のコツ

- 食品の特徴を知って無駄なく使う
- 作りすぎない工夫をする
- 残った料理をリメイク

保存時のコツ

- 加熱など下処理をしてから保存
- 新鮮なうちに冷凍して、解凍後はすぐ調理
- 野菜は小分けにしておくとし便利

冷蔵庫のお片付けのコツ

- 食品はカテゴリ別に分ける
- それぞれの置く場所を決める
- ストックのルールを決める



フードドライブ

家庭で余っている食品を持ち寄り、まとめてフードバンク活動団体や地域の福祉施設などに届ける活動。
食品で“人”と“人”をつなぐ、気軽にできるボランティア活動です。



ファミリーマートさん、バロー・Vドラッグさん、無印良品さん等の店舗で通年で受付

環境局では、以下で受付し、市内フードバンク団体のセカンドハーベスト名古屋へ提供しています。
受付場所：エコパルなごや・なごや生物多様性センター
受付期間：毎月8日～14日

事業者や地域で取り組みます

物品貸出しています！

ボックスのぼり（通常サイズ・卓上）



外食・宴会の時は

飲食店を選ぶとき

環境局では、食品ロス削減に積極的に取り組む市内の飲食店等を「食べ残しゼロ協力店」として登録しています。



メニューを選ぶとき・食べるとき

食べられる量を注文する・おいしく食べきる

宴会のとき

乾杯後30分間は出来立ての料理を味わい、
お開きの10分前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。



食品ロス削減 周知用ツール



幼児向け絵本



YouTube動画配信