

千代田区食品ロス削減推進計画  
(案)

千代田区

## 千代田区食品ロス削減推進計画（案） 目次

1. 計画の基本事項 .....	1
1 計画の背景・目的 .....	1
2 計画期間.....	1
3 計画の位置付け .....	2
4 SDGs の視点 .....	3
コラム～食品ロスと地球温暖化～ .....	4
2. 食品ロスの現状と課題.....	5
2.1 国の現況 .....	5
2.2 東京都の現況 .....	6
2.3 千代田区の現況.....	7
2.4 食品ロス削減に向けた課題.....	14
3. 食品ロス削減の基本方針 .....	17
3.1 基本方針 .....	17
3.2 各主体の役割 .....	17
3.3 食品ロスの削減目標等.....	19
コラム～食品ロス削減による CO <sub>2</sub> 削減効果は 975 トン～.....	21
3.4 施策体系 .....	22
4. 削減目標達成のための施策 .....	24
4.1 家庭系食品ロスの削減.....	24
4.2 事業系食品ロスの削減.....	27
4.3 区の率的取組と先進事例研究.....	31
5. 計画の推進体制 .....	33
6. 計画の進捗管理手法 .....	33
用語集.....	34

# 1. 計画の基本事項

---

## 1 計画の背景・目的

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。国連食糧農業機関（FAO）によると世界では毎年約 13 億トンの食品ロスが発生<sup>1</sup>し、一方で、飢餓や栄養不足の状態にある人は約 7 億 7 千万人と推定されています<sup>2</sup>。

食品ロスの発生は貴重な資源の無駄となるとともに、食品の生産・流通・消費・廃棄にかかる過程で不要な温室効果ガスが発生するため、気候変動など地球規模の環境問題の大きな要因となっています。

食品ロスの削減は国際的に重要な取組課題となっており、平成 27（2015）年の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」（SDGs）では、「目標 12 持続可能な生産消費形態を確保する」において「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廃棄を半減する」と目標設定されています。

国においては、令和元（2019）年 10 月施行の「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下、「食ロス法」という。）において、国、地方自治体、消費者、事業者などの各主体の責務が明記されるとともに、国民運動として食品ロス削減に取り組むことが定められました。

千代田区は江戸時代から日本の政治・経済・文化の中心地として発展してきました。6 万 8 千人以上の区民が暮らし、90 万人以上の昼間人口（令和 2 年国勢調査）が集う本区内には、飲食店、ホテル、食品販売店など食品関連産業も多く集積しており、日々膨大な食品ロスが発生しています。

こうした状況を踏まえ、区民・事業者・行政が一体となって食品ロス削減の取組を進めることにより、廃棄物の削減と気候変動問題の解決に資するため、「千代田区食品ロス削減推進計画」（以下、「本計画」という。）を策定します。

## 2 計画期間

令和 6（2024）年度から令和 12（2030）年度<sup>\*1</sup>までの 7 年間を計画期間<sup>\*2</sup>とします。

※1 SDGs（持続可能な開発目標）及び国の食品ロス削減基本方針、東京都食品ロス削減推進計画との整合性を考慮して設定するものです。

※2 社会情勢の変化、関係法制度の動向等を踏まえ、計画期間中の見直しを検討します。

---

<sup>1</sup> 国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（2011）」

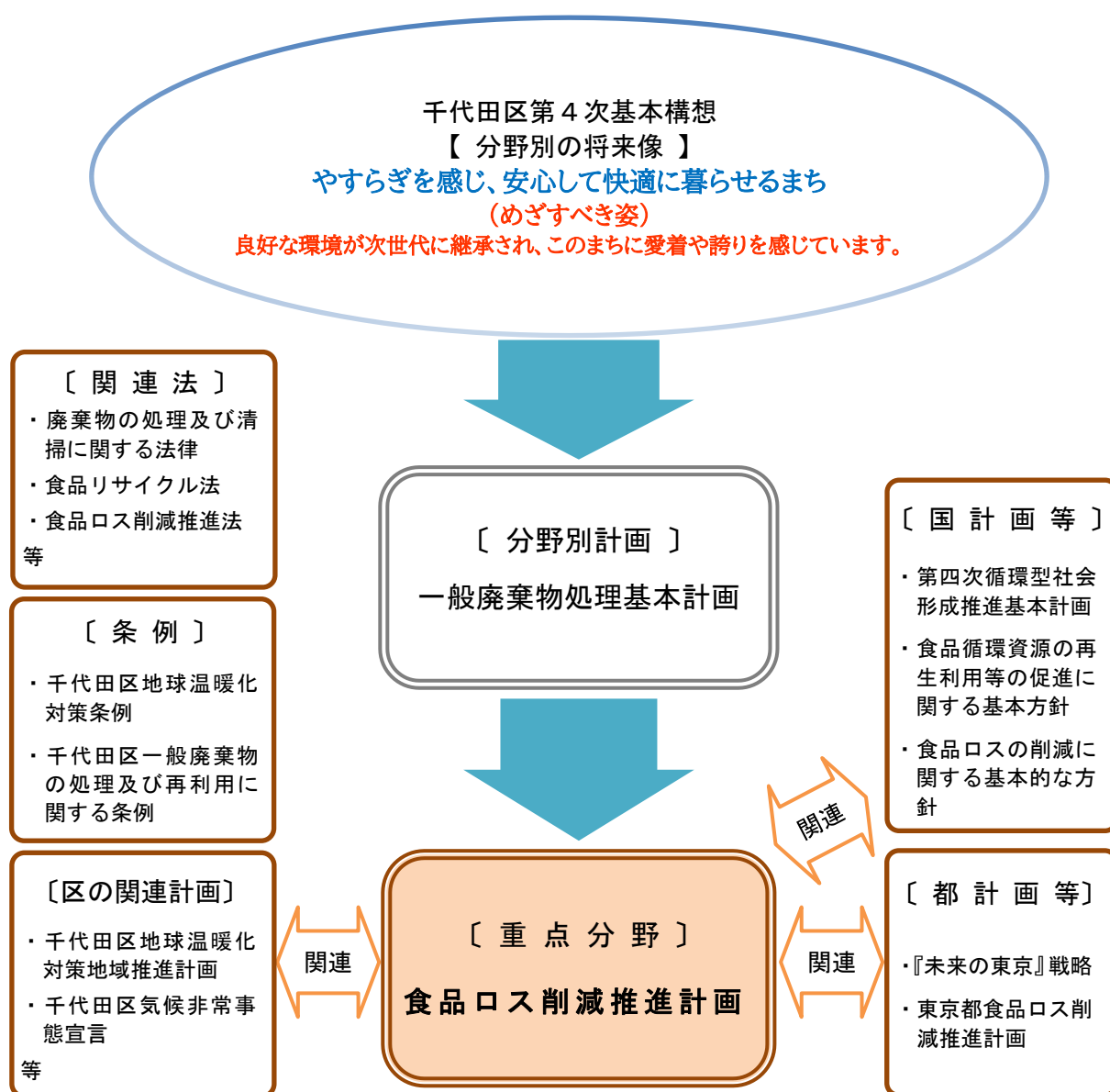
<sup>2</sup> 国連食糧農業機関（FAO）「The STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2022）」

### 3 計画の位置付け

本計画は、食ロス法第 13 条第 1 項の規定に基づく「市町村食品ロス削減推進計画」として位置付けられ、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」第 6 条に基づく「千代田区一般廃棄物処理基本計画」との整合を図るものとします。

また、本計画の推進により、令和 3（2021）年 11 月に区が表明した「千代田区気候非常事態宣言」に掲げた令和 32（2050）年までに CO<sub>2</sub> 排出量実施ゼロを目指す「2050 ゼロカーボンちよだ」の実現に資するものとします。

図表 1 計画の位置付け



## 4 SDGs の視点

SDGs とは、「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標) の略称です。平成 27 (2015) 年 9 月の国連サミットで採択されたもので、国連加盟 193 カ国が平成 28 (2016) 年から令和 12 (2030) 年の 15 年間で達成するために掲げられた目標です。その内容は、地球環境を守りつつ、誰一人取り残すことなく、人々の暮らしを豊かにするような開発を目指すもので、17 の目標、169 のターゲットから構成されています。




食品ロスの発生は、生産・加工・運搬・廃棄に本来発生させる必要のなかったエネルギーの消費や温室効果ガスの発生、新たな埋め立て処分スペースの需要など、環境問題に大きくかかわっています。

また、食品を廃棄することは、単にその食品を廃棄するにとどまりません。食べられるように加工し、スーパーやコンビニエンスストアに運ぶにも多くの人手とエネルギーが使われています。食品を廃棄することは、それらの経済活動を丸ごと無駄にしていることとなります (経済的損失)。

さらに、廃棄される食品ロスに費やされた資源を他の用途に振り向けたら、どれだけの社会的課題が解決されるのでしょうか。食品を廃棄することは、得られたはずの利益を得られずに、結果として損失を発生させることにつながります (社会の機会損失)。

目標 12 は、食品廃棄の削減目標を掲げています。

**12** つくる責任  
つかう責任  


**目標 12 つくる責任 つかう責任**  
〈持続可能な消費と生産のパターンの確保〉  
(ターゲット 12.3)  
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、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

### コラム～食品ロスと地球温暖化～

「食品」は人間にとって欠かせないものであり、その生産や加工、流通、販売、消費、廃棄といった「食品システム」は人間社会の主要活動の 1 つです。

IPCC (気候変動に関する政府間パネル) によると、平成 22 (2010) 年から平成 28 (2016) 年の間に世界で排出された温室効果ガスの内、「食料システム」によるものが 21～37%にのぼると推定されています (IPCC「土地関係特別報告書」2019)。

さらに世界では、食糧生産量の 3 分の 1 にあたる量 (約 13 億トン) が毎年廃棄されています。

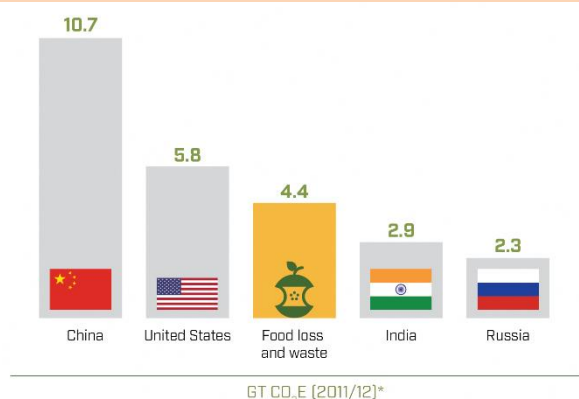
こうしたことから、「食品ロス」の発生・廃棄によって排出される温室効果ガスは、全世界の発生量の 8～10%、と IPCC では推定しています。

環境 NPO である世界資源研究所 (WRI) は、平成 23 (2011) 年から平成 24 (2012) 年の食品ロスに由来する温室効果ガスの発生量をデータとしてまとめました。

それによると、食品ロスによる温室効果ガス排出量は約 44 億トン、これを 1 つの国と仮定すれば、中国・アメリカに次ぐ世界第 3 位の温室効果ガス排出国になる、ということです。

日頃から食品ロスを出さないよう行動することは、地球規模の気候危機を回避するための第一歩となります。

もし世界中の食品ロスがひとつの国だとすれば、世界第 3 位の温室効果ガス排出国になる。



\* Figures reflect all six anthropogenic greenhouse gas emissions, including those from land use, land-use change, and forestry (LULUCF). Country data is for 2012 while the food loss and waste data is for 2011 (the most recent data available). To avoid double counting, the food loss and waste emissions figure should not be added to the country figures.

Source: CAIT, 2015; FAO, 2015. Food wastage footprint & climate change. Rome: FAO.

[www.FLWprotocol.org](http://www.FLWprotocol.org)



出典 : World Resources Institute (WPI)

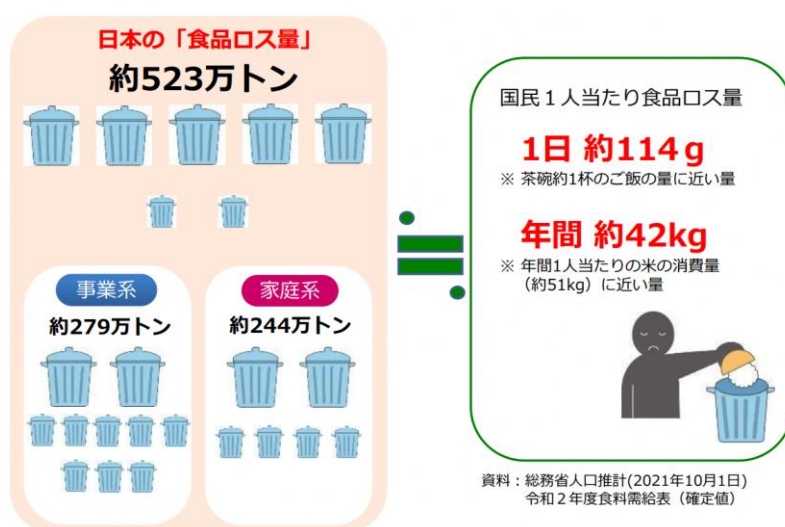
## 2. 食品ロスの現状と課題

### 2.1 国の現況

国内の食品ロス発生量は、令和3（2021）年度で約523万トンと推計されています（図表2）。内訳は家庭系食品ロス量が約244万トン、事業系食品ロス量が約279万トンとなっています。図表3は事業系食品ロスの内訳で、食品卸・小売業、外食産業では発生する食品廃棄物等の50%以上が食品ロスであると推定されています。

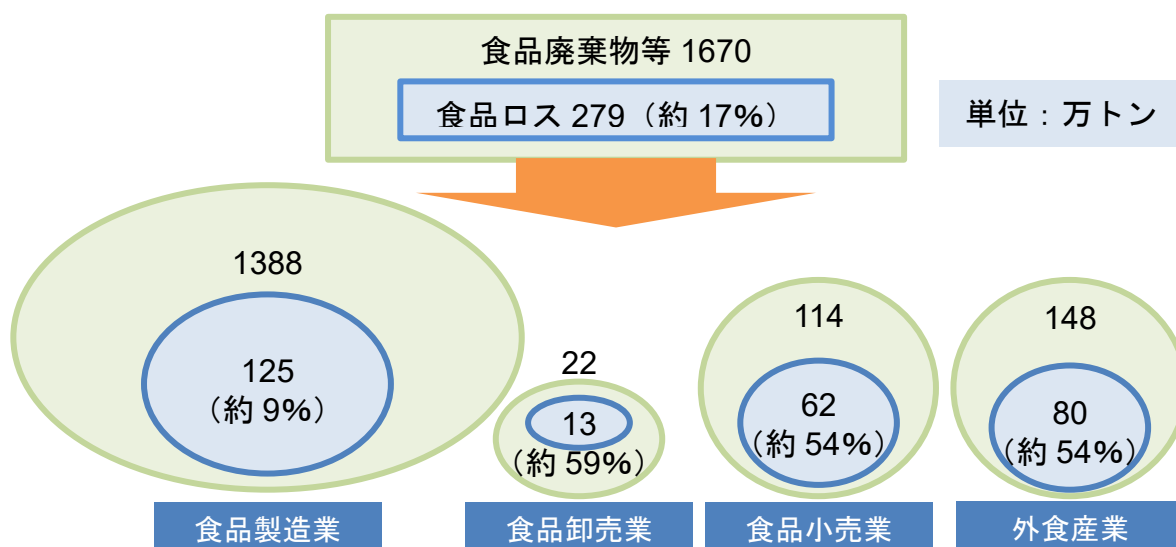
国民1人あたりの食品ロス量は1日約114グラム、年間では約42キログラムで、年間1人あたりの米の消費量（約51キログラム）に近い量となっています。

図表2 国内の食品ロス発生量（令和3（2021）年度）



資料：農林水産省

図表3 事業系食品ロスの内訳（令和3（2021）年度）



※農水省資料から作成

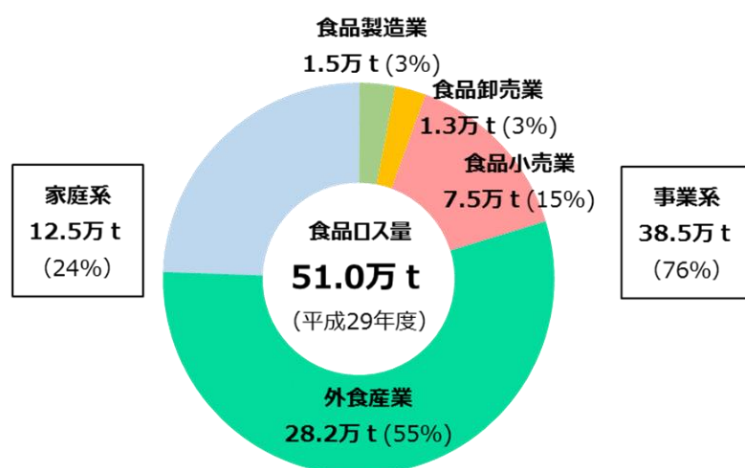
なお国では、SDGsの目標を踏まえ、循環型社会形成推進基本計画及び食品リサイクル法基本方針において、食品関連事業者及び家庭から排出される食品ロスについて、共に平成12(2000)年度比で令和12(2030)年度までに半減させることとしています。

## 2.2 東京都の現況

平成29(2017)年度の都内の食品ロス量は約51万tと推計されています。内訳は家庭系食品ロス量が約12.5万t、事業系食品ロス量が38.5万tです。国全体の推計に比べ、事業系食品ロスの割合が76%と高くなっています。

都では、令和3(2021)年3月策定の「東京都食品ロス削減推進計画」において、「2030年目標として食品ロス半減(2000年度対比)」を掲げています。

図表4 都内の食品ロス量(平成29(2017)年度)



資料：東京都食品ロス削減推進計画

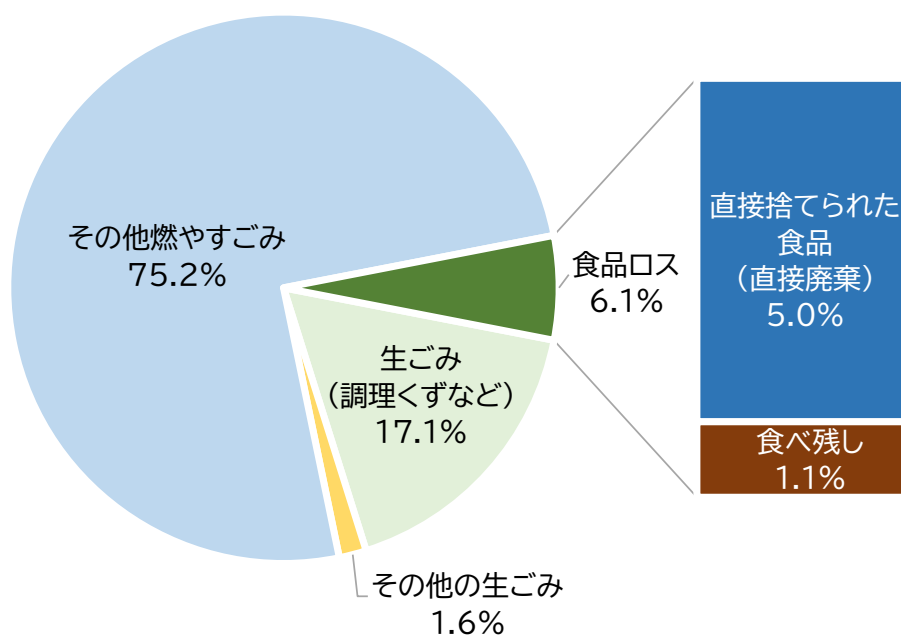


## 2.3 千代田区の現況

### (1) 家庭系食品ロス

令和 5（2023）年度の家庭系可燃ごみ組成分析調査の結果では、可燃ごみに占める食品ロスの割合は 6.1%となっています。その内訳は、消費期限切れ等で直接捨てられた食品（直接廃棄）が 5.0%、食べ残しが 1.1%です。

図表 5 家庭系可燃ごみの組成分析調査結果（令和 5（2023）年度）



令和 4（2022）年度の可燃ごみ収集量は 14,112 トンで、その内の家庭系可燃ごみ収集量は 8,500 トンと推定されます（排出実態調査に基づく）。家庭系可燃ごみ収集量に食品ロス組成比率 6.1%を乗ずると、令和 4（2022）年度の家庭系食品ロス発生量は、520 トンと推定されます。

区民 1 人 1 日あたりに換算すると 21.0g/人日であり、これは区民 1 人が 1 日にミニトマト（約 20 グラム）1 個を廃棄していることに相当します。

図表 6 家庭系食品ロス量の推計（令和 4（2022）年度）

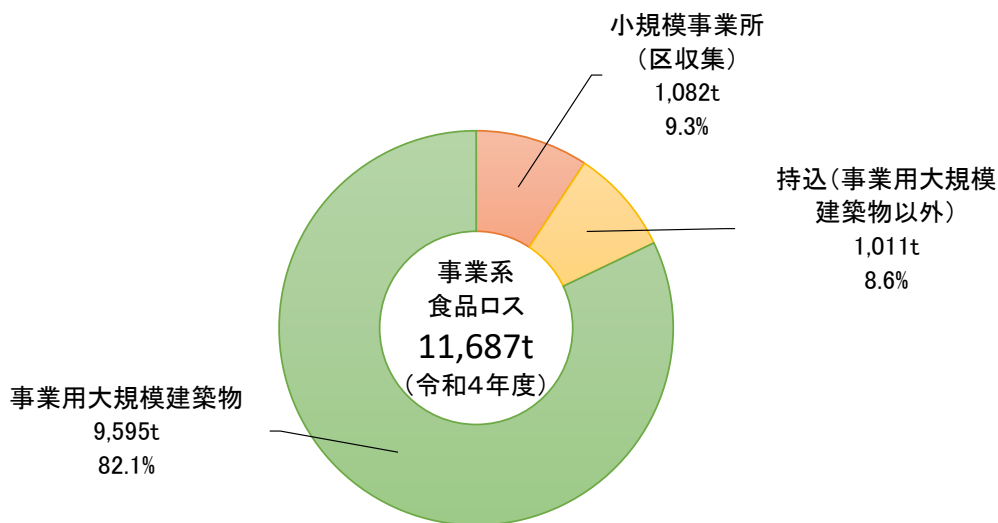
令和 4（2022）年度 家庭系可燃ごみ量 8,500 トン	×	可燃ごみ中の 食品ロス割合 6.1%	=	家庭系食品ロス発生量 約 520 トン (区民 1 人 1 日あたり約 21g)
--------------------------------------	---	--------------------------	---	--

## (2) 事業系食品ロス

事業系食品ロスについては、事業用大規模建築物の再利用計画書の実績報告、及び大規模建築物及び小規模事業者に対するアンケート調査から推定しました。

令和4(2022)年度の事業系食品ロスの排出量は11,687トンと推定され、その82.1%が事業用大規模建築物(オフィスビルにおける飲食店、ホテル、店舗ビル等)からの排出となっています。

図表7 事業系食品ロス量の推計(令和4(2022)年度)



### ※事業系食品ロス量の推計について

区の事業系食品ロス量の推定方法は以下のとおりです。

#### A 小規模事業所

区の可燃ごみ収集に排出している小規模事業者に対するアンケート調査より、食品卸・小売業、飲食サービス・宿泊業、持ち帰り・宅配サービス業の従業員1人あたりの食品ロス排出量を推定し、これに令和3年経済センサス活動調査による従業者規模5人未満の事業者の従業者数を掛け合わせて算出しました。

#### B 事業用大規模建築物

事業用大規模建築物の再利用計画書の令和4(2022)年度実績報告より、オフィスビル、ホテル・結婚式場、店舗ビルその他の生ごみ排出量を集計し、これに事業用大規模建築物に対するアンケート調査から得られた生ごみ中の食品ロス比率を乗じて算出しました。

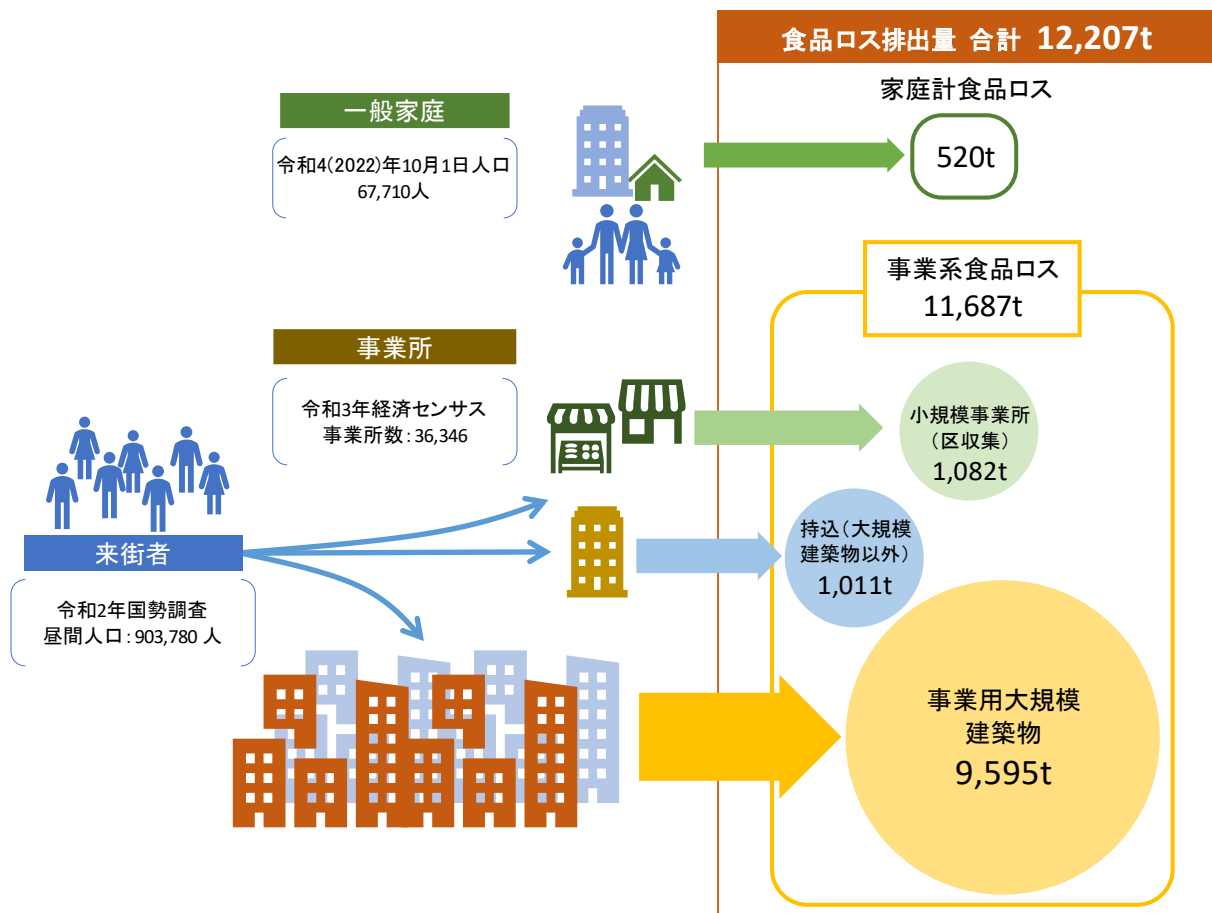
#### C 事業用大規模建築物以外の持込ごみ

事業用大規模建築物の食品ロス推計結果を準用し、事業用大規模建築物以外の持込ごみ量に、事業用大規模建築物のごみ排出量に占める食品ロス排出割合を乗じて算出しました。

### (3) 区内の食品ロス排出量

(1) の家庭系食品ロス及び (2) の事業系食品ロス量を合わせると、区内の家庭系・事業系食品ロス量は約 12,207 トン、その内の約 96%が事業系の食品ロスと推計されます。

図表 8 区内食品ロス量の推計結果（令和 4（2022）年度）



#### (4) 区における食品ロス削減の取組

##### ①フードドライブの実施

フードドライブとは、家庭で余っている食品を持ち寄り、必要としている団体に寄付する活動のことです。

本区では、清掃事務所職員が直接地域に出向き、ごみの排出・分別方法等に関する相談を行う「あおぞら相談」において、園芸土や古布の回収とともにフードドライブを実施しています。令和4（2022）年度は3回の「あおぞら相談」を実施しています。

また、令和5年10月からは区内施設15拠点に常設の窓口を設置し、通年でフードドライブを実施しています。



あおぞら相談におけるフードドライブ実施

##### ②事業用建築物の排出指導

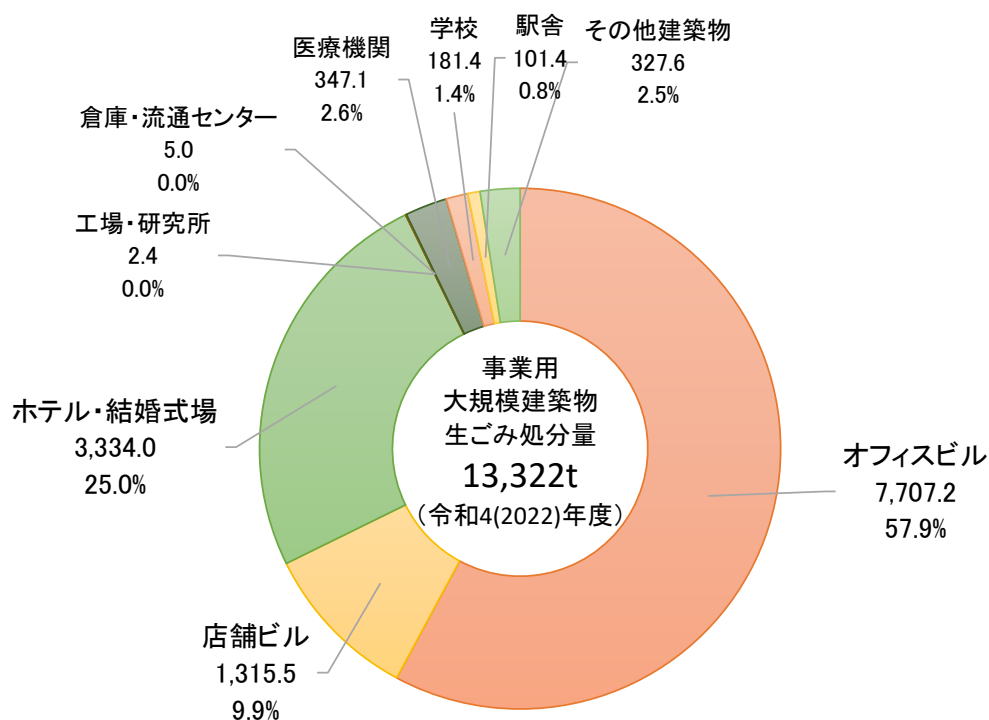
区では、延べ床面積1,000㎡以上の事業用大規模建築物に対し、廃棄物管理責任者の設置や再利用計画書の作成を義務づけ、事業系ごみの適正処理や減量・リサイクルに関する排出指導を実施しています。

なお、事業用大規模建築物の再利用計画書の実績報告集計によると、令和4（2022）年度の区内事業用大規模建築物から発生する厨芥類（食品廃棄物）の量は13,322トンで、その内オフィスビル（7,707トン）が57.9%を占めています。大規模オフィスビルの多くは飲食店街があるため、実質的には飲食店からの生ごみ排出量であると考えられます。次いで多いのはホテル・結婚式場で3,334トン（25.0%）となっています。

図表 9 令和 4（2022）年度事業用大規模建築物 厨芥類の集計

建築物区分	事業所数	発生量(t)	再利用量(t)	処分量(t)	再生利用率(%)
オフィスビル	1,257	10,942.3	3,235.1	7,707.2	29.6%
店舗ビル	56	2,026.2	710.7	1,315.5	35.1%
ホテル・結婚式場	85	4,573.8	1,239.8	3,334.0	27.1%
工場・研究所	4	2.4	0.0	2.4	0.0%
倉庫・流通センター	1	5.0	0.0	5.0	0.0%
医療機関	14	347.1	0.0	347.1	0.0%
学校	73	232.3	50.9	181.4	21.9%
駅舎	30	125.5	24.1	101.4	19.2%
その他建築物	33	477.3	149.7	327.6	31.4%
大規模建築物 計	1,553	18,731.9	5,410.3	13,321.6	28.9%

図表 10 建築物区分別の生ごみ処分量



### ③ごみ減量の取り組みに対する表彰

区では、事業系ごみの減量や再利用などを積極的に推進した事業用大規模建築物の所有者等に対し、区長表彰を実施しています。表彰対象となった優良廃棄物管理物件の中には、社員食堂において食材使用量予測精度を高めることにより食品ロスを大幅に削減した事例などが含まれています。

### ④「防災メニューグランプリ」の実施

防災メニュー（災害時に簡単に作ることができ、おいしく栄養管理ができるメニュー）を公募し、その中からグランプリを決定します。備蓄食材などで栄養管理ができるメニューの普及を図り、災害時における区民の栄養管理につなげます。

食品ロス削減の観点から注目されるのが、「ローリングストック」です。

「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。

### ⑤「地球環境学習のチャレンジ集」の配布

区内在住の小学生を対象に「生きものさがし」、「省エネ・3R」、「節水・環境保全」の3分野を学習する取り組みシートを配布し、提出者には参加賞を提供するなどして、環境問題について自発的に学習する機会の提供を図っています。

「節水・環境保全」において、食べ残しを出さない取り組みにチャレンジします。



防災メニューグランプリのチラシ



地球環境学習のチャレンジ集 表紙



## ⑥区民向け講座の実施

区消費生活センターが実施する「くらしの広場 de 消費者講座」では、令和4（2022）年11月に実施した講座の中で、「きれいな冷蔵庫でムダなく食材を食べきろう！冷蔵庫整理収納術」と題し、食品ロスを削減するための冷蔵庫整理収納術や調理法、スーパーでの買い物の仕方などを取り上げました。



くらしの広部 de 消費者講座 チラシ

## ⑦広報

区が配布している「資源とごみの分け方・出し方」の中で、食品ロスの削減を呼びかけるとともに、フードドライブ事業の実施を案内しています。同様に、スマートフォン向けのごみ分別アプリ「分けちよ！」の中でもフードドライブ事業を案内しています。

また、区報（広報千代田）で食品ロスについて取り上げ、フードドライブの案内や食品ロス削減月間の告知等を実施しています。

### 10月食品ロス削減月間

### 10月30日食品ロス削減の日

食品ロスとは、買はずり・期限切れ・食べ残し・野菜の皮の過剰除去など、さまざまな理由から、**まだ食べられるのに捨てられてしまう食品**のことです。

SDGsでは「2030年までに世界全体の一人当たりの食糧廃棄を半減させること」を目標に掲げているように、食品ロスの削減は一人ひとりが取り組むべき課題です。

日本の食品ロスの量は年間523万t(令和3年農水省推計値)で、一人当たり、毎日お茶わん一杯分のご飯を捨てています。

令和元年10月1日施行の「食品ロスの削減の推進に関する法律」で、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。日本の大切な文化である「もったいない」のこころを大切に、できることから取り組んでみませんか。

問合せ 千代田清掃事務所事業企画担当 ☎03-6260-8506



### みんなで食品ロス削減!

- 家庭でできること** 食品は必要なものをこまめに購入・店では、利用予定に合わせて、手前に陳列されている商品から購入・食べられる量を調理・野菜や果物の皮は薄くむいて生ごみを削減
- 販売店ができること** ばら売りや量り売りをを行い、販売量を調節・営業時間終了間際や賞味期限間近に食品の値引き販売
- 飲食店ができること** 小盛りメニューを導入し、食べ残しを減らす

### 食品ロス削減月間の告知

(広報千代田 令和5（2023）年9月20日号)

## 2.4 食品ロス削減に向けた課題

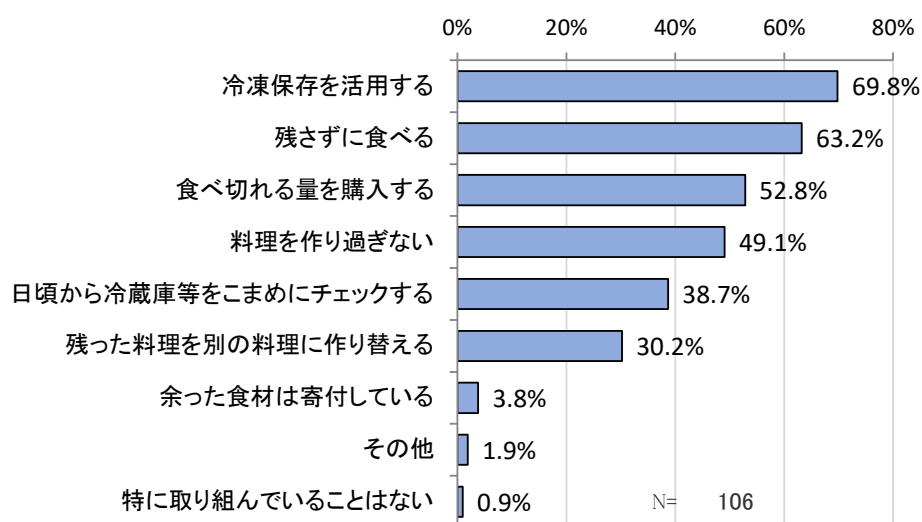
### (1) 課題 1：家庭系食品ロスの削減

家庭系食品ロスは、事業系に比べると量的には少ないものの、その多くは賞味期限・消費期限切れなどによる「直接廃棄」（手を付けずにそのまま捨てられる食品）となっています。アンケート調査においても、「日頃から冷蔵庫等をこまめにチェックする」といった行動はやや低い傾向が見られます。食品の適切な管理による食品ロスの削減が求められます。

また、アンケート調査によるとフードドライブへの提供やフードシェアリングサービスの利用といった取組は、まだ認知度が低いものの、「機会があれば利用したい」という意向は高くなっています。フードドライブ受付窓口の拡充など、身近な食品ロス削減の取組の機会を充実させていくことが必要です。

#### (参考) アンケート調査より

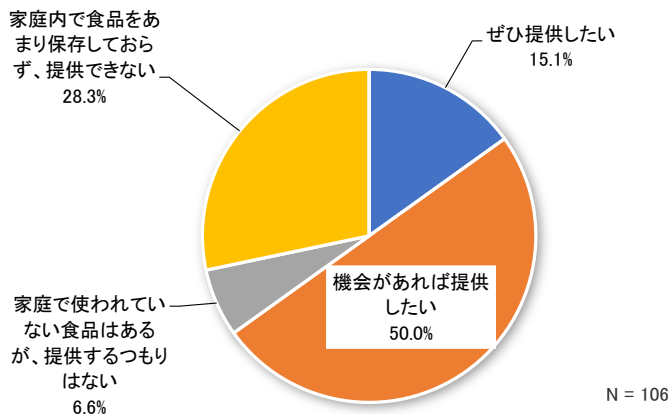
令和 5 (2023) 年 7 月に実施した区民アンケート調査 (有効回答数 106 件) によると、家庭内で実践している食品ロス削減の取組は「冷凍保存を活用する」が最も多く 69.8% となっています。一方、「日頃から冷蔵庫等をこまめにチェックする」は 38.7% とやや実施率が低くなっています。



家庭内における食品ロス削減の取組



また、「フードドライブ事業」について 15.1%が「是非食品を提供したい」、50.0%が「機会があれば提供したい」と回答しています。



身近なところに食品受付窓口があれば食品を提供しますか

## (2) 課題 2：事業系食品ロスの削減

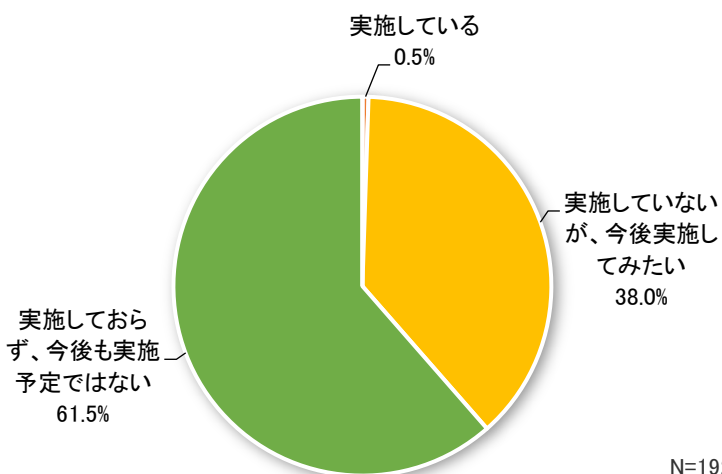
本区は事業系食品ロスの量が圧倒的に多く、区の食品ロス排出量（約 1 万 2 千トン）の 96%程度を占め、飲食店、ホテル・宴会場を中心に排出されています。

アンケート調査によると、個々の店舗では小規模事業所も含め食品ロス削減の取組が一定程度行われているものの、消費者サービスの関係などから実施に踏み切れていない面も伺えます。

フードシェアリングサービスのような新たな取組についても、「実施してみたい」とする意向は一定程度（小規模事業所アンケート調査で 38%）あるものの、実際に導入している割合は低くなっています。

### (参考) アンケート調査より

区が令和 5（2023）年 7 月に実施した小規模事業者向けアンケート（有効回答数 210 件）では、フードシェアリングサービスについて 38.0%が「実施していないが、今後実施してみたい」と回答しています。



小売店・飲食店でのフードシェアリングサービスの実施について

### (3) 課題3 食品ロスに関する情報発信・コミュニケーション

区内の飲食店やホテルは、多くが事業用大規模建築物に属していますが、建築物の廃棄物管理責任者において個々の店舗の食品ロス量や削減の取組等を把握し切れていない場合があります。

事業用大規模建築物以外の小規模事業者に対しては、食品ロス削減の意義や協力について、どのように情報発信していくかが課題です。

一般家庭において、区民アンケート調査では「賞味期限や消費期限を気にしていない」傾向が見られ、食品ロス削減の意義や具体的な取組手法をどのように伝えていくかが課題です。

## 3. 食品ロス削減の基本方針

### 3.1 基本方針

区民・事業者・区の連携・協働で食品ロスを削減し、循環型経済（サーキュラー・エコノミー）の確立と温室効果ガスの削減を目指します。

千代田区は江戸時代から続く我が国の政治・経済・文化の中心地であり、90万人以上の昼間人口の活動の結果、日々膨大な食品ロスが発生しています。

区民・事業者・区が一体となって食品ロス削減に取り組み、新しい「食品を無駄にしない」事業活動、生活様式を経済・文化として発信することにより、持続可能な社会を支える「循環型経済」（サーキュラー・エコノミー、以下「CE」）の確立に貢献していきます。また、そのことを通じて、温室効果ガスの削減、地球環境危機への対応を進めます。

削減の順序としては、3Rー発生抑制（リデュース Reduce）、再使用（リユース Reuse）、再生利用（リサイクル Recycle）の考え方を遵守します。

### 3.2 各主体の役割

食品ロス削減に向けた区民・事業者・行政の主な役割は以下のとおりです。

#### (1) 区民の役割

地球環境問題の側面を含む食品ロス問題の重要性を理解・共有し、家庭、学校、職場などの日々の暮らしにおける食品ロス削減に繋がる取り組みを実践します。

（取組例）

- 使い切れる分だけ食品を購入する。
- 「てまえ取り」「見切り品の購入」を適宜行い、食品販売店における食品ロス削減に協力する。
- 消費期限・賞味期限の違いを理解し、冷蔵庫等における食品の在庫管理を適切に行う。
- 食べられる部分はできる限り無駄にしない調理を実践する。
- 外食時に適量を注文し、料理を食べきる。
- 宴会・会食等において食べ残しのないよう互いに呼びかけあい、注意を行う。

- フードドライブを利用して食品ロスになる可能性のある食品の有効利用を図る。

## (2) 事業者の役割

社会的な責任として食品ロス問題の重要性に対する理解を深め、サプライチェーン全体で発生する食品ロスを把握するとともに、事業活動における食品ロス削減に繋がる取り組みや食品リサイクルを実践します。

(取組例)

- 生産・流通・販売段階での食品の適正管理・鮮度保持に努める。
- 納品・販売期限の見直しによる期限切れの食品返品削減に努める。
- 需要予測の精度を高め、余剰が出ない販売に努める。
- 賞味期限・消費期限が近い食品を購入するよう消費者に促す取り組み（てまえどり・値引き・ポイント付与など）を行う。
- 小分け販売や少量販売など消費者が食べ切りやすい工夫を行う。
- 消費者の自己責任を前提に、可能な範囲で持ち帰り容器による残った料理の持ち帰り（ドギーバッグ）を行う。
- フードバンクの利用により余った食材の有効利用を行う。
- 従業員への社内教育等を通じ食品ロス削減の取り組みを呼びかける。

## (3) 区の役割

区は率先して食品ロスの削減に向けた取り組みを実践するとともに、区民・事業者の取り組みに対する積極的な支援を進め、主体間の連携・情報共有を進めるためのコーディネータとしての役割を果たします。

また、区内における食品ロス発生実態等について定期的に把握します。

(取組例)

- 食品ロス削減の取組を率先的に実行する。
- 食品ロス削減に関する情報発信、普及啓発を行う。
- 区民・事業者の取組を支援し、主体間の連携を図る。
- 区内の食品ロスの発生実態について把握する。

### 3.3 食品ロスの削減目標等

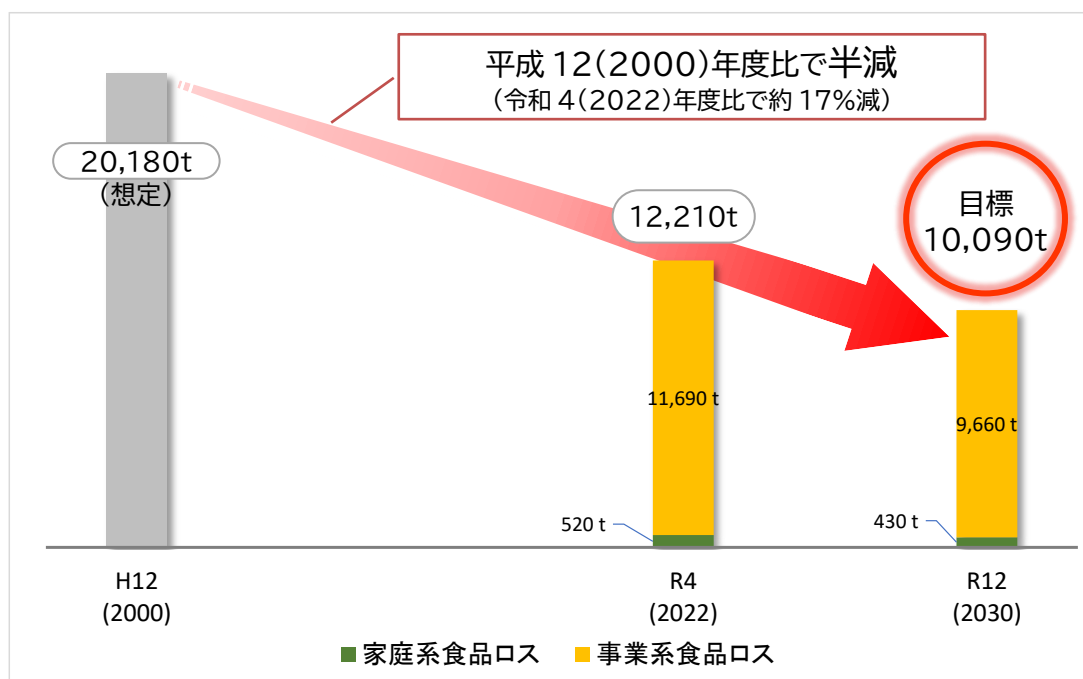
本計画における計画目標は以下のとおりです。

#### 食品ロスの削減目標

令和 12（2030）年度までに平成 12（2000）年度比で食品ロス量を半減します。

令和 12（2030）年度までに平成 12（2000）年度比で食品ロスを半減させ、10,090 トンとすることを目標とします。令和 4（2022）年度の食品ロス量 12,210 トンからは 2,120 トン（約 17%）の削減となります。

図表 11 食品ロス削減目標



#### 【目標設定の考え方】

国は、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（2018）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（2019）年 7 月公表）において、共に平成 12（2000）年度比で令和 12（2030）年度までに食品ロス量を半減させる目標を設定しました。東京都も同様に、「東京都食品ロス削減推進計画」（令和 3（2021）年 3 月公表）において「2030 年食品ロス半減（2000 年度比）」を掲げています。

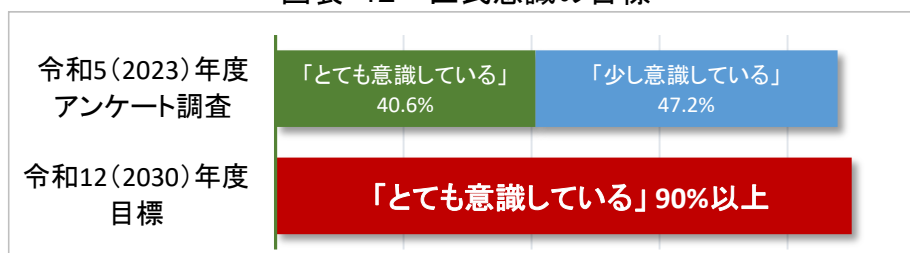
そこで、都における平成 12（2000）年度の食品ロス発生量（約 76 万トン）から本区分を 20,180 トンと想定し、ここから半減した 10,090 トンを令和 12（2030）年度までに目指す本区の食品ロス量としました。

## 区民意識の目標

食品ロスを「とても意識している」区民の割合を90%以上とすることを目指します。

区民を対象とした意識調査（令和5（2023）年度アンケート調査）では、食品ロスのことを「とても意識している」は40.6%、「少し意識している」は47.2%でした（計87.8%）。令和12（2030）年度までに食品ロスを「とても意識している」が90%以上となるよう意識醸成を図ります。

図表 12 区民意識の目標



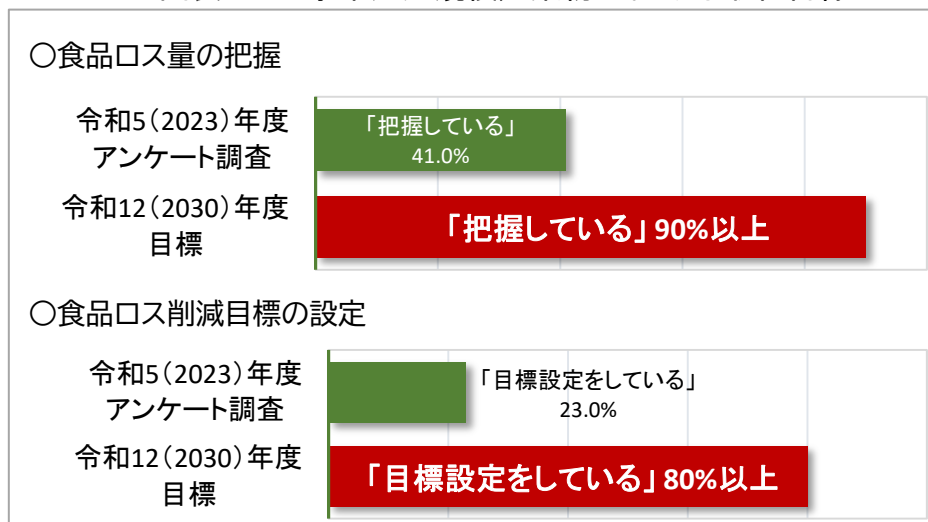
## 事業用大規模建築物における取組目標

事業用大規模建築物において以下の取組がなされることを目指します。

- 食品ロス量を把握している割合 : 90%以上
- 食品ロス削減目標を設定している割合 : 80%以上

事業用大規模建築物を対象とした令和5（2023）年度アンケート調査では、食品ロス量を把握している割合は41.0%でした。再利用計画書において90%以上となるよう指導します。同様に、食品ロス削減目標を設定している割合は令和5（2023）年度アンケート調査では23.0%でしたが、再利用計画書において80%以上となるよう指導します。

図表 13 事業用大規模建築物における取組目標



## コラム～食品ロス削減による CO<sub>2</sub> 削減効果は 975 トン～

二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）をはじめとする温室効果ガスの増加によって世界各地で異常気象が頻発し、いまや「気候危機」と言われるまでになっています。

生鮮食品や加工食品が消費者の手元に届くまでには、生産・加工・販売、それらをつなぐ輸送の流れがあり、それぞれの過程でエネルギーが消費され、CO<sub>2</sub>が排出されています。つまり、食品ロスが多いということは、それだけ資源やエネルギーの無駄が多いということです。

本計画では令和 12（2030）年度に現在よりも年間 2,120 トンの食品ロスを削減することを目標としています。これは、CO<sub>2</sub>換算で約 975 トンの削減効果となります。（※）。

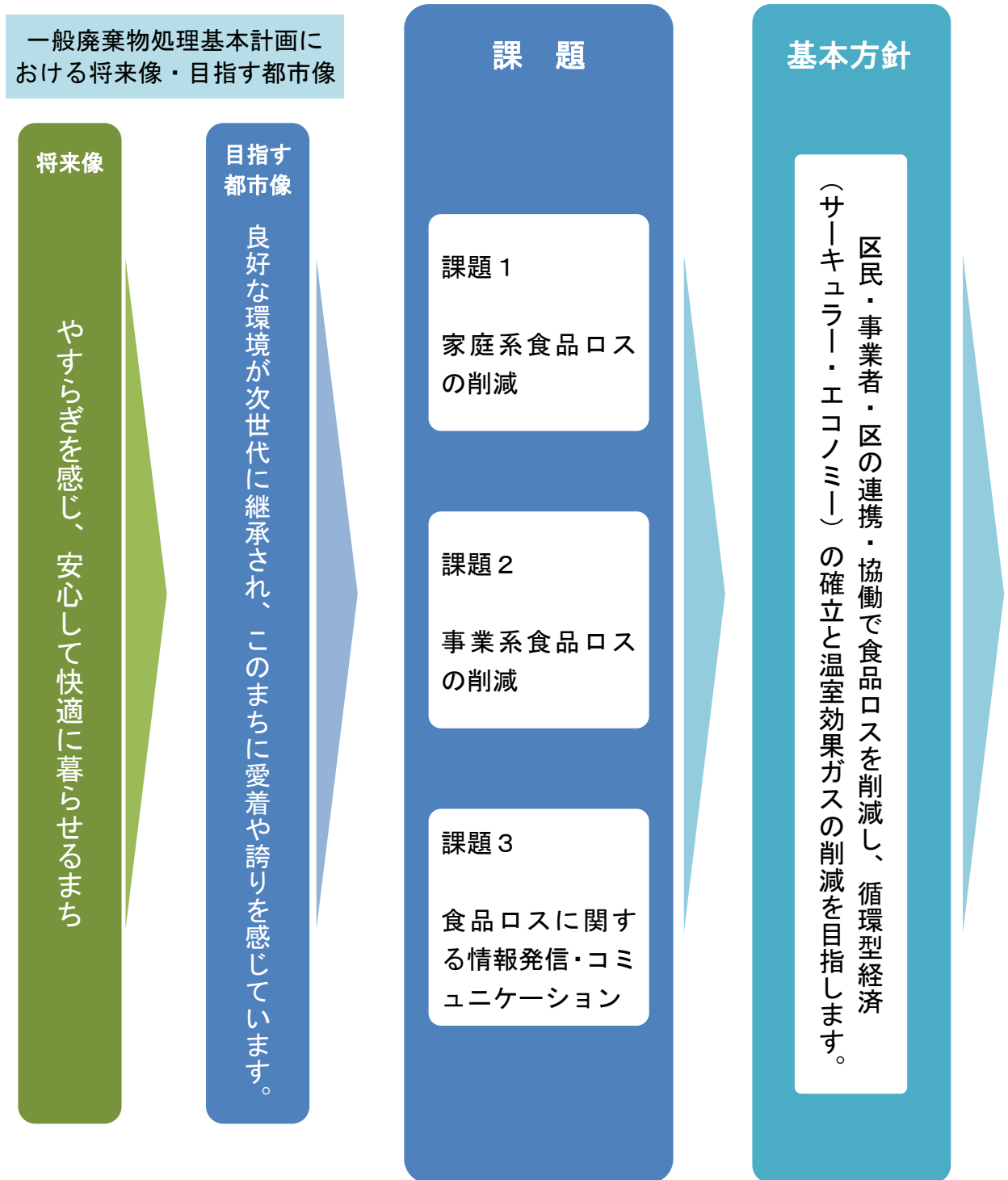


※食品ロス 1 トン当たりの CO<sub>2</sub> 排出量を 0.46t-CO<sub>2</sub>/t として計算。  
国の「地球温暖化対策計画」（令和 3（2021）年 10 月 22 日閣議決定）による。

### 3.4 施策体系

本計画の施策体系を下図に示します。

図表 14 施策体系図





## 食品ロスの削減目標等 【令和 12（2030）年度】

### 食品ロスの削減目標

食品ロス排出量：  
約 10,090 トン

平成 12（2000）年  
度から半減

### 区民意識の目標

食品ロスを「とても意識している」区民の割合：  
90%以上

### 事業用大規模建築物における取組目標

食品ロス量を把握している割合：  
90%以上

食品ロス削減目標を設定している割合：  
80%以上

## 目標達成のための施策

項目	内容
1 家庭系食品ロスの削減	(1)環境教育・環境学習の推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>①学校教育における取組の推進</li> <li>②生涯学習における取組の推進</li> <li>③消費者教育における取組の推進</li> </ul>
	(2)家庭に向けた情報発信の取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>①食品ロス削減推進月間キャンペーンの実施</li> <li>②食品ロス削減レシピ・防災メニューの普及啓発</li> </ul>
	(3)フードドライブの拡充とフードパントリーの設置
	(4)千代田区型コンポスト制度の導入
2 事業系食品ロスの削減	(1)事業用大規模建築物の排出指導の促進 <ul style="list-style-type: none"> <li>①事業用大規模建築物の排出指導の強化</li> <li>②食ロス削減優良事業所表彰制度の創設</li> </ul>
	(2)小規模事業者への排出指導の促進
	(3)「食品ロス削減協力店」登録制度の導入
	(4)フードシェアリングサービスの導入
	(5)食品ロス自動販売機の設置の検討
	(6)事業者と連携した食ロス削減の推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>①需要予測 AI を活用した食品ロス削減の取組への支援</li> <li>②先進的モデルプロジェクトの実施</li> </ul>
3 区の先進事例取組と研究	(1)区の優先的取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>①防災備蓄食品の有効利用</li> <li>②給食残さのリサイクル</li> </ul>
	(2)区の先進事例研究 <ul style="list-style-type: none"> <li>①「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」への参加</li> <li>②「千代田学」との連携</li> <li>③NPO・ボランティア・民間法人との協働・連携</li> <li>④食品ロス削減推進フォーラムの開催</li> </ul>

## 4. 削減目標達成のための施策

---

### 4.1 家庭系食品ロスの削減

#### (1) 環境教育・環境学習の推進

環境教育・環境学習の取り組みを通じ、食品ロス問題と地球環境問題との関係、食品ロス削減の重要性、日々の暮らしにおける実践方法等について理解を深めます。

#### ①学校教育における取組の推進

教育委員会との連携の下、食品ロス削減に関する副教材を提供し、食品ロス量を計測する習慣の育成を図るなど、学校教育における食品ロス問題の学びを支援します。食品ロス削減月間においては、区内小中学校に呼びかけ、食品ロス削減に関する絵画展や作文コンクール等を実施し、自発的な学びの場の提供を図ります。

#### ②生涯学習における取組の推進

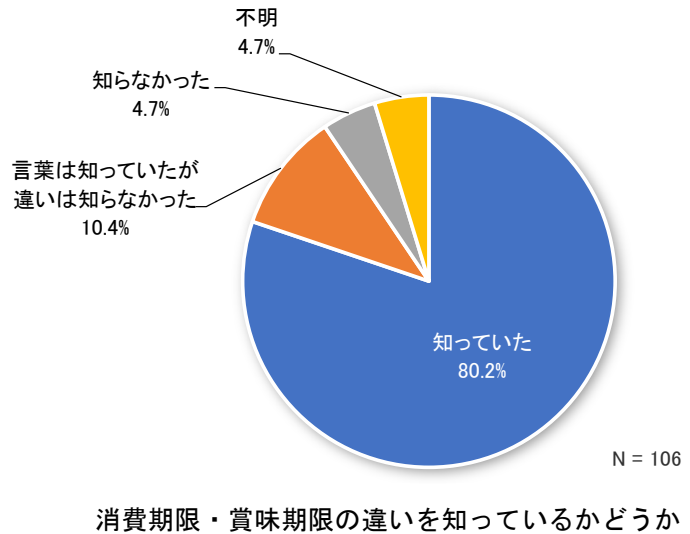
出前講座「ほりばた塾」は、区の職員が区民のもとへ直接出向き、行政の取組について情報提供を図る仕組みです。「ほりばた塾」の学習メニューに「食品ロス」を取り入れ、食品ロスについて学習する機会の提供を図ります。

#### ③消費者教育における取組の推進

消費生活センターは、暮らしに役立つ身近な題材をテーマとした消費者講座や、消費者トラブルやその未然防止についての情報を提供する出前講座を実施しています。今後、消費生活センターとの連携の下、食品納入をめぐる事業者間の商慣習など、食品ロスが発生しやすい社会的課題についての情報を提供していきます。

### (参考) アンケート調査より

令和 5 (2023) 年 7 月に実施した区民アンケート調査 (有効回答数 106 件) によると、消費期限・賞味期限の違いを「知っていた」とする回答は約 80% となっています。



## (2) 家庭に向けた情報発信の取組

各種媒体による広報・普及啓発やキャンペーンの実施により、食品ロス削減の意義に対する理解の深化と具体的な削減行動の促進を図ります。

### ①食品ロス削減月間キャンペーンの実施

食品ロス削減の先進的な取り組みを行う事業者と連携し、毎年 10 月の「食品ロス削減月間」に食品ロス削減の普及・啓発キャンペーンを実施します。また、福祉まつり等、各種イベントでフードドライブを実施し、食品ロス削減に関する意識啓発を進めます。

### ②食品ロス削減レシピ・防災メニューの普及啓発

家庭で残っている食材を使い切る食品ロスの削減につながります。区のホームページ等で定期的に食品ロス削減レシピを掲載し、身近な所から始められる食品ロスの取組を支援します。

防災メニューは、災害時に作ることができ、おいしく栄養管理ができるメニューです。家庭に常備されていることが多い備蓄食品 (ローリングストック) を活用してつくるメニューの普及を図ります。

### (3) フードドライブの拡充とフードパントリーの設置

食品ロス削減として、3Rー発生抑制（リデュース Reduce）、再使用（リユース Reuse）、再生利用（リサイクル Recycle）ーの順序で進めることは必須ですが、出さない努力をして、それでも出てしまうものをフードドライブで活用する（3Rのリユースに相当）という取組も効果的です。

区では、これまでもイベントにあわせてフードドライブを随時実施してきましたが、今後、これまでの取組に加えて、区内に複数拠点に窓口を常時設置し、フードドライブを通年で実施していきます。

また、フードドライブで集まった食品の活用として、食品支援を必要な家庭が受けられるフードパントリーの設置について検討します。

### (4) 千代田区型コンポスト制度の導入

食品ロスとは、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことですが、消費期限を過ぎるなど、やむを得ず廃棄されるに至ることもあります。家庭用生ごみ処理機によって、食品廃棄物を乾燥、生物分解等をして堆肥に活用することは、生ごみの減量につながります。

区では、家庭で処理する生ごみ処理機の購入を助成し、燃やさず、環境にやさしい生ごみの減量を進めていますが、今後、千代田の都心特有の生活環境に配慮したコンポスト（生ごみを堆肥化するための道具）を活用する仕組みを導入します。

## 4.2 事業系食品ロスの削減

### (1) 事業用大規模建築物の排出指導の促進

大手町・丸の内・有楽町地区をはじめとして、区内には大企業の本社ビルが集中し、そこでの活動から発生する廃棄物の処理が課題です。

区内から発生する廃棄物の約9割が事業系であることから、区では、延べ床面積1,000㎡以上の事業用大規模建築物の所有者に立ち入り検査を行い、ごみの減量や適正処理の指導・助言をしています。今後、この取組の中で、食品ロスの項目における排出指導を徹底強化していきます。

#### ①事業用大規模建築物の排出指導の強化

食品関連事業者の入る事業用大規模建築物に対し、再利用計画書を利用した食品ロス発生状況の把握を促すとともに、チェックリスト等を用いた削減の取組の状況把握を進めていきます。

また、廃棄物管理責任者への講習や立入指導を通じ、食品関連事業者の入る事業用大規模建築物における食品ロス削減の取り組みを要請します。

#### ②食品ロス削減優良事業所表彰制度の創設

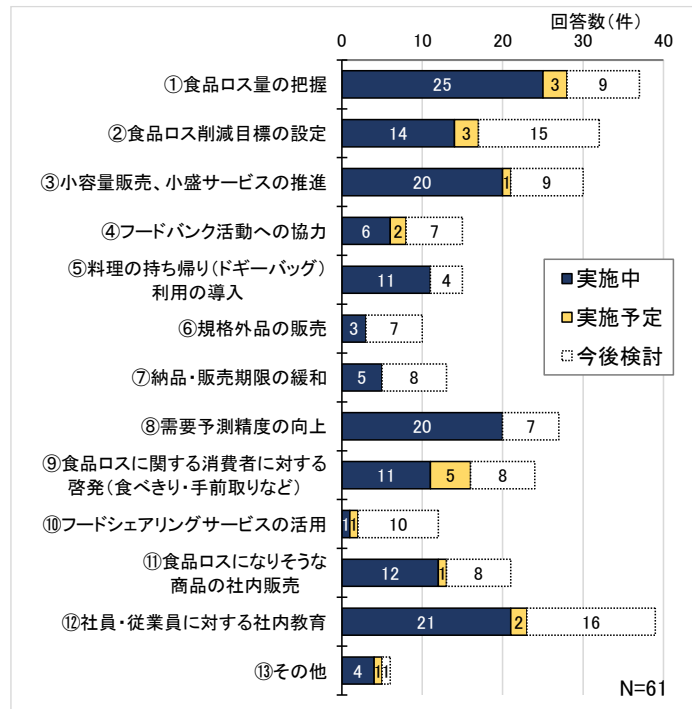
区では、廃棄物の減量及び適正な処理に積極的に取り組み、顕著な成果を上げた事業用大規模建築物の所有者、廃棄物管理責任者等を顕彰することができる優良廃棄物管理者表彰制度を取り入れています。

今後、この取組を拡大し、食品ロスの削減に効果的・先進的な取り組みを実施した事業者を表彰する制度を創設します。

## (参考) アンケート調査より

令和5(2023)年7月に実施した事業用大規模建築物向けアンケート(有効回答数61件)では、食品ロス削減の取組について、

- ①食品ロス量の把握(25件)
- ③小容量販売、小盛サービスの推進(20件)
- ⑧需要予測精度の向上(20件)
- ⑫社員・従業員に対する社内教育といった項目が、比較的实施していると回答した建築物が多くなっています。



事業用大規模建築物における食品ロス削減の取組状況

## (2) 小規模事業者への排出指導の促進

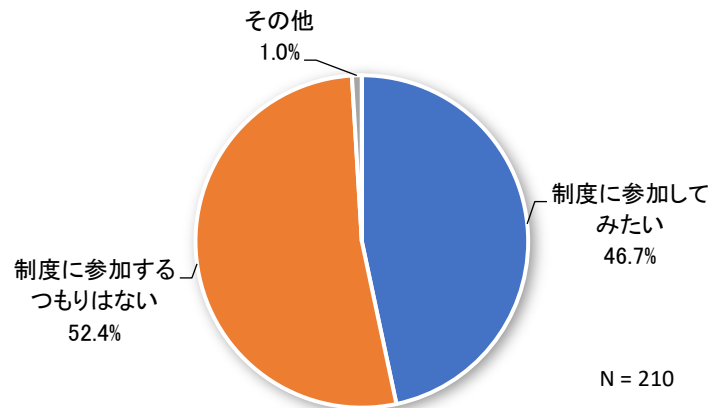
「食品ロス削減協力店」(後記(3)参照)を対象に食品ロス計測チェックシート等の配布を通じて、日常的な取組内容の再考を促すとともに、継続的な計測の姿勢育成を図るなどして、小規模事業者への排出指導を促進します。成績優秀者の区ホームページで公表や、表彰の仕組みの導入等、食品ロス削減のインセンティブの拡大を図ります。

## (3) 「食品ロス削減協力店」登録制度の導入

食品ロス削減に積極的に取り組む飲食店等を登録し、区民や来街者に利用を促していくしくみとして、「食品ロス削減協力店」登録制度を導入します。「小盛り」「食べきり呼びかけ」「量り・ばら売り」「期限間近値引」「一人前メニュー」「持ち帰り(ドギーバッグ)」など、多様な選択肢を用意できる区内の協力店を募り、区民や来街者にわかりやすい形で提示し、区内の食品ロス削減活動の取組を推進します。

#### (参考) アンケート調査より

区が令和 5 (2023) 年 7 月に実施した小規模事業者向けアンケート (有効回答数 210 件) では、「食べきり協力店」等の認定制度について、46.7%の事業所が「機会があれば参加したい」と回答しています。



「食べきり協力店」等の認定制度について

#### (4) フードシェアリングサービスの導入

フードシェアリングとは、売れ残りなどを防ぎたい小売店・飲食店と、食品を求める買物客をスマートフォンのアプリ等を通じてマッチングさせるサービスです。飲食可能であるにもかかわらず、そのままと廃棄されてしまいそうな食料を定価より安く提供・入手できることから、販売者・消費者双方にとってメリットのある仕組みです。

近年、デジタルプラットフォームを活用した食品ロス削減向けサービスが普及しつつある中で、区は、これらのサービス事業者と連携し、食品販売店等と消費者 (区民、来街者) をつなぐ機能を導入します。

#### (5) 食品ロス自動販売機の設置の検討

パッケージ変更、賞味期限間近などの理由で定価販売できなくなった食品を安価に購入できる無人販売機の設置を検討します。設置場所や導入に伴う費用対効果を検証しながら、最適な設置のあり方を検討していきます。

#### (6) 事業者と連携した食品ロス削減の推進

食品卸・販売店、飲食店、ホテルなど食品関連事業者に対する情報提供を通じ、事業者自らの食品ロス削減の取り組みを促進します。

##### ① 需要予測 AI を活用した食品ロス削減の取組への支援

食品ロスは生産、加工、物流、小売、消費の各段階で発生します。その原因の大きなものが需要と供給のミスマッチであるといわれています。近年、AI 技術

の活用により、販売動向に影響を与える気象情報や販売動向などの様々なデータやノウハウを組み合わせて解析することで、需要予測精度の向上などを実現させている事業者が増えつつあります。こうした動きを踏まえ、食品ロス削減の側面から CE への転換を促すための関係主体への支援を進めます。

## ②先進的モデルプロジェクトの実施

本区の食品ロスの排出源の大部分を占める事業用大規模建築物を中心に、先進的な取組を促し、普及・拡大を図るためのモデル事業を企画し、参画事業者とともに実施します。

具体的なモデル事業内容は今後検討していくこととしますが、実証試験として位置付け事業効果を検証します。以下はモデルプロジェクトの例です。

- 「飲食店街丸ごと食べきり協力店」  
大規模オフィスビルの管理者等と連携し、飲食店街全店舗で共通の「食べきりキャンペーン」等を実施する。
- オフィスビル単位でのフードシェアリングサービスの導入  
オフィスビル内の飲食店、食品販売店でのフードシェアリングサービス導入を促し、同時に当該オフィスビル内に勤務する従業員にフードシェアリングの利用を促す。
- 事業者・学生ボランティアと連携した FARM（ファーム）の運営  
事業者、学生ボランティア参加型の環境・循環をテーマにした FARM（ファーム）を創設する。地域で排出される廃棄物を有機肥料に変える、その有機肥料を使い野菜を育てる、千代田ブランドを育成するなど、地域単位での CE のモデル構築に向けた実証実験として実施する。

## ③ホテル等と連携した 3010 運動の推進

区内の大規模ホテル等と連携し、宴会・会食における 3010 運動（宴会等の開始から 30 分と終了 10 分前には席に座って食事を楽しむことを呼びかける運動）を推進します。3R の発生抑制（リデュース Reduce）の考え方に基づく取組になります。



#### ④フードバンク活動情報の提供

食品関連事業者に対する冊子やホームページ等の媒体を用いたフードバンク活動に関する情報提供、事業者からの問い合わせに対するフードバンク活動団体の紹介を行います。

### 4.3 区の率優先的取組と先進事例研究

#### (1) 区の率優先的取組

区民・事業者の食品ロス削減の取り組みを促すため、庁内啓発による職員の意識醸成、防災備蓄食品の有効利用、学校給食残さの削減等に率優先的に取り組みます。

##### ①防災備蓄食品の有効活用

大規模災害が発生したときに必要となるのが、水や食料等の防災備蓄品です。区が備蓄している食品等については、期限を迎える前に回収し、新しいものと入替を行っています。回収した有効期限内の食品等は、防災イベント等で区民等に配付し、防災意識の普及啓発につなげています。有効期限が切れている食品も、家畜の飼料として加工し再利用することで、廃棄処分となる量を極力削減しています。

今後もひきつづき、様々な方法で再活用を行っていきます。

##### ②給食残さのリサイクル

「給食残さ」とは、学校の給食室から出る生ごみや食べ残しなどの廃棄物のことです。教育委員会や調理業務委託業者等と連携し、生ごみとして排出される給食残さのリサイクルを進めます。

#### (2) 区の先進事例研究

区内外のネットワークを活用して、食品ロスの課題解決の先進的事例について情報収集を行い、今後の施策展開について活用していきます。

##### ①「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」への参加

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会とは、その趣旨に賛同する地方公共団体により、全国で「食べきり運動」等を推進し、3R（リデュース Reduce、リユース Reuse、リサイクル Recycle）を推進するとともに、食品ロスを削減することを目的として設立されたネットワークです。

区は、今後、この取組に参加し、他自治体の先進的な事例に学びつつ、効率的・効果的な食品ロス削減の取組を推進します。

## ②「千代田学」との連携

千代田学とは、区との連携協力協定を締結している、区内 12 大学及び千代田区専修学校各種学校協会加盟の学校が、区に関わる様々な事業の調査・研究を行うもので、学校からの提案を受け、区が採択した提案事業の経費を区が補助する制度です。

区では、区内で発生する食品ロスの削減を区の喫緊の課題として捉え、区内に立地する専門性の高い教育・研究機関と連携して、課題解決に向けた取組を推進します。

## ③NPO・ボランティア・民間法人との協働・連携

区では、区民のニーズにきめ細かく対応するため、区民の身近なところで活動する NPO やボランティア団体から政策の提案を募集しています。また、その他の民間法人から、その有する知識、経験及び技術を活かした地域課題等の解決に向けた提案も受け付けています。

区は、食品ロスの削減が持続可能な地域社会の形成に不可欠のテーマとして捉え、NPO・ボランティア・民間法人との協働・連携して、課題解決に向けた取組を推進します。

## ④食品ロス削減推進フォーラムの開催

千代田区における「食品ロス削減推進計画」の策定を記念して、区民、事業者、区が一体となって、食品ロス削減推進フォーラムを開催します。実施にあたっては、事業者や学生から食品ロスに関する事業企画案を提案させ、それを基に地域特性に配慮した施策の具体化を図ります。

## 5. 計画の推進体制

---

本計画の施策・事業については、千代田区における食品ロスの現状を把握し、食品ロスの削減を総合的に推進するために設置した「千代田区食品ロス削減施策の推進に係る庁内検討会」を通じて組織横断的に連携しながら、推進します。

## 6. 計画の進捗管理手法

---

計画（plan）、実行（do）、評価（check）、改善（act）のプロセスを順に実施します。

また、「地球温暖化対策推進懇談会」や「一般廃棄物減量等推進審議会」、「みらいくる会議」において、専門的な知見を有する学識経験者や事業者、区民から意見を聴取し、脱炭素・温室効果ガスの削減の観点を反映させつつ、進捗管理を行います。

さらには、毎年提出される大規模建築物再利用計画書や定期的にも実施するごみ・資源組成分析調査を活用し、区内で発生する食品ロスの発生状況を把握していきます。

## 用語集

カギ括弧 [] 内は初出ページです。

A～Z	
AI(エー・アイ) [p.29]	人工知能のこと。Artificial Intelligence の略。
CE(サーキュラー・エコノミー) [p.17]	Circular Economy の略。 →循環型経済
FARM(ファーム)[p.30]	農場・農園のこと。
IPCC(アイ・ピー・シー・シー) [p.4]	Intergovernmental Panel on Climate Change の略で、「気候変動に関する政府間パネル」と呼ばれる。1988 年に世界気象機関(WMO)と国連環境計画(UNEP)によって設立された政府間組織で、各国政府の気候変動に関する政策に対して、科学的なサポートを実施している。
NPO(エヌ・ピー・オー) [p.32]	Non-Profit Organization の略称で、様々な社会貢献活動を行う非営利団体のこと。
SDGs(エス・ディー・ジーズ) [p.1]	Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略。 →持続可能な開発目標
あ行	
温室効果ガス [p.1]	太陽の熱を蓄える効果を持った気体のこと。二酸化炭素(CO <sub>2</sub> )やメタンが代表的な温室効果ガスで、増えすぎると地球温暖化をもたらす、気候変動など地球環境に大きな影響を与える。
か行	
国連食糧農業機関(FAO) [p.1]	食料の安全保障と栄養、作物や家畜、漁業と水産養殖を含む農業、農村開発を進める国連の専門機関。FAO は、Food and Agriculture Organization の略称。
コンポスト [p.26]	堆肥、または生ごみを堆肥化するための道具を指す。地面に埋め込むものやバケツ形状のものなどがある。
さ行	
再利用計画書 [p.10]	条例に基づき、事業用大規模建築物の所有者に対して提出が義務付けられている書類。各種廃棄物及びリサイクル品の前年度の実績(発生量、再利用量、廃棄量)と当該年度の計画を毎年 5 月 31 日までに報告する。
3010(さんまるいちまる)運動 [p.30]	宴会や会食における食品ロスを減らすため、宴会等の開始から 30 分と終了 10 分前には席に座って食事を楽しむことを呼びかける運動。

事業用大規模建築物 [p.8]	条例に基づき、廃棄物管理責任者の設置や再利用計画書の作成が義務づけられている事業用建築物で、千代田区では延べ床面積 1,000 ㎡以上を対象としている。事業用大規模建築物に対し、区では事業系ごみの適正処理や減量・リサイクルに関する立入指導等を実施している。
持続可能な開発目標 (SDGs) [p.1]	地球環境を守りつつ、誰一人取り残すことなく、人々の暮らしを豊かにするような開発を目指すため、平成 28 (2016)年から令和 12(2030)年の 15 年間で達成するために掲げられた国際的な目標。平成 27(2015)年 9 月の国連サミットで採択された。
循環型社会形成推進基本計画 [p.2]	循環型社会形成推進基本法(平成 12(2000)年公布)に基づき、国が定める循環型社会づくりを進めるための計画。
循環型経済(サーキュラー・エコノミー、CE) [p.17]	資源・製品の価値の最大化、資源消費の最小化、廃棄物の発生抑制などを旨とし、資源投入量・消費量を抑えてストックを有効活用しながら、サービス化等を通じて付加価値を生み出す経済活動のこと。Circular Economy の頭文字から CE と略される場合もある。
食品リサイクル法 [p.2]	正式名称を「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」(平成 12(2000)年公布)といい、食品産業に対し、食品廃棄物の排出抑制や食品に係る資源の再生利用等を促進するための法律。
食品ロス [p.1]	本来食べられるにも関わらず、捨てられてしまう食べ物のこと。食べ残しや直接廃棄(手つかずのまま廃棄されるもの)、過剰除去(厚く剥きすぎた野菜の皮など)の 3 つに大きく分類される。
食品ロス削減月間 [p.25]	食品ロス削減推進法に基づき、10 月は「食品ロス削減月間」、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」とされている。
食品ロスの削減の推進に関する法律 [p.1]	食品ロスの削減を進めるため、国民や事業者、国や地方公共団体の責務を明らかにするとともに、国による基本方針の策定など施策の基本となる事項を定めた法律。平成元(2019)年公布。
消費期限 [p.7]	未開封で適切な方法で保存した場合に、「安全に食べられる期限」のこと。
賞味期限 [p.14]	未開封で適切な方法で保存した場合に、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるものではない。

3R(スリー・アール) [p.12]	Reduce(発生抑制)・Reuse(再使用)・Recycle(再生利用)の略。ごみや不用物については、まず発生抑制(リデュース)を行い、次いで再使用(リユース)、再生利用(リサイクル)、それでも残るものは適正処理を行うことが優先順位とされている。
た行	
てまえどり [p.17]	商品棚の手前にある商品など、消費期限・賞味期限や販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ行為のこと。店舗において、販売期限が過ぎて廃棄される食品ロスを減らす効果が期待される。
ドギーバッグ [p.18]	外食産業で用いられる、客が食べ残した料理(いわゆる「食べ残し」)をつめて、客が持ち帰るための袋や容器。
は行	
廃棄物管理責任者 [p.10]	条例に基づき、事業用大規模建築物に選任が義務付けられているもので、役割としては、①ごみの種類と発生量の把握②ごみの分別状況の把握とリサイクルの推進③社員・テナントへの指導④区と所有者との連絡調整、となっている。
フードシェアリングサービス [p.14]	売れ残りなどを防ぎたい小売店・飲食店と、食品を求める買物客をスマートフォンのアプリ等を通じてマッチングさせるサービスのこと。
フードドライブ [p.10]	家庭で余っている食品を持ち寄り、必要としている団体に寄付する活動。
フードバンク [p.30]	賞味期限内にもかかわらず、様々な理由により販売が困難となった食品やフードドライブ活動で集まった食品などの寄付を受けて、福祉施設や食べ物に困っている人に提供する取組。
フードパントリー [p.26]	食品を無料配布する活動。経済的困窮者等を主な対象としている。