

千代田区食品ロス削減推進計画



令和6年3月
千代田区

はじめに

区民・事業者・区の連携・協働で食品ロスを削減し 循環型経済の確立と温室効果ガスの削減を目指します

食品ロスとは、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において、本来食べられるにも関わらず廃棄される食べ物のことです。これら食品ロスの発生は、貴重な資源が無駄になってしまうとともに、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。



千代田区長 樋口 高顕

日本の政治・経済・文化の中心地として発展してきた千代田区では、6万8千人の区民が暮らし、90万人の昼間人口が集うことから、区内の飲食店やホテルに加え、食品販売店など食品関連産業も数多く集積しており、日々膨大な食品ロスが発生しています。実態調査では、食品ロス量の約96%が事業系のものと推計されました。

こうした状況を踏まえ、区民・事業者・区が一体となって食品ロス削減の取組を進め、廃棄物の削減と気候変動問題の解決に資するため、一般廃棄物処理基本計画における重点分野計画として「千代田区食品ロス削減推進計画」を策定しました。

区は食品ロス削減の先進的事例について情報収集を行い、施策展開に活用することはもとより、食品ロス削減の意義に対する理解を深めるための情報発信や環境教育・学習を推進することで、食品を無駄にしない意識醸成とその定着を図ります。あわせて、食品ロス量の多くを占める事業系食品ロスを削減するには、廃棄物管理責任者への講習や立入指導を促進することで、令和12(2030)年度までに平成12(2000)年度比で食品ロス量の半減を目標として取組みます。

計画の策定にあたっては、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」で検討するとともに、食品ロス削減に造詣の深い有識者4名からなる「アドバイザリー会議」や関係会議体など、専門的な知見を有する学識経験者、事業者、在勤・在学者、区民の皆様から貴重なご意見を聴取して策定に至ったものです。ご協力いただきました関係者の皆様に感謝申し上げます。

この計画を着実に実行していくことで、都心における持続可能な脱炭素社会、循環型社会・経済の実現を目指してまいります。

千代田区食品ロス削減推進計画 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 ₂ 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

付属資料	34
01 用語集	34
02 千代田区食品ロス削減推進計画 策定経過.....	37
03 食品ロス削減推進計画策定 アドバイザリー会議委員名簿.....	38
04 第8期 千代田区一般廃棄物減量等推進審議会 委員名簿	39
05 第8期千代田みらいくる会議名簿	40
06 千代田区地球温暖化対策推進懇談会 第6期（令和5年度）委員名簿	41
07 千代田区食品ロス削減推進計画（案）に対する意見公募の結果について	42
08 千代田区食品ロス削減推進計画（案）に対するご意見の概要と区の考え方..	43
09 食品ロスの削減の推進に関する法律 条文	45
10 千代田区食品ロス削減施策の推進に係る庁内検討会設置要綱	50
11 千代田区一般廃棄物の処理及び再利用に関する条例（抄）	52
12 千代田区地球温暖化対策推進懇談会設置要綱	53
 資料編 千代田区食品ロスに関する実態調査	 57

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¹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²。

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・区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^{※1}までの 7 年間を計画期間^{※2}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。

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

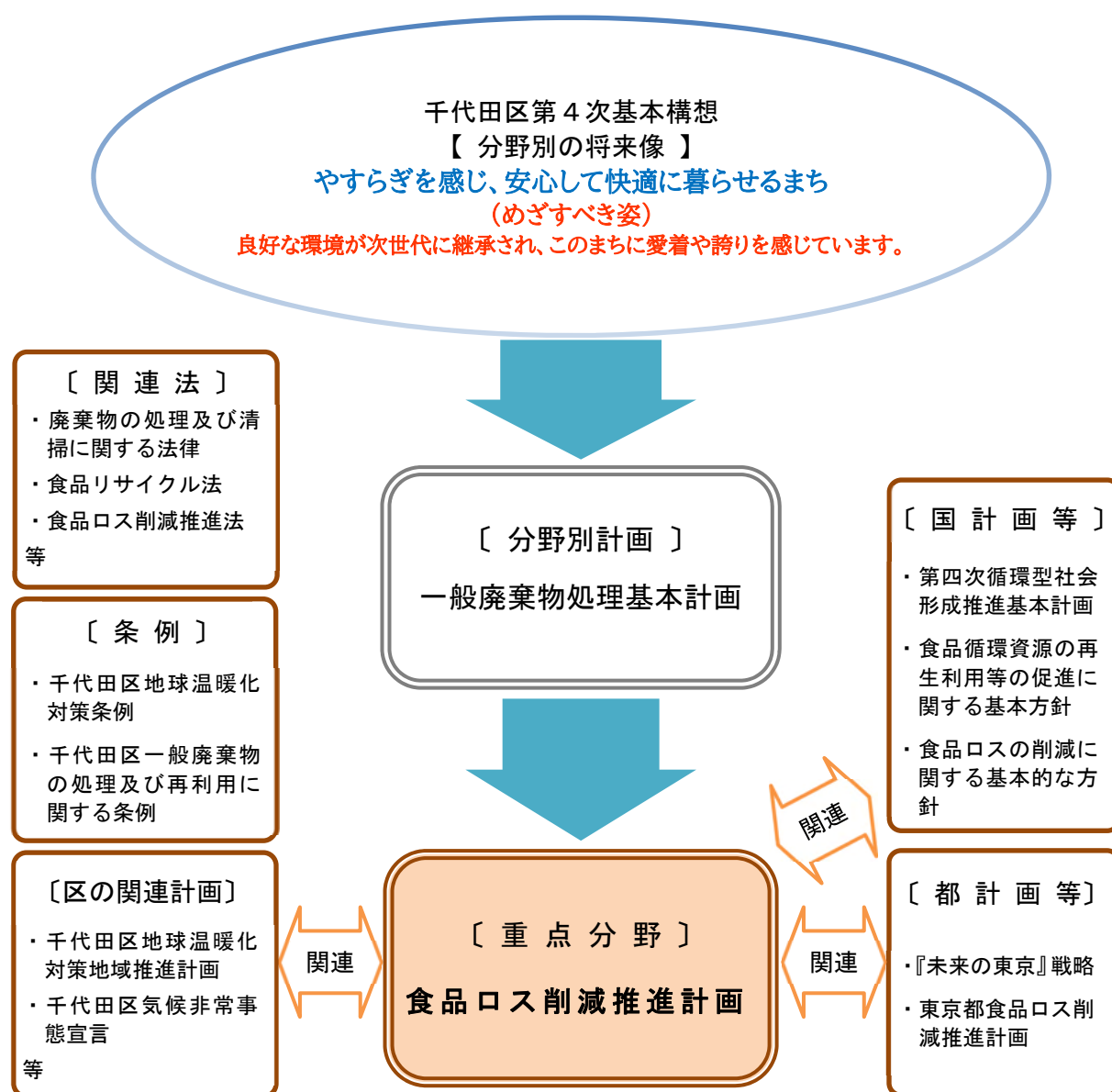
² 国連食糧農業機関 (FAO) 「The STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD (2022)」

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CO₂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になります（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。

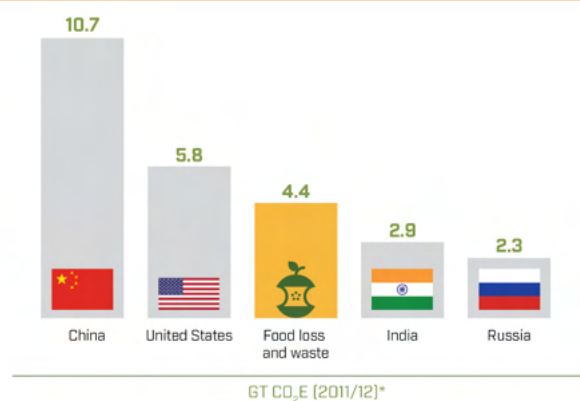
こうしたことから、「食品ロス」の発生・廃棄によって排出される温室効果ガスは、全世界の発生量の 8～10%、と IPCC では推定しています。

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



出典：World Resources Institute（WPI）

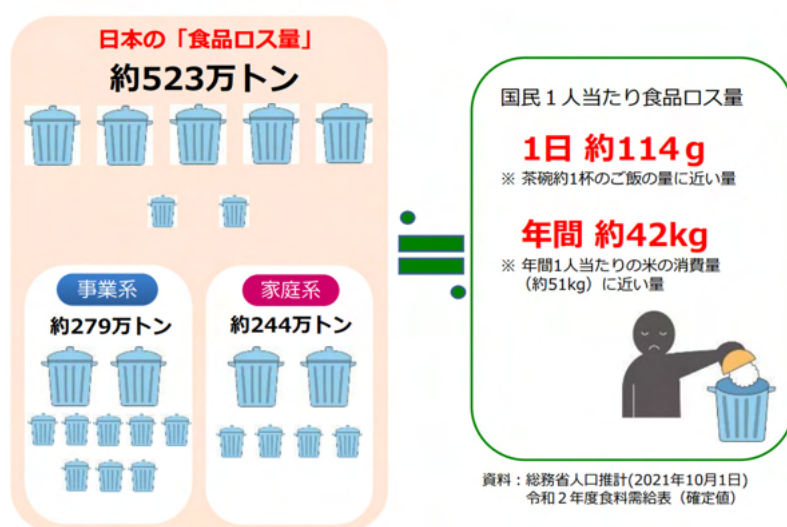
2. 食品ロスの現状と課題

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。

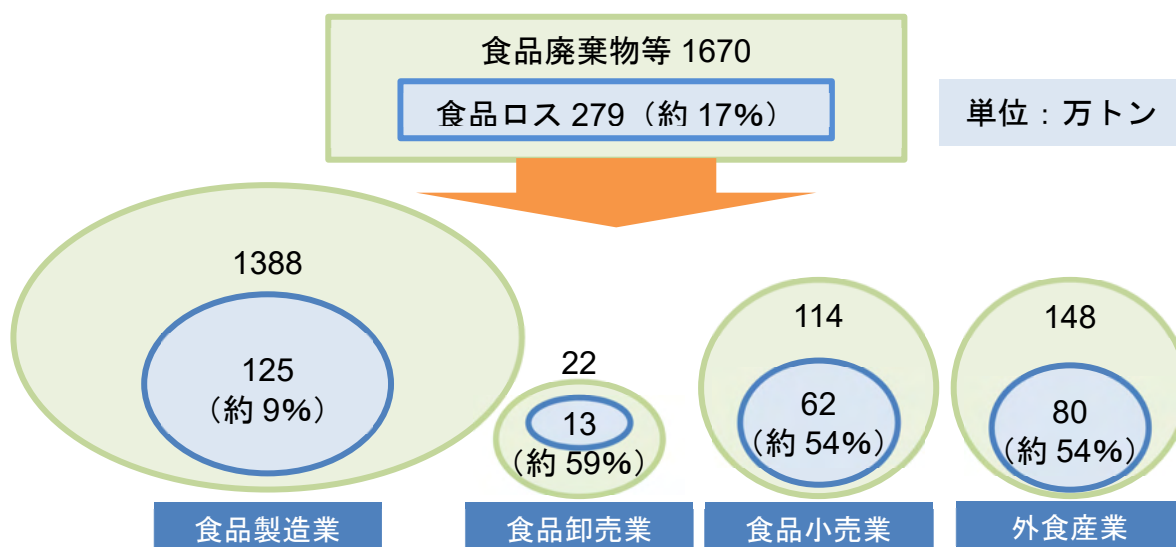
国民1人あたりの食品ロス量は1日約114グラム、年間では約42キログラムで、年間1人あたりの米の消費量（約51キログラム）に近い量となっています。

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

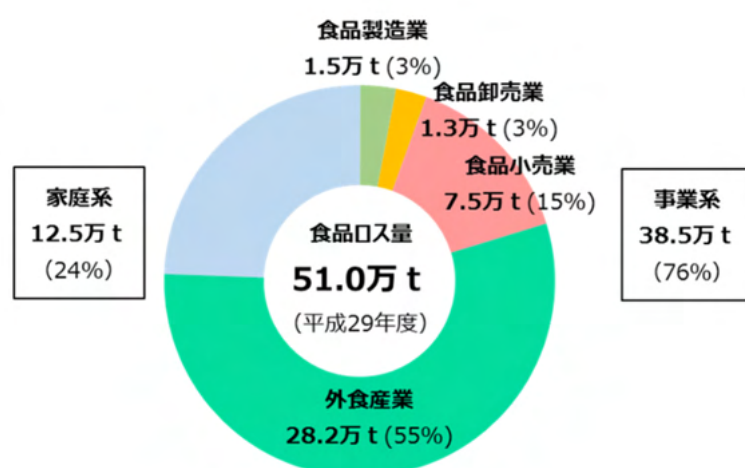
なお国では、SDGs の目標を踏まえ、循環型社会形成推進基本計画及び食品リサイクル法基本方針において、食品関連事業者及び家庭から排出される食品ロスについて、共に平成 12（2000）年度比で令和 12（2030）年度までに半減させることとしています。

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）



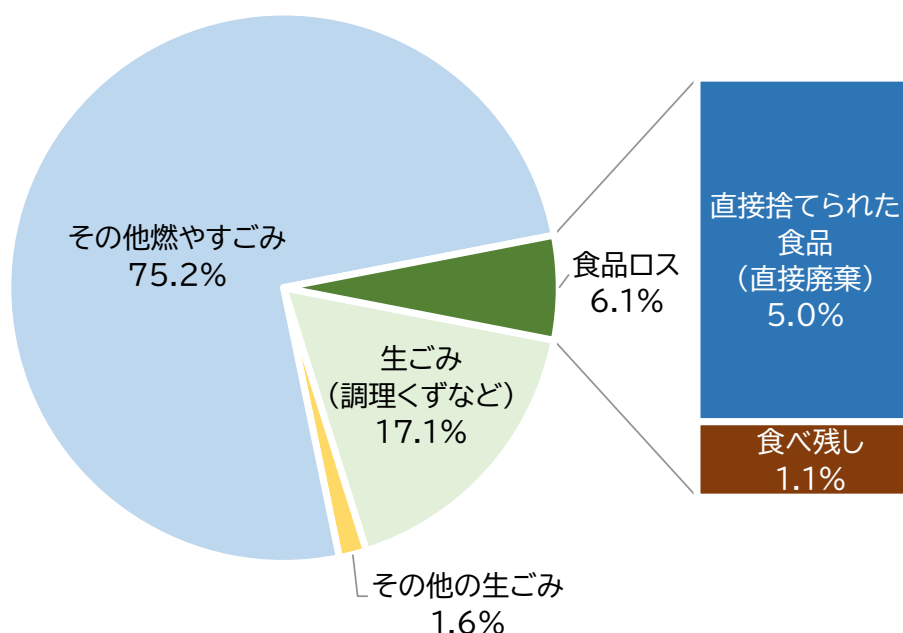
資料：東京都食品ロス削減推進計画

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）

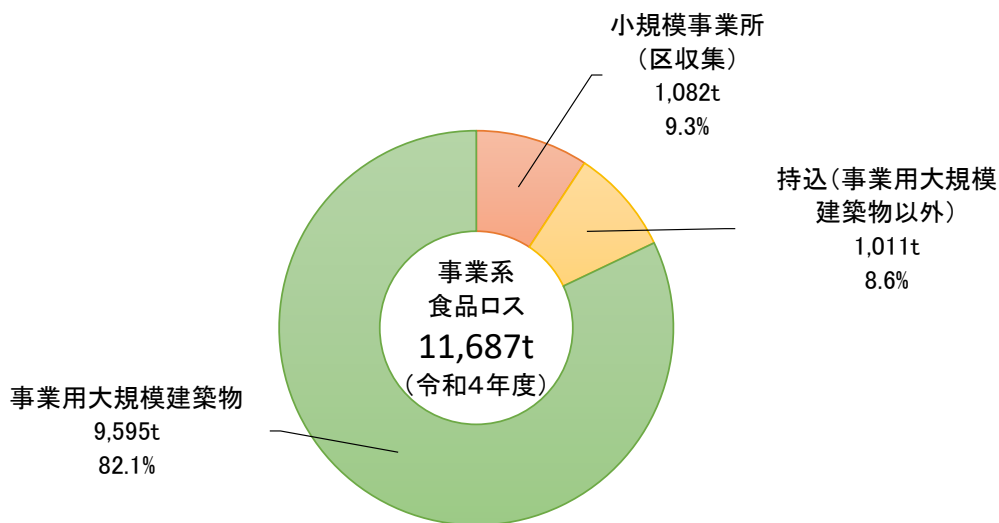
令和 4（2022）年度 家庭系可燃ごみ量	×	可燃ごみ中の 食品ロス割合	=	家庭系食品ロス発生量
8,500 トン		6.1%		約 520 トン (区民 1 人 1 日あたり約 21g)

(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所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 人未満の事業所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。

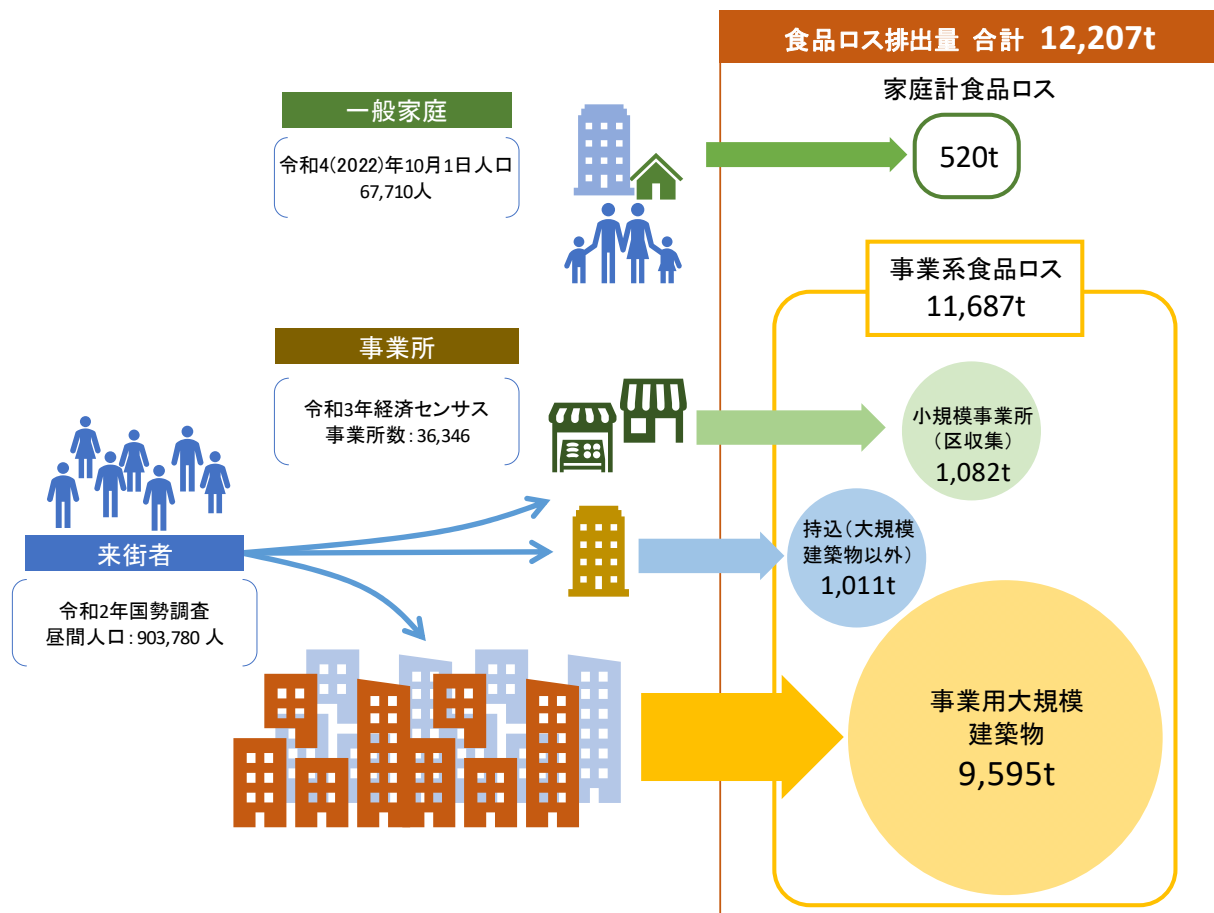
C 事業用大規模建築物以外の持込ごみ

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

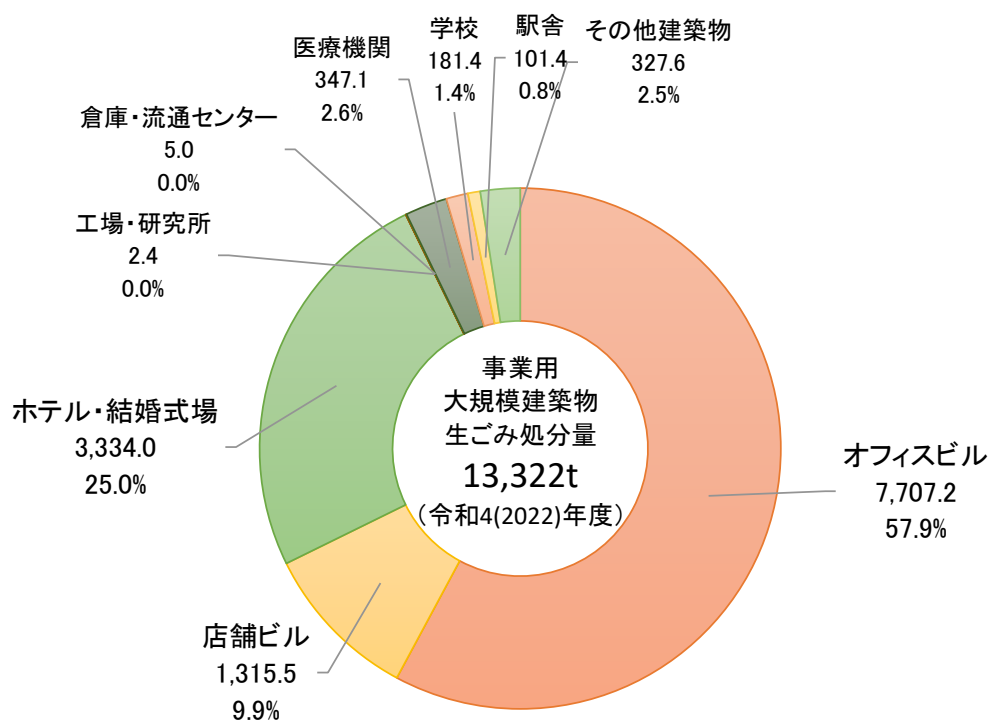
区では、延べ床面積1,000㎡以上の事業用大規模建築物に対し、廃棄物管理責任者の設置や再利用計画書の作成を義務づけ、事業系ごみの適正処理や減量・リサイクルに関する排出指導を実施しています。

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)	再利用率(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、買いすぎ・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

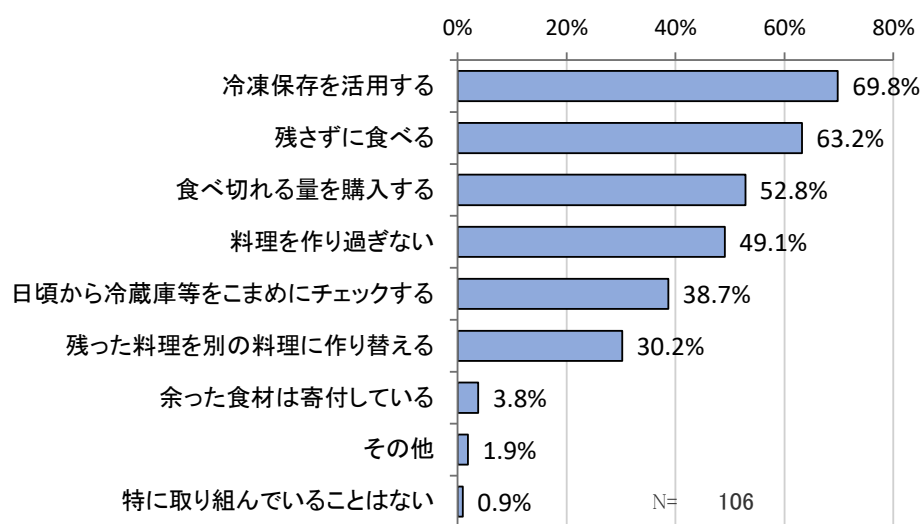
(1) 課題 1：家庭系食品ロスの削減

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小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必要があります。

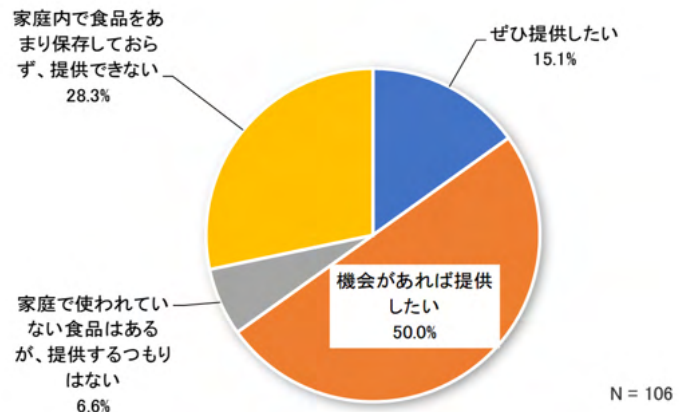
（参考）アンケート調査より

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、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小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

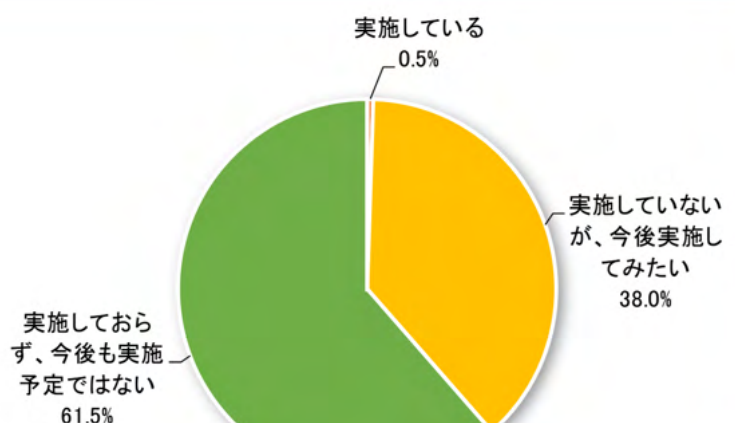
本区は事業系食品ロスの量が圧倒的に多く、区の食品ロス排出量（約 1 万 2 千トン）の 96%程度を占め、飲食店、ホテル・宴会場を中心に排出されています。

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・区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 of 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

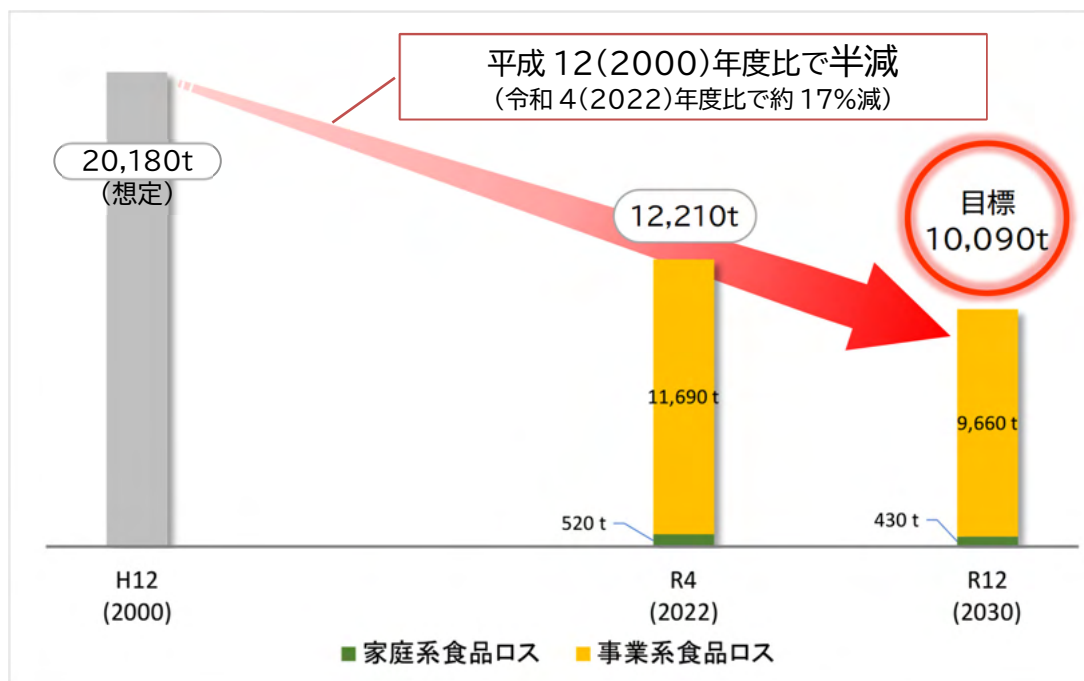
本計画における計画目標は以下のとおりです。

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



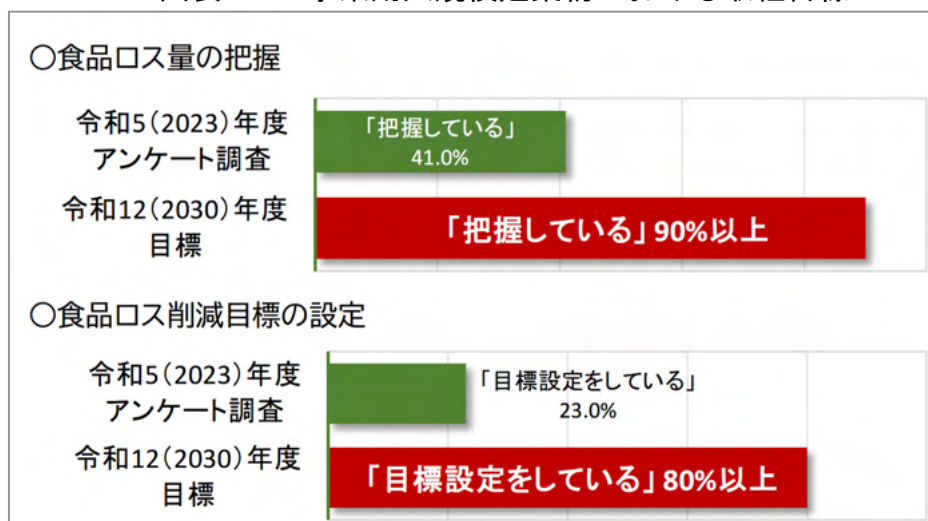
事業用大規模建築物における取組目標

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 CO₂ 削減効果は 975 トン～

二酸化炭素（CO₂）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、CO₂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、CO₂換算で約 975 トンの削減効果となります。（※）。



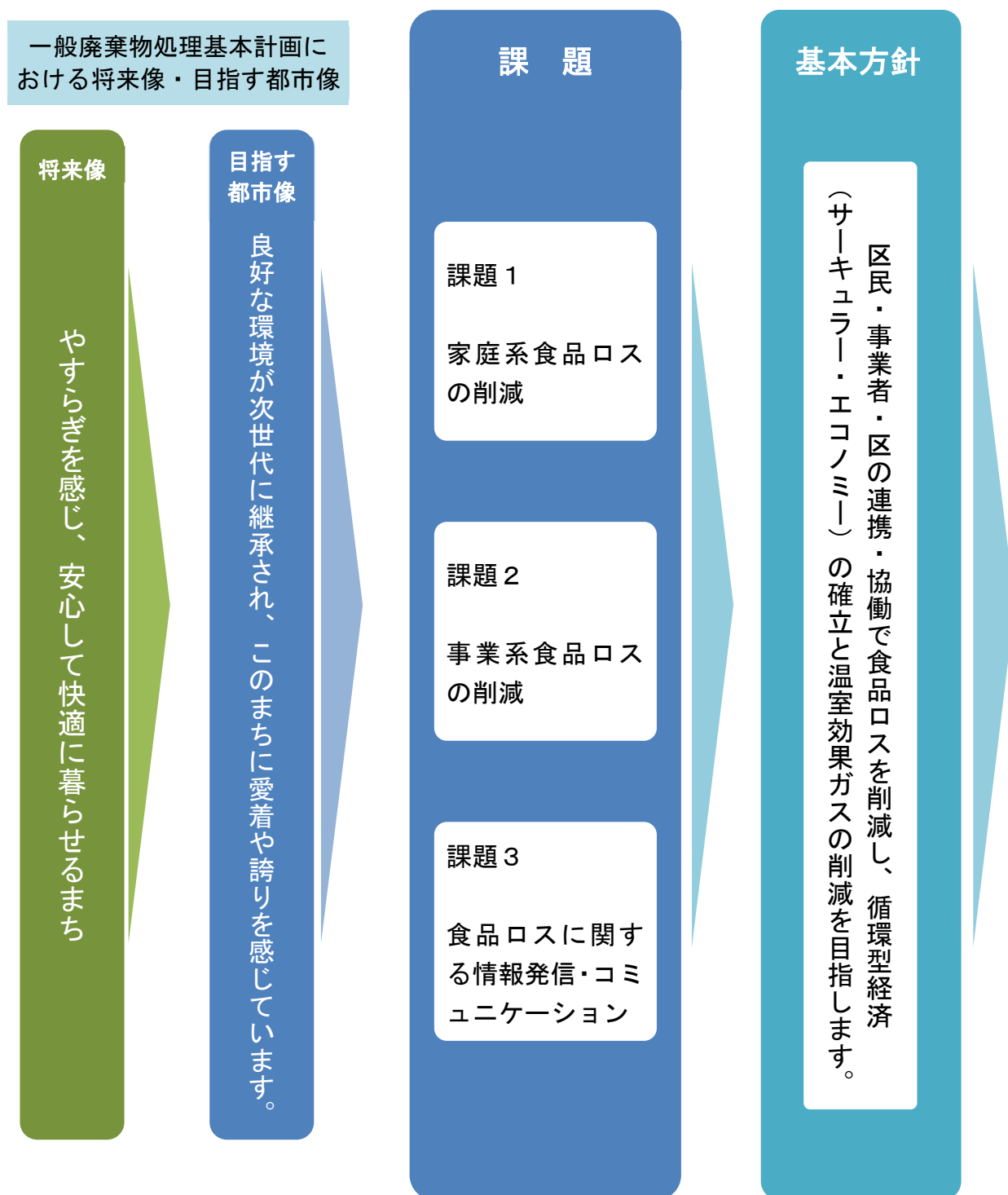
※食品ロス 1 トン当たりの CO₂ 排出量を 0.46t・CO₂/t として計算。

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	①学校教育における取組の推進
		②生涯学習における取組の推進
		③消費者教育における取組の推進
	(2)家庭に向けた情報発信の取組	①食品ロス削減推進月間キャンペーンの実施
		②食品ロス削減レシピ・防災メニューの普及啓発
2 事業系食品ロスの削減	(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	
	(1)事業用大規模建築物の排出指導の促進	①事業用大規模建築物の排出指導の強化
		②食ロス削減優良事業所表彰制度の創設
	(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	
3 区の先進事例研究	(6)事業者と連携した食ロス削減の推進	①需要予測 AI を活用した食品ロス削減の取組への支援
		②先進的モデルプロジェクトの実施
	(1)区の率然的取組	①防災備蓄食品の有効利用
		②給食残さのリサイクル
		③「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
3 区の先進事例研究	(2)区の先進事例研究	②「千代田学」との連携
		③NPO・ボランティア・民間法人との協働・連携
		④食品ロス削減推進フォーラムの開催

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

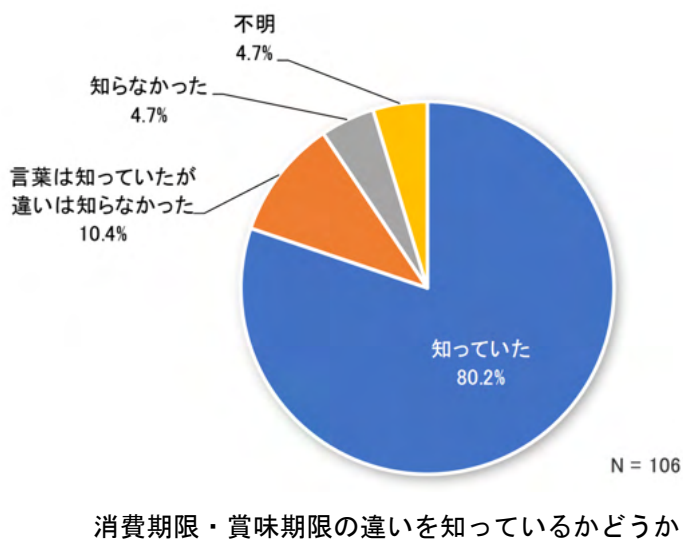
出前講座「ほりばた塾」は、区の職員が区民のもとへ直接出向き、行政の取組について情報提供を図る仕組みです。「ほりばた塾」の学習メニューに「食品ロス」を取り入れ、食品ロスについて学習する機会の提供を図ります。

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」－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

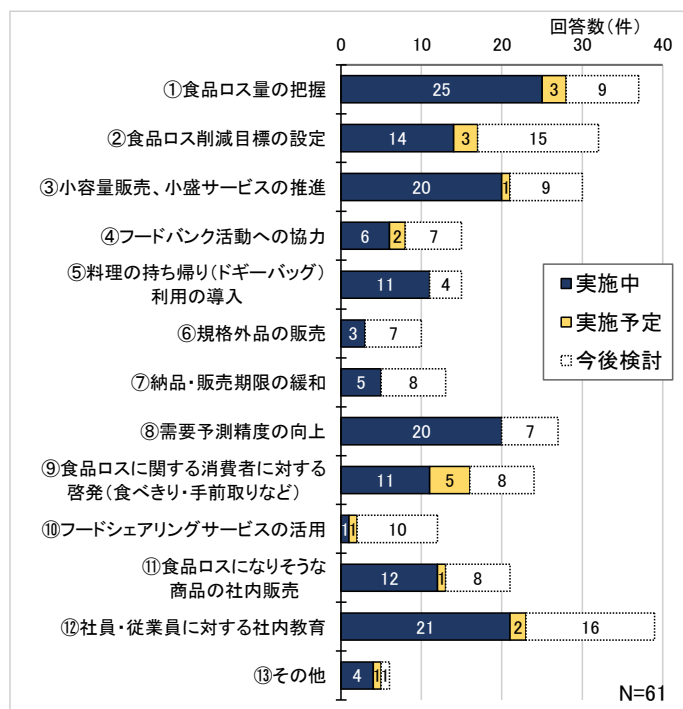
区では、廃棄物の減量及び適正な処理に積極的に取り組み、顕著な成果を上げた事業用大規模建築物の所有者、廃棄物管理責任者等を顕彰することができる優良廃棄物管理者表彰制度を取り入れています。

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

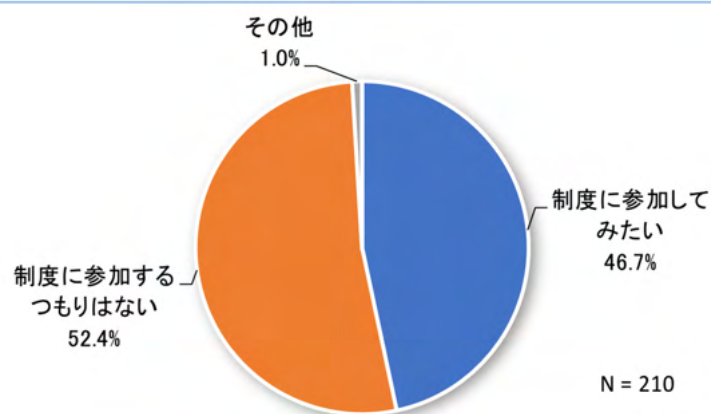
「食品ロス削減協力店」(後記(3)参照)を対象に食品ロス計測チェックシート等の配布を通じて、日常的な取組内容の再考を促すとともに、継続的な計測の姿勢育成を図るなどして、小規模事業者への排出指導を促進します。成績優秀者の区ホームページで公表や、表彰の仕組みの導入等、食品ロス削減のインセンティブの拡大を図ります。

(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 区の率然的取組と先進事例研究

(1) 区の率然的取組

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然的に取り組めます。

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。

また、区民や事業者に対する情報発信や連携協働を強化し、千代田における食品ロス削減運動を継続的に活性化させていきます。

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の実施するごみ・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。

付属資料

01 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 ₂)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目指し、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。

02 千代田区食品ロス削減推進計画 策定経過

年	月	検討会議	庁内関係等
令和5	6		6/21 庁内検討会設置 6/26～28 食品ロス組成調査 6/30 議会報告
	7	7/24 第1回地球温暖化対策推進懇談会	
	8	8/2 第4回みらいくる会議	8/1～9/14 事業所アンケート 8/4～25 区民アンケート 8/21～9/8 大規模事業所アンケート
	11	11/16 アドバイザリー会議	11/14～27 庁内検討会
	12	12/26 第1回一般廃棄物減量等推進審議会 12/26 第2回地球温暖化対策推進懇談会	12/13～19 庁内検討会
令和6	1		1/10 首脳会議 1/25 議会報告
	2	2/7 第2回一般廃棄物減量等推進審議会 2/16 第5回みらいくる会議	2/5～20 パブリックコメント

03 食品ロス削減推進計画策定 アドバイザリー会議委員名簿

(五十音順・敬称略)

氏 名	所 属 等
い で る み 井出 留美	株式会社 office3.11 代表取締役
かねとう まさなお 金藤 正直	法政大学人間環境学部教授
さきた ゆうこ 崎田 裕子	ジャーナリスト・環境カウンセラー
わたなべ たつろう 渡辺 達朗	専修大学商学部教授

04 第8期 千代田区一般廃棄物減量等推進審議会 委員名簿

(五十音順・敬称略)

氏 名	所 属 等
いで るみ 井出 留美	株式会社 office3.11 代表取締役
うめはら ゆみこ 梅原 由美子	環境経営コンサルタント Value Frontier 株式会社 代表取締役
おぎ そ ただし 小木 曽 正	麴町清掃協力会会長 富士見一丁目町会会長
○ かねとう まさなお ○ 金藤 正直	法政大学 人間環境学部 教授
◎ さきた ゆうこ ◎ 崎田 裕子	ジャーナリスト・環境カウンセラー
ひらの けいいち 平野 恵一	神田清掃協力会 鍛冶町二丁目町会会長
ふじい せいいちろう 藤井 誠一郎	立教大学 コミュニティ福祉学部 准教授
まつだ ひであき 松田 秀明	日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタンエドモント 取締役 総支配人

◎座長 ○副座長

05 第8期千代田みらいくる会議名簿

(五十音順・敬称略)

氏 名	所 属 等
いはら ひろえ 井原 弘恵	さくら美守り隊
おぎ そ ただし 小木曾 正	麴町清掃協力会
◎ かねとう まさなお 金藤 正直	法政大学人間環境学部 教授
きくた あきひこ 菊田 哲彦	(株)リーテム 取締役
○ すぎもと あきこ 杉本 昭子	千代田区婦人団体協議会(麴町地区)
たかはし とおる 高橋 徹	千代田区リサイクル事業協同組合理事、事務局長
たきざわ やすおみ 滝澤 靖臣	(一社)千代田エコシステム推進協議会(CES) 正会員、監査員、環境リーダー
たけうち かずや 竹内 和也	(一社)大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会 エコツェリア協会 専務理事
つじ ち え 辻 知江	山崎製パン(株) 総務本部 管財部 管財課長
つちだ たけし 土田 岳史	ちよだエコ・オフィス町内会 株式会社新井商店
とみた ひとし 富田 斉	(一社)プラスチック循環利用協会 総務広報部 広報学習支援部長
ほ ぼ くに お 穂保 国雄	千代田区商店街連合会 (副会長)
まつい たみこ 松井 民子	千代田区婦人団体協議会(神田地区)
まつざわ まさこ 松澤 正子	千代田区東神田三丁目町会婦人部顧問
よねかわ りょうたろう 米川 亮太郎	(株)セブン-イレブン・ジャパン 総務部エコロジーサポートマネジャー

◎委員長 ○副委員長

06 千代田区地球温暖化対策推進懇談会 第6期(令和5年度)委員名簿

(敬称略)

分野	氏 名	所 属 等
学識経験者等	わたなべ まこと 渡邊 誠	法政大学 人間環境学部 教授
	さきた ゆうこ 崎田 裕子	ジャーナリスト・環境カウンセラー
	みさか いくせい 三坂 育正	武蔵野大学 サステナビリティ学科 教授
	よし だ さとし 吉田 聡	横浜国立大学大学院 都市イノベーション研究院 准教授
区民等	たじか きょういち 田近 恭一	千代田区連合町会長協議会
	げんだ じゅんこ 元田 順子	千代田区婦人団体協議会
	いしぐろ たかと 石黒 崇人	公募区民
	おおしま まさとし 大島 正稔	公募区民
	おおば さちこ 大場 幸子	公募区民
	まどみつ かや 円光 佳也	公募区民
教育関係	いいだ かよこ 飯田 加世子	千代田区青少年委員会
	すずき あき 鈴木 亜紀	東京私立中学高等学校協会第一支部 (正則学園高等学校教諭 理科主任)
	でん た まなぶ 傳田 学	千代田区立番町小学校 校長
事業者	たかやま はじめ 高山 肇	千代田区商店街連合会 会長
	くぼ かずひと 久保 和人	東京商工会議所千代田支部
	こいぶち ゆうこ 鯉渕 祐子	一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会
環境関係団体	あきもと ともこ 秋元 智子	環境カウンセラー
	にしだ ゆうこ 西田 裕子	公益財団法人 自然エネルギー財団 シニアマネージャー(気候変動)
オブザーバー	いのうえ ゆうすけ 井上 雄祐	環境省 地球環境局 地球温暖化対策課 脱炭素ライフスタイル推進室長
	おおくろ やすひろ 大黒 康広	東京都 環境局 総務部 都民行動促進担当課長
	いん で い かずみ 印出井 一美	千代田区 環境まちづくり部長

07 千代田区食品ロス削減推進計画(案)に対する意見公募の結果について

1 意見公募の概要

- (1) 募集期間 令和6年2月5日(月)から2月20日(火)まで
- (2) 募集方法 区ホームページ、直接持参、郵送、ファックス、電子メール
- (3) 周知方法等
 ア 広報千代田(令和6年2月5日号)
 イ 「千代田区食品ロス削減推進計画(案)」の閲覧
 千代田清掃事務所、各出張所、区政情報コーナー、
 区ホームページ
 ウ 千代田一般廃棄物減量等推進審議会で説明
 日時：令和6年2月7日(水)10時から
 場所：区役所8階第一委員会室
 エ 千代田みらいくる会議で説明
 日時：令和6年2月16日(金)10時から
 場所：区役所8階第一委員会室

2 案への意見者数

区分	在住者	区内 事業所	在勤者	在学者	その他	計
パブリック コメント			4名	1名		5名

3 案への意見数(区分別)

区分	意見数
区内の食品ロス排出量	1件
食品ロスの削減目標	1件
環境教育・環境学習の推進	1件
千代田区型コンポスト制度の導入	1件
事業系食品ロスの削減	1件
小規模事業所アンケート調査 賞味・消費期限切れ	1件
社内教育	1件
合 計	7件

08 千代田区食品ロス削減推進計画(案)に対するご意見の概要と区の考え方

No.	意見者	区分および該当頁	意見内容	区の考え方
1	在勤者	区内の食品ロス排出量 計画編 9 頁	区内発生 of 食品ロス量の96%が事業系というのは大きな数字。96%を減らすには、条例で大きく切り込まなくてはならない。	事業系食品ロスを削減していくためには、食品ロス削減推進計画における削減目標達成のための6つの施策(計画編 P27～P31)を着実に推進してまいります。
2	在勤者	食品ロスの削減目標 計画編 19 頁	食品ロスをいくら減らしても、食品残さは必ず残る。発電等の有効活用策も考えられる。食品ロス削減と同時に、後に残る残さを有効活用できるようなスキームを民間の力を借りながら検討すべき。	食品ロス削減推進計画の上位計画である第4次一般廃棄物処理基本計画において「食品廃棄物の循環システム」の構築を検討することとしております。具体的には、事業所の食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残り等の食品廃棄物を堆肥化や飼料化等による循環システムの構築や食品廃棄物を活用したバイオマスエネルギーの可能性等についても検討してまいります。
3	在学者	環境教育・環境学習の推進 計画編 24 頁	「環境教育・環境学習の推進」では、地域の大学生と連携することも有効なのではないか。大学で研究した専門的な知識を出前授業のような形で伝えることが効果的である。	区では「千代田学」との連携(計画編 P32)などを通じて、区内に立地する専門性の高い教育・研究機関と連携して、環境教育・環境学習の推進など、食品ロス削減の課題解決に向けた取組を推進していきます。
4	在勤者	千代田区型コンポスト制度の導入 計画編 26 頁	生ごみ処理機やコンポストの展示会を開くのも一案ではないか。テクノロジーも進んでいるし、最近の新しいニュースも入ってくる。	食品ロス削減に係る情報発信の取組みとして、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進化と具体的な削減行動の促進を図ってまいります。
5	在勤者	事業系食品ロスの削減 計画編 27 頁	商慣習の見直し、需要に見合った製造・販売、フードバンク等との連携、食べ切り・持ち帰りの促進等の項目について、具体的な分かりやすい目標を出しながら、時間を区切って事業者に対して取組をするような施策を検討したほうがいい。	令和4年度に区内で発生した食品ロス量の約96%が事業系でした。今後、区 of 取組みとして先進事例を研究するなかで、事業者の規模や活動実態に合わせて、ご指摘の観点も含め、食品ロスの効果的な削減方法を選択できるよう、区内事業者への情報提供を広く行っていこう計画書本文を追記します。

No.	意見者	区分および 該当頁	意見内容	区の考え方
6	在学者	小規模事業所アンケート調査 賞味・消費期限切れ 資料編 34 頁	「消費・賞味期限切れ」による食品ロスが多いことが示されているが、その内訳を明確化できるとよい。それによって、施策の組み立て方にも影響してくる。	小規模事業所における食品ロス(可食部)実態調査において、今後は考慮してまいります。
7	在学者	社内教育 資料編 43 頁	食品ロス削減のための取組として、「社員・従業員に対する社内教育」を重視している企業が多いことがわかる。行政が社内教育のガイドマップのようなものを作成して、配布するのも施策として有効なのではないか。	千代田区には大企業の本社ビル等が多数集積していることから、延べ床面積1,000 ㎡以上の事業用大規模建築物が他区に比べても多くある。この事業用大規模建築物の所有者に選任が義務付けられている廃棄物管理責任者と協力して、社員・従業員に対する食品ロス削減に向けた教育を支援する取組を検討してまいります。

09 食品ロスの削減の推進に関する法律 条文

令和元年法律第十九号

食品ロスの削減の推進に関する法律

目次

前文

第一章 総則（第一条—第十条）

第二章 基本方針等（第十一条—第十三条）

第三章 基本的施策（第十四条—第十九条）

第四章 食品ロス削減推進会議（第二十条—第二十五条）

附則

我が国においては、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生している。食品ロスの問題については、二千十五年九月二十五日の国際連合総会において採択された持続可能な開発のための二千三十アジェンダにおいて言及されるなど、その削減が国際的にも重要な課題となっており、また、世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題である。

食品ロスを削減していくためには、国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことが重要である。また、まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々に提供することを含め、できるだけ食品として活用するようにしていくことが重要である。

ここに、国、地方公共団体、事業者、消費者等の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ため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。

（定義）

第二条 この法律において「食品」とは、飲食料品のうち医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和三十五年法律第百四十五号）

第二条第一項に規定する医薬品、同条第二項に規定する医薬部外品及び同条第九項に規定する再生医療等製品以外のものをいう。

2 この法律において「食品ロスの削減」とは、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組をいう。

(国の責務)

第三条 国は、食品ロスの削減に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第四条 地方公共団体は、食品ロスの削減に関し、国及び他の地方公共団体との連携を図りつつ、その地域の特性に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(事業者の責務)

第五条 事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が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。

(消費者の役割)

第六条 消費者は、食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深めるとともに、食品の購入又は調理の方法を改善すること等により食品ロスの削減について自主的に取り組むよう努めるものとする。

(関係者相互の連携及び協力)

第七条 国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

(食品廃棄物の発生の抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進)

第八条 国及び地方公共団体は、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成十二年法律第百十六号）その他の関係法律に基づく食品廃棄物の発生の抑制等に関する施策を実施するに当たっては、この法律の趣旨及び内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進しなければならない。

(食品ロス削減月間)

第九条 国民の間に広く食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間を設ける。

2 食品ロス削減月間は、十月とし、特に同月三十日を食品ロス削減の日とする。

3 国及び地方公共団体は、食品ロス削減の日をはじめ食品ロス削減月間において、その趣旨にふさわしい事業が実施されるよう努めるものとする。

(財政上の措置等)

第十条 政府は、食品ロスの削減に関する施策を実施するため必要な財政上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

第二章 基本方針等

(基本方針)

第十一条 政府は、食品ロスの削減に関する施策の総合的な推進を図るため、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）を定めなければならない。

2 基本方針は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向に関する事項
- 二 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項
- 三 その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項

3 内閣総理大臣は、基本方針の案につき閣議の決定を求めなければならない。

4 内閣総理大臣は、前項の規定による閣議の決定があったときは、遅滞なく、基本方針を公表しなければならない。

5 前二項の規定は、基本方針の変更について準用する。

(都道府県食品ロス削減推進計画)

第十二条 都道府県は、基本方針を踏まえ、当該都道府県の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（以下この条及び次条第一項において「都道府県食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 都道府県は、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるに当たっては、廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和四十五年法律第百三十七号）第五条の五第一項に規定する廃棄物処理計画その他の法律の規定による計画であって食品ロスの削減の推進に関連する事項を定めるものと調和を保つよう努めなければならない。

3 都道府県は、都道府県食品ロス削減推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するよう努めるものとする。

4 前二項の規定は、都道府県食品ロス削減推進計画の変更について準用する。

(市町村食品ロス削減推進計画)

第十三条 市町村は、基本方針（都道府県食品ロス削減推進計画が定められているときは、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画）を踏まえ、当該市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（次項において「市町村食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 前条第二項から第四項までの規定は、市町村食品ロス削減推進計画について準用する。この場合において、同条第二項（同条第四項において準用する場合を含む。）中「第五条の五第一項に規定する廃棄物処理計画」とあるのは、「第六条第一項に規定する一般廃棄物処理計画」と読み替えるものとする。

第三章 基本的施策

(教育及び学習の振興、普及啓発等)

第十四条 国及び地方公共団体は、消費者、事業者等が、食品ロスの削減について、理解と関心を深めるとともに、それぞれの立場から取り組むことを促進するよ

う、教育及び学習の振興、啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

- 2 前項の施策には、必要量に応じた食品の販売及び購入、販売及び購入をした食品を無駄にしないための取組その他の消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発が含まれるものとする。

(食品関連事業者等の取組に対する支援)

第十五条 国及び地方公共団体は、食品の生産、製造、販売等の各段階における食品ロスの削減についての食品関連事業者（食品の製造、加工、卸売若しくは小売又は食事の提供を行う事業者をいう。第十九条第一項において同じ。）及び農林漁業者並びにこれらの者がそれぞれ組織する団体（次項において「食品関連事業者等」という。）の取組に対する支援に関し必要な施策を講ずるものとする。

- 2 国及び地方公共団体は、食品の生産から消費に至る一連の過程における食品ロスの削減の効果的な推進を図るため、食品関連事業者等の相互の連携の強化のための取組に対する支援に関し必要な施策を講ずるものとする。

(表彰)

第十六条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関し顕著な功績があると認められる者に対し、表彰を行うよう努めるものとする。

(実態調査等)

第十七条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関する施策の効果的な実施に資するよう、まだ食べることができる食品の廃棄の実態に関する調査並びにその効果的な削減方法等に関する調査及び研究を推進するものとする。

(情報の収集及び提供)

第十八条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減について、先進的な取組に関する情報その他の情報を収集し、及び提供するよう努めるものとする。

(未利用食品等を提供するための活動の支援等)

第十九条 国及び地方公共団体は、食品関連事業者その他の者から未利用食品等まだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にこれを提供するための活動が円滑に行われるよう、当該活動に係る関係者相互の連携の強化等を図るために必要な施策を講ずるものとする。

- 2 前項に定めるもののほか、国及び地方公共団体は、民間の団体が行う同項の活動を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

- 3 国は、第一項の活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査及び検討を行うよう努めるものとする。

第四章 食品ロス削減推進会議

(設置及び所掌事務)

第二十条 内閣府に、特別の機関として、食品ロス削減推進会議（以下「会議」という。）を置く。

2 会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 基本方針の案を作成すること。

二 前号に掲げるもののほか、食品ロスの削減の推進に関する重要事項について審議し、及び食品ロスの削減に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十一条 会議は、会長及び委員二十人以内をもって組織する。

(会長)

第二十二条 会長は、内閣府設置法（平成十一年法律第八十九号）第十一条の二の特命担当大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十三条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣

二 環境大臣

三 前二号に掲げる者のほか、会長以外の国务大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者

四 食品ロスの削減に関し優れた識見を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2 前項第四号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第二十四条 前条第一項第四号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第四号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第二十五条 この章に定めるもののほか、会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

10 千代田区食品ロス削減施策の推進に係る庁内検討会設置要綱

（設置）

第1条 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）第4条の規定及び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月閣議決定）に基づき、千代田区内の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、千代田区食品ロス削減推進に係る庁内検討会（以下「検討会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第2条 検討会の所掌事項は、次のとおりとする。

- （1）食品ロス削減のための施策推進に関すること。
- （2）食品ロス削減推進計画の策定に関すること。
- （3）食品ロス削減推進計画の策定に係る学識経験者等からの意見聴取に関すること。
- （4）前3号に掲げるもののほか、検討会が必要と認める事項に関すること。

（組織）

第3条 検討会は、別表に掲げる者をもって組織する。

- 2 検討会に会長及び副会長を置き、別表に掲げる者をもって充てる。
- 3 検討会での課題を事前に整理するため、検討会に幹事会を置く。
- 4 幹事会を構成する幹事は、委員の中から会長が別に指名する。

（会長の職務及び代理）

第4条 会長は、検討会を主宰し、会務を総理する。

- 2 会長に事故があるときは、副会長がその職務を代理する。

（会議）

第5条 検討会は、会長が招集する。

- 2 会長は、必要があると認めるときは、別表に掲げる者以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

（作業部会）

第6条 検討会は、検討会の効率的な運営を図るため、必要に応じて、検討会から付託された事項について検討する作業部会を置くことができる。

（庶務）

第7条 検討会、幹事会及び作業部会の庶務は、千代田清掃事務所において行う。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、検討会、幹事会及び作業部会の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附 則

この要綱は、令和5年6月21日から施行する。

別表（第3条関係）

役 職	所 属	職 名
会 長	環境まちづくり部	環境まちづくり部長
副会長	環境まちづくり部	千代田清掃事務所長
委 員	環境まちづくり部	環境政策課長
委 員	環境まちづくり部	ゼロカーボン推進担当課長
委 員	子ども部	子ども総務課長
委 員	子ども部	指導課長
委 員	子ども部	学務課長
委 員	保健福祉部	福祉総務課長
委 員	保健福祉部	生活支援課長
委 員	保健福祉部	高齢介護課長
委 員	保健福祉部	地域保健課長
委 員	保健福祉部	生活衛生課長
委 員	地域振興部	コミュニティ総務課長
委 員	地域振興部	万世橋出張所長（出張所の代表幹事）
委 員	地域振興部	商工観光課長
委 員	地域振興部	産業企画担当課長
委 員	政策経営部	企画課長
委 員	政策経営部	災害対策・危機管理課長

11 千代田区一般廃棄物の処理及び再利用に関する条例(抄)

平成11年12月9日条例第30号

(区民参加)

第7条 区長は、再利用等による一般廃棄物の減量及び処理について、区民等の意見を施策に反映することができるよう必要な措置を講じなければならない。

2 区長は、区民及び事業者との共同による一般廃棄物の減量及び処理に関する区民会議（以下「区民会議」という。）を置く。

3 区民会議の構成、運営等必要な事項は、千代田区規則（以下「規則」という。）で定める。

(千代田区一般廃棄物減量等推進審議会)

第8条 区長は、一般廃棄物の適正な処理及び再利用を促進し、清掃事業の効率的な運営を図るため、区長の附属機関として千代田区一般廃棄物減量等推進審議会（以下「審議会」という。）を置く。

2 審議会は、前項の目的を達成するため、区長の諮問に応じ次の事項を調査審議する。

(1) 一般廃棄物の処理の基本的方針に関すること。

(2) その他重要な事項に関すること。

3 審議会の構成、運営等必要な事項は規則で定める。

12 千代田区地球温暖化対策推進懇談会設置要綱

平成23年 3 月24日22千環環温発第287号

改正

平成24年 3 月29日23千環環温発第288号

平成25年 5 月 1 日25千環環温発第98号

平成27年 3 月26日26千環環温発第281号

平成28年 8 月 1 日28千環環政発第119号

令和元年10月 2 日31千環環政発第179号

令和 3 年 7 月 1 日 3 千環環政発第100号

千代田区地球温暖化対策推進懇談会設置要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、千代田区地球温暖化対策条例（平成19年千代田区条例第29号。以下「条例」という。）第21条第2項及び千代田区地球温暖化対策条例施行規則（平成22年千代田区規則第45号。以下「規則」という。）第7条第1項に規定する組織の設置について、必要な事項を定めるものとする。

(設置)

第2条 前条の組織として、千代田区（以下「区」という。）に千代田区地球温暖化対策推進懇談会（以下「懇談会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第3条 懇談会は、次に掲げる事項を協議する。

- (1) 区の地球温暖化対策の改善、施策提案等に関すること。
- (2) 区民や事業者の優良な温暖化配慮行動の審査・選定等に関すること。
- (3) その他区の地球温暖化対策に関し、区長が必要と認める事項に関すること。

(構成)

第4条 懇談会は、区民、事業者、地球温暖化対策に関する識見を有する者等から、区長が委嘱する委員20名以内で構成する。

(会長及び副会長)

第5条 懇談会に、会長及び副会長を置き、委員の互選によってこれを定める。

2 会長は、懇談会を代表し、主宰する。

- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(任期及び再任)

第6条 委員の任期は2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

- 2 前項の規定にかかわらず、区長は個別に委員の任期を定めることができる。
- 3 委員は、再任されることができる。
- 4 委員の任期が満了したときは、当該委員は、後任者が委嘱されるまで引き続きその職務を行うものとする。

(会議)

第7条 懇談会の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 懇談会は、委員の過半数の出席がなければ会議を開くことができない。
- 3 懇談会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 4 議長は、必要があると認めたときは、委員以外の者に会議への出席を求め、意見を聴くことができる。

(部会)

第8条 懇談会に、次の各号に掲げる部会を置き、当該各号に掲げる事項を所掌する。

- (1) 表彰選定部会 第3条第2号に規定する事項を審査・選定すること。
 - (2) 検討部会 区の地球温暖化対策の検証及び気候変動への適応に関する事項を検討すること。
 - (3) ヒートアイランド対策計画見直し検討部会 区のヒートアイランド対策計画の見直しに関すること。
- 2 表彰選定部会は、先進性、独自性、波及性等の視点から審査・選定するものとし、具体的な審査基準は、別に定める。
 - 3 表彰選定部会は、懇談会の委員、懇談会の委員以外の者であって、地球温暖化対策を含む環境問題に関連する識見を有するもの、区職員等から、会長が指名する10名以内で構成し、検討部会は、懇談会の委員、懇談会の委員以外の者であって、地球温暖化対策又は気候変動適応に関連する識見を有するもの、区職員等から、会長が指名する12名以内で構成し、ヒートアイランド対策計画見直し検討部会は、ヒートアイランド対策に関連する識見を有するもの、区職員等から、会長が指名する12名以内で構成する。

- 4 部会の委員（以下「部会員」という。）の任期及び再任については、第6条の規定を準用する。
- 5 部会に、部会長及び副部会長を置き、部会員の互選によってこれを定める。ただし、副部会長にあつては置かないことができる。
- 6 部会長は、部会の会務を総理し、表彰選定部会にあつては審査の状況及び選定の結果を、検討部会及びヒートアイランド対策計画見直し検討部会にあつては検討の状況及びその結果を会長に報告する。
- 7 副部会長は部会長を補佐し、部会長に事故があるときはその職務を代理する。
- 8 部会の会議については、前条の規定を準用する。

（庶務）

第9条 懇談会及び部会の庶務は、環境まちづくり部環境政策課において処理する。

（委任）

第10条 この要綱に定めるもののほか、懇談会及び部会の運営に必要な事項は別に定める。

附 則

この要綱は、平成23年4月1日から施行する。

附 則（平成24年3月29日23千環環温発第288号）

（施行期日）

- 1 この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

（経過措置）

- 2 この要綱の施行の際、現に委員である者の現在の任期は、なお従前の例による。

附 則（平成25年5月1日25千環環温発第98号）

この要綱は、平成25年5月1日から施行する。

附 則（平成27年3月26日26千環環温発第281号）

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（平成28年8月1日28千環環政発第119号）

この要綱は、平成28年8月1日から適用する。

附 則（令和元年10月2日31千環環政発第179号）

この要綱は、令和元年10月2日から適用する。

附 則（令和3年7月1日3千環環政発第100号）

この要綱は、令和3年7月1日から適用する。

資料編

千代田区食品ロスに関する実態調査

目次

1. 実態調査の概要	59
2. 食品ロス組成調査	60
2.1 調査概要	60
2.2 調査結果	61
3. 区民アンケート調査	65
3.1 フェイス項目	65
3.2 日常の食事について	67
3.3 食品ロスへの意識	68
3.4 食品ロスの発生状況	70
3.5 賞味期限・消費期限について	72
3.6 食品ロスを減らすための行動について	74
3.7 フードドライブについて	77
3.8 フードシェアリングサービスについて	79
3.9 外食について	81
3.10 自由記入	85
4. 小規模事業所アンケート調査	88
4.1 フェイス項目	88
4.2 食品廃棄物の排出状況について	90
4.3 フードバンク活動について	93
4.4 飲食店での食品ロス削減の取組について	94
4.5 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について	94
4.6 フードシェアリングサービスについて	95
4.7 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について	95
4.8 自由記入	96
5. 事業用大規模建築物アンケート調査	98
5.1 フェイス項目（建築物種別）	98
5.2 食品廃棄物（厨芥類）の発生・処理状況	98
5.3 食品ロス削減のための取組について	101
5.4 自由記入	102
6. （参考）アンケート調査票	106
6.1 区民アンケート調査票	106
6.2 小規模事業所アンケート調査票	113
6.3 事業用大規模建築物アンケート調査票	117

1. 実態調査の概要

本調査は、「千代田区食品ロス削減推進計画」策定にあたり、区民・事業者の食品ロス排出量、意識・行動等を把握するために実施したものである。

実施した調査は下表のとおりである。

図表 1-1 調査概要

調査名	実施時期	回答数
燃やすごみ組成分析調査 ※区内 3 地区（神田地区、富士見地区、麹町地区） から家庭系燃やすごみ約 600 kg をサンプリング し、組成を分析	令和 5 年 6 月	—
区民アンケート調査 ※住民基本台帳より無作為抽出した 350 世帯を対象 にアンケート調査を郵送	令和 5 年 8 月	106 通（回収率 30.3%）
小規模事業所アンケート調査 ※区収集にごみを排出している食品関連事業所 （卸・小売店、飲食店、ホテル等）350 件に調査 票を訪問配布	令和 5 年 8 月～9 月	210 通（回収率 60.0%）
事業用大規模建築物アンケート調査 ※再利用計画書の提出が義務づけられている延べ床 面積 1,000 ㎡以上の事業用大規模建築物の内、生 ごみの排出量が多い上位 100 建築物に調査票を配 布	令和 5 年 8 月～9 月	61 通（回収率 61.0%）

〔調査結果に関する注記〕

端数処理の関係で内訳の合計が 100% になっていない場合がある。

2. 食品ロス組成調査

2.1 調査概要

本調査の概要は以下のとおりである。

(1)調査対象地域

3地域（麴町地区1地域、富士見地区1地域、神田地区1地域）を調査対象地域とした。
以後、3地域をA～C地域と称する。各地域名は以下のとおりである。

図表 2-1 調査対象地域

地域	町丁目	地区
A 地域	岩本町 2 丁目	神田地区
B 地域	飯田橋 1 丁目	富士見地区
C 地域	麴町 5 丁目	麴町地区

(2)分析対象区分

燃やすごみ

(3)調査期間

令和5年6月26日～28日の3日間で調査を行った。

図表 2-2 調査日

地域	調査日
A 地域	6 月 26 日 (月)
B 地域	6 月 27 日 (火)
C 地域	6 月 28 日 (水)

(4)分析場所

三崎橋前資材置場（神田三崎町3丁目）

(5)分析手順

①試料の回収

調査対象集積所で試料を回収し分析場所に降ろす。

②事業系ごみの除外

事業系有料ごみ処理券が貼付されているもしくは、事業系と考えられるごみ袋を除外して、家庭系ごみを抽出する。

③ごみ袋の開封・分類作業

ごみ袋を開封し厨芥6分類とその他燃やすごみに分類する（図表 2-3 分類項目図表 2-3）。

④重量と容積の計量作業

分類した試料の重量を計量し、厨芥6分類については容積を計量する。容積は45Lバケツにて計量する。容積から見かけ比重を算定する。

⑤直接廃棄（手付かず食品）の詳細調査

直接廃棄（手付かず食品）については、重量、個数、期限切れの状況を記録する。

図表 2-3 分類項目

No.	大項目	中項目	小項目	内容物
1	厨 芥 類	調理くず		調理過程から排出された不可食部。過剰除去も含む。
2		直接廃棄 (手つかず の食品)	手つかず	購入後全く手がつけられずに捨てられたもの(100 %残存)
3			50 %以上の原 型を残すもの	上記と同様の品目で、概ね50% 以上の原形を残すもの
4			50 %未満の原 型を残すもの	上記と同様の品目で、概ね50% 未満の原形を残すもの
5		食べ残し		調理され又は生のまま食卓にのぼったもの
6		その他		生ごみとともに排出され易く、上記に分類されないもの
7	その他燃やすごみ			厨芥以外に燃やすごみに排出されたもの

2.2 調査結果

(1)回収量

回収量は 611.15kg であり、その内、分析対象の家庭ごみは 229.63kg であった。

図表 2-4 回収量

単位：kg

調査地区	燃やすごみ		
	家庭系	事業系	合計
A 地域	143.19	64.73	207.92
B 地域	49.71	82.82	132.53
C 地域	36.74	233.96	270.69
合計	229.63	381.51	611.15

(2) 組成

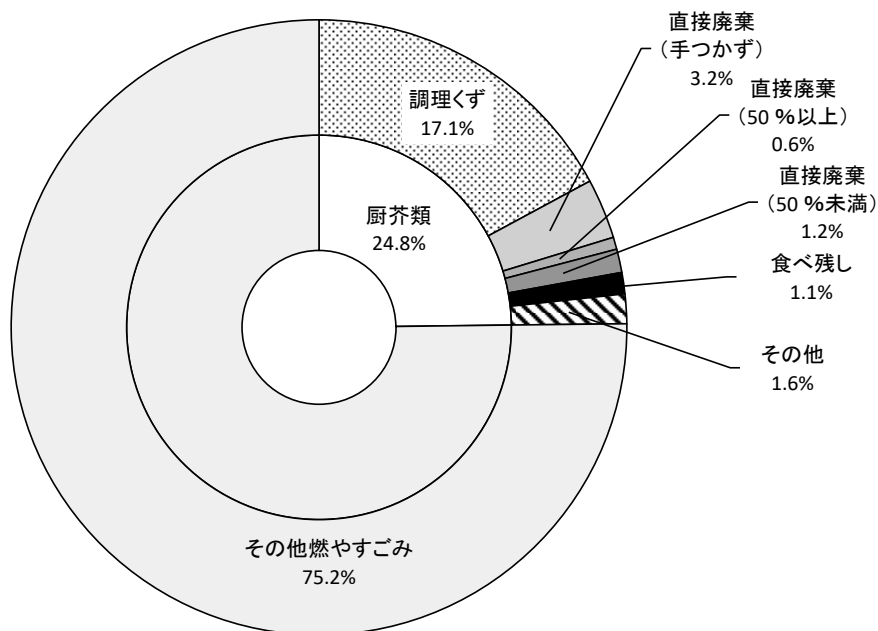
全体の組成は、厨芥類が 24.8%で、その内、食品ロスは 6.1%であった。

図表 2-5 燃やすごみの組成割合

No.	大項目	中項目	小項目	A地域	B地域	C地域	全体
1	厨 芥 類	調理くず		15.1%	14.9%	27.9%	17.1%
2		直接廃棄 (手つかず の食品)	手つかず	3.4%	0.8%	5.3%	3.2%
3			50 %以上の原 型を残すもの	0.3%	2.1%	0.0%	0.6%
4			50 %未満の原 型を残すもの	1.8%	0.2%	0.4%	1.2%
5		食べ残し		0.9%	2.2%	0.7%	1.1%
6		その他		1.2%	2.3%	1.8%	1.6%
7	その他燃やすごみ			77.3%	77.5%	63.9%	75.2%
合計				100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

厨芥類	No.1～6合計	22.7%	22.5%	36.1%	24.8%
食品ロス	No.2～5合計	6.4%	5.2%	6.5%	6.1%

図表 2-6 燃やすごみの組成割合（全体）

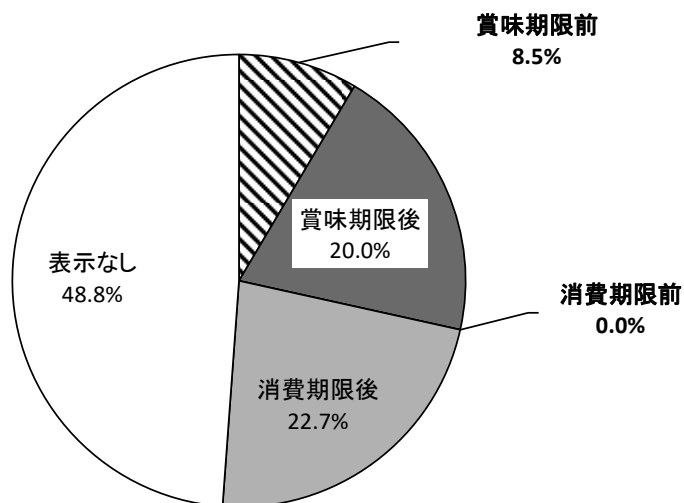


(3)直接廃棄（消費期限・賞味期限）

「直接廃棄」を期限の有無・種類及びその経過状況により分類すると、最多は「表示なし」であったが、表示のあるものでは、「消費期限後」が22.7%と最も高く、次いで、「賞味期限後」が20.0%であった。

よって、直接廃棄のうち、期限内に廃棄されたものは「賞味期限前」と「消費期限前」の合計の8.5%である。

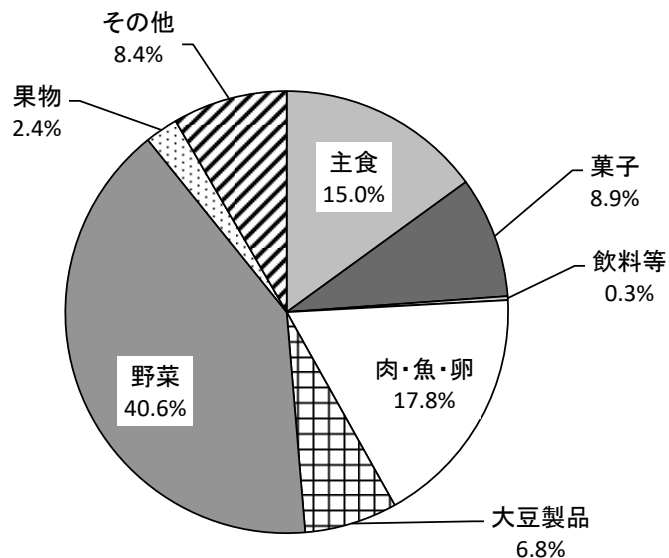
図表 2-7 直接廃棄（消費期限・賞味期限）



(4)直接廃棄（品目別）

「直接廃棄」の品目は、野菜が40.6%で最も多く、次いで、肉・魚・卵17.8%、主食15.0%などの順であった。

図表 2-8 直接廃棄（品目別割合）



(5)見かけ比重

見かけ比重は 0.10～0.38kg/L であり、厨芥類では 0.27kg/L であった。

図表 2-9 見かけ比重

No.	大項目	中項目	小項目	重量 (kg)	容積 (L)	見かけ比重 (kg/L)
1	厨 芥 類	調理くず		39.30	116.00	0.34
2		直接廃棄 (手つか ずの食 品)	手つかず	7.26	25.00	0.29
3			50 %以上の原 型を残すもの	1.47	15.00	0.10
4			50 %未満の原 型を残すもの	2.84	37.00	0.08
5		食べ残し		2.56	7.00	0.37
6		その他		3.57	9.50	0.38
合 計				56.99	209.50	0.27

3. 区民アンケート調査

3.1 フェイス項目

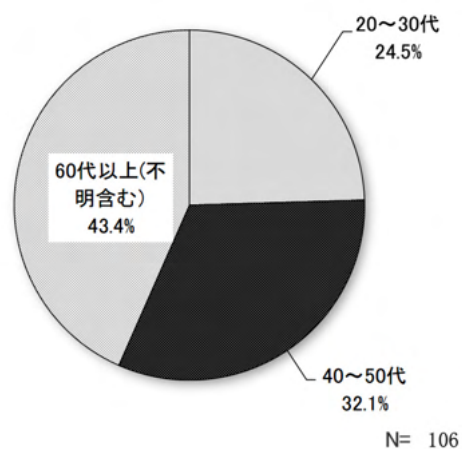
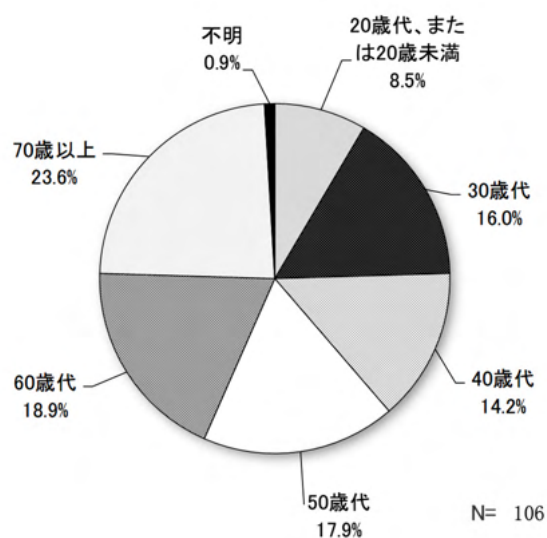
(1) 年齢

○ 70代以上が23.6%と最も多く占めている。

図表 3-1 年齢

(回答集計)

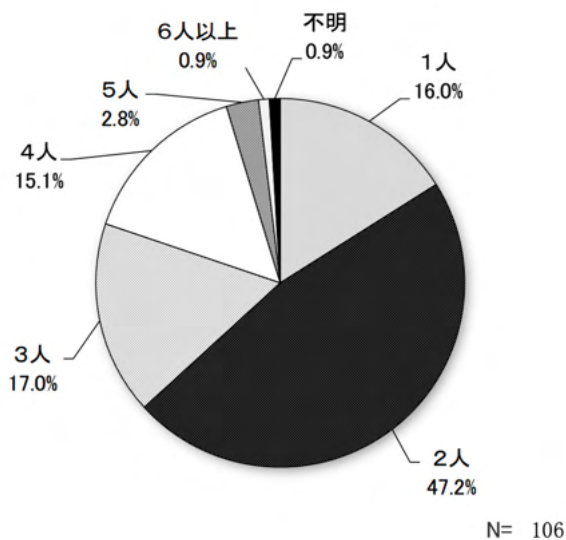
(年代をまとめたもの)



(2) 世帯人数

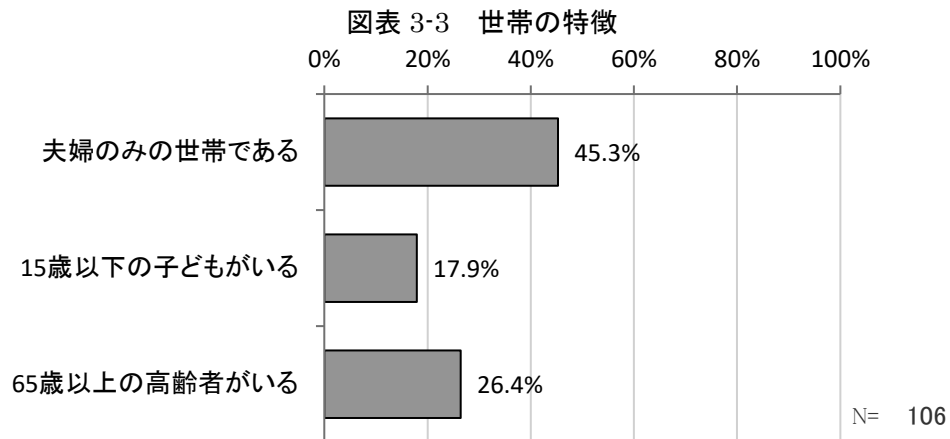
○ 2人世帯が最も多く47.2%、次いで3人世帯17.0%、単身世帯16.0%等となっている。

図表 3-2 世帯人数



(3)世帯の特徴

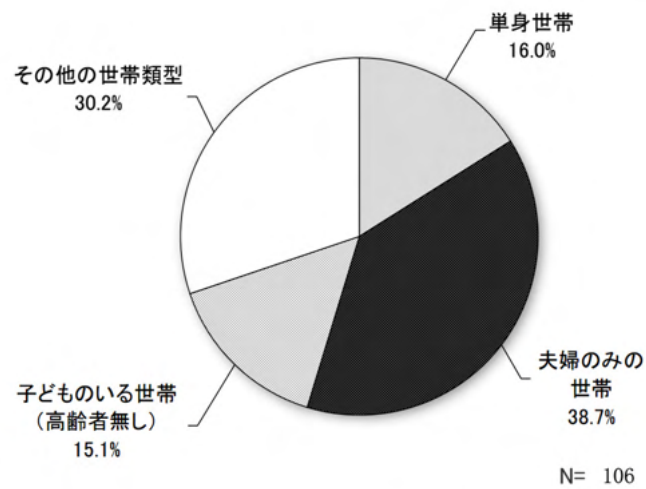
- 「夫婦のみの世帯であるかどうか」「15歳以下の子どもがいるかどうか」「65歳以上の高齢者がいるかどうか」の3点についてチェックを付けていただいた。



(4)世帯類型のまとめ

- (2) の世帯人数と (3) の世帯の特徴をあわせた世帯類型は下図のとおりである。

図表 3-4 回答者の世帯類型まとめ

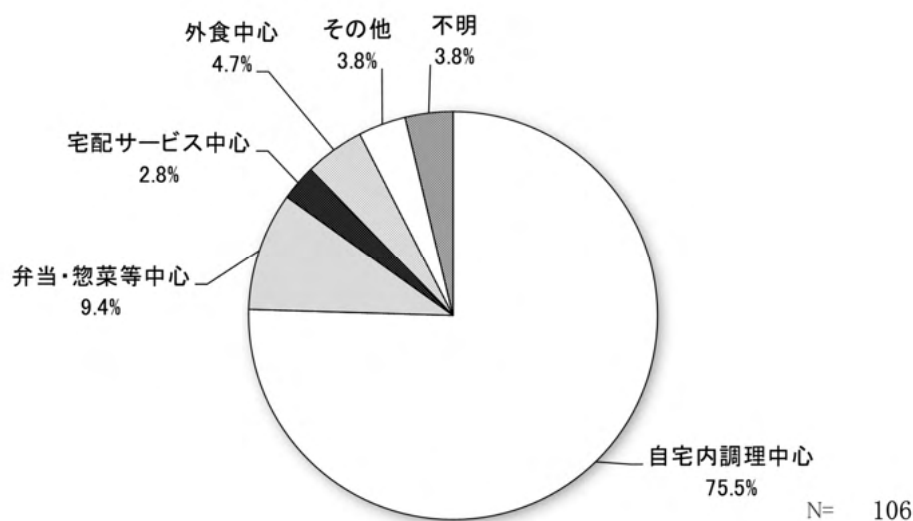


3.2 日常の食事について

問1 普段、あなたはご自宅での食事はどのようにされていますか。(〇は1つ)

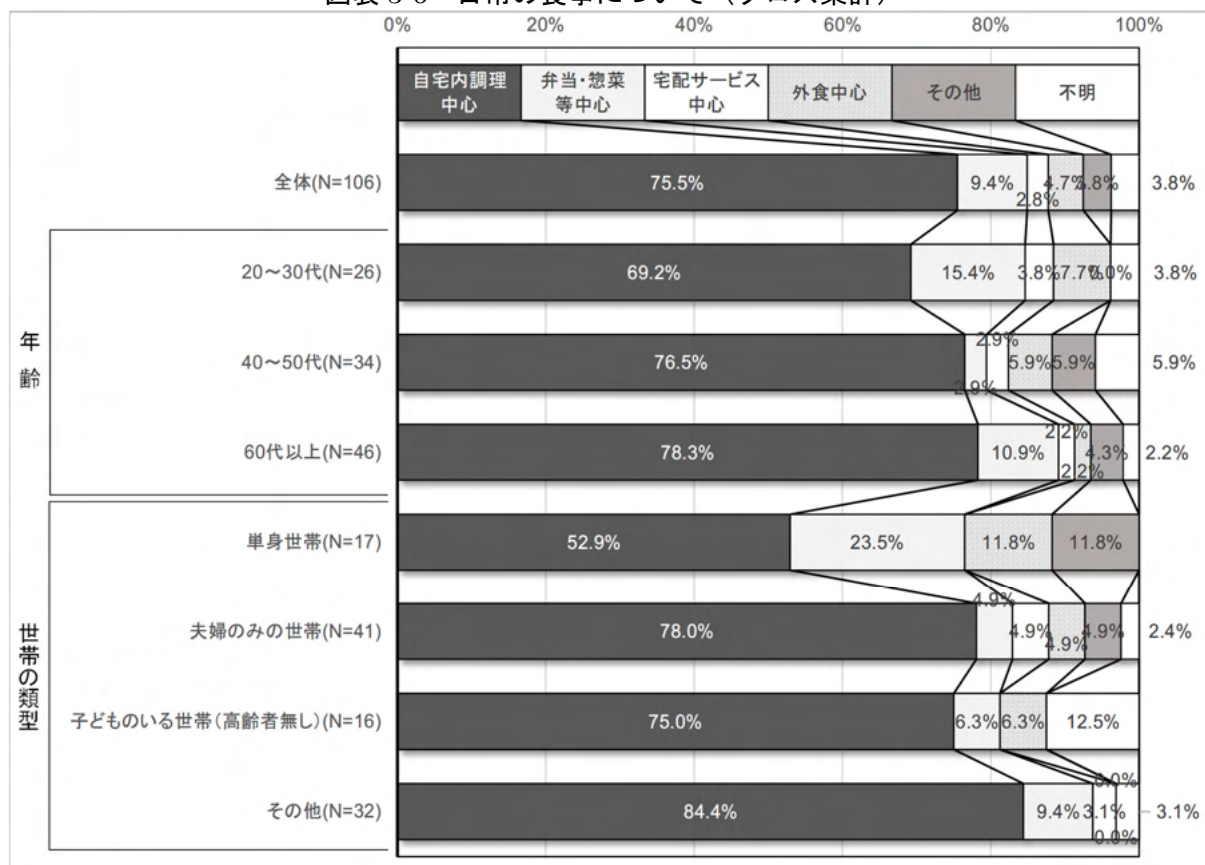
○ 75.5%が「自宅内で調理するのが中心」と回答している。

図表 3-5 日常の食事について



○ 世帯類型別では単身世帯の「自宅内で調理するのが中心」の回答が 52.9%とやや低くなっている。

図表 3-6 日常の食事について（クロス集計）



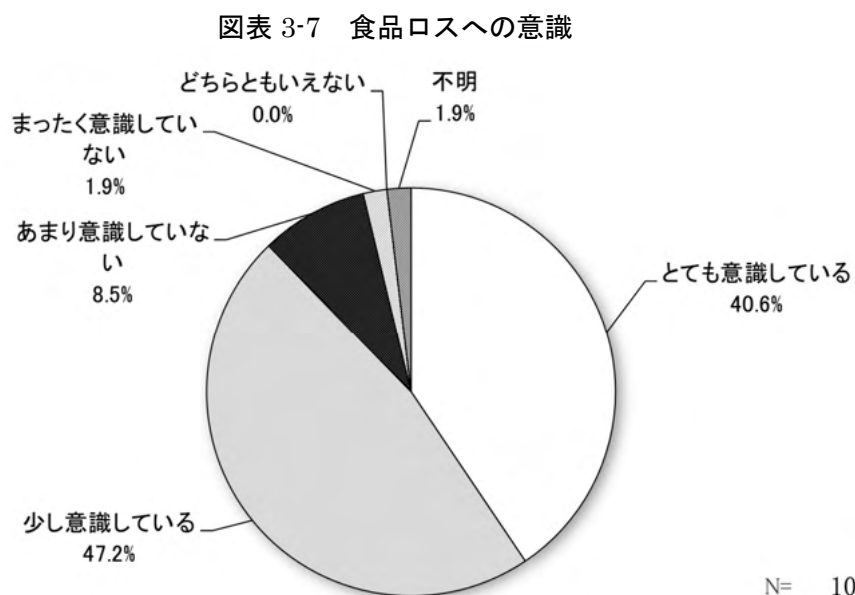
「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

- カロリー摂取・塩分・多糖類下げましようと言われたが具体的な数値が数えられてないので困っています。
- 簡単な朝食と夕食は家で、昼食は外食
- 朝食は自分で調理し昼と夜は惣菜を購入する
- 調理・デリバリー・外食

3.3 食品ロスへの意識

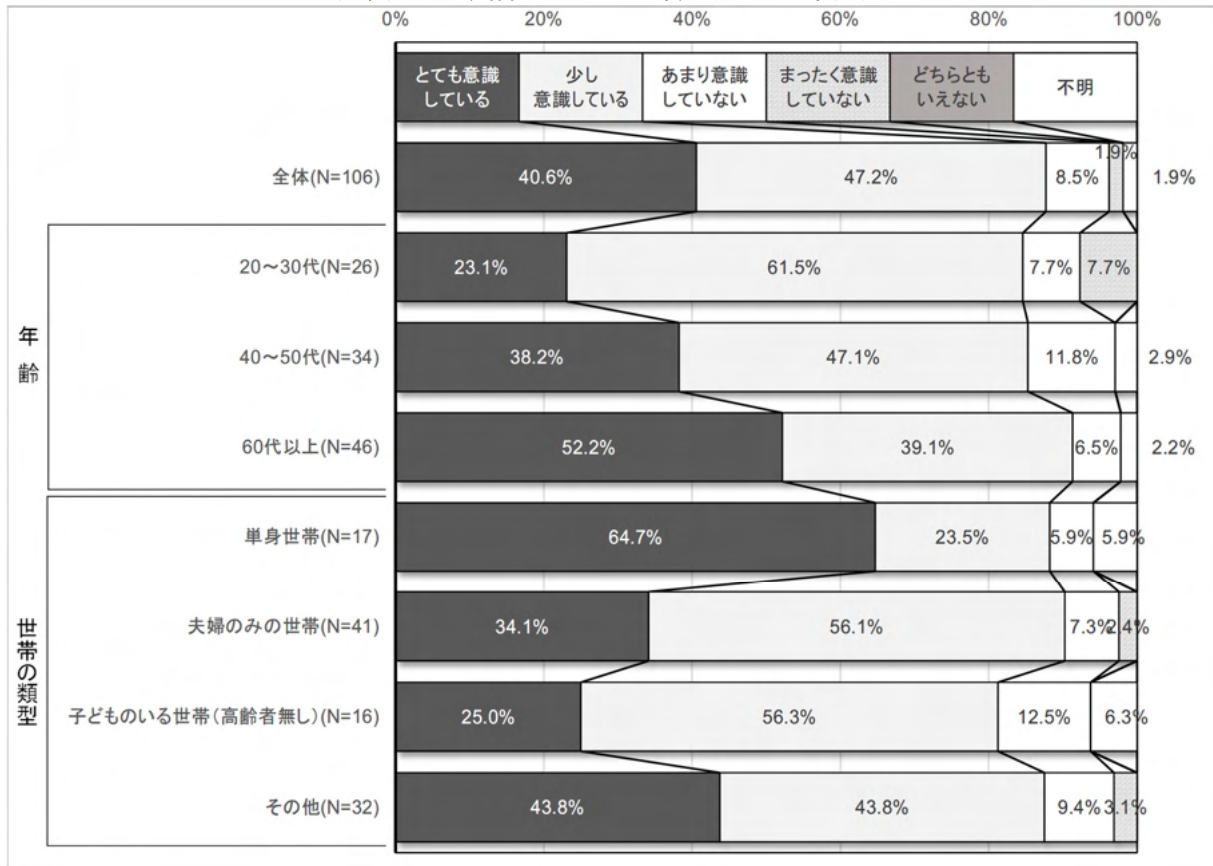
問2 普段の生活で、食品ロスについて意識されていますか。(○は1つ)

- 「とても意識している」「少ししている」を合わせて 87.7%が、普段の生活で食品ロスについて意識していると回答している。



- 「とても意識している」割合は、年代が高くなるほど高くなる傾向にある。

図表 3-8 食品ロスへの意識（クロス集計）

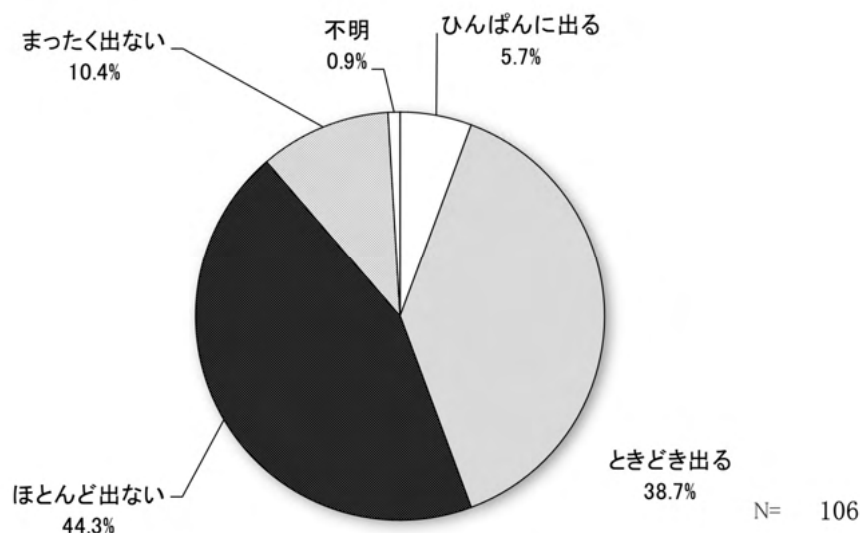


3.4 食品ロスの発生状況

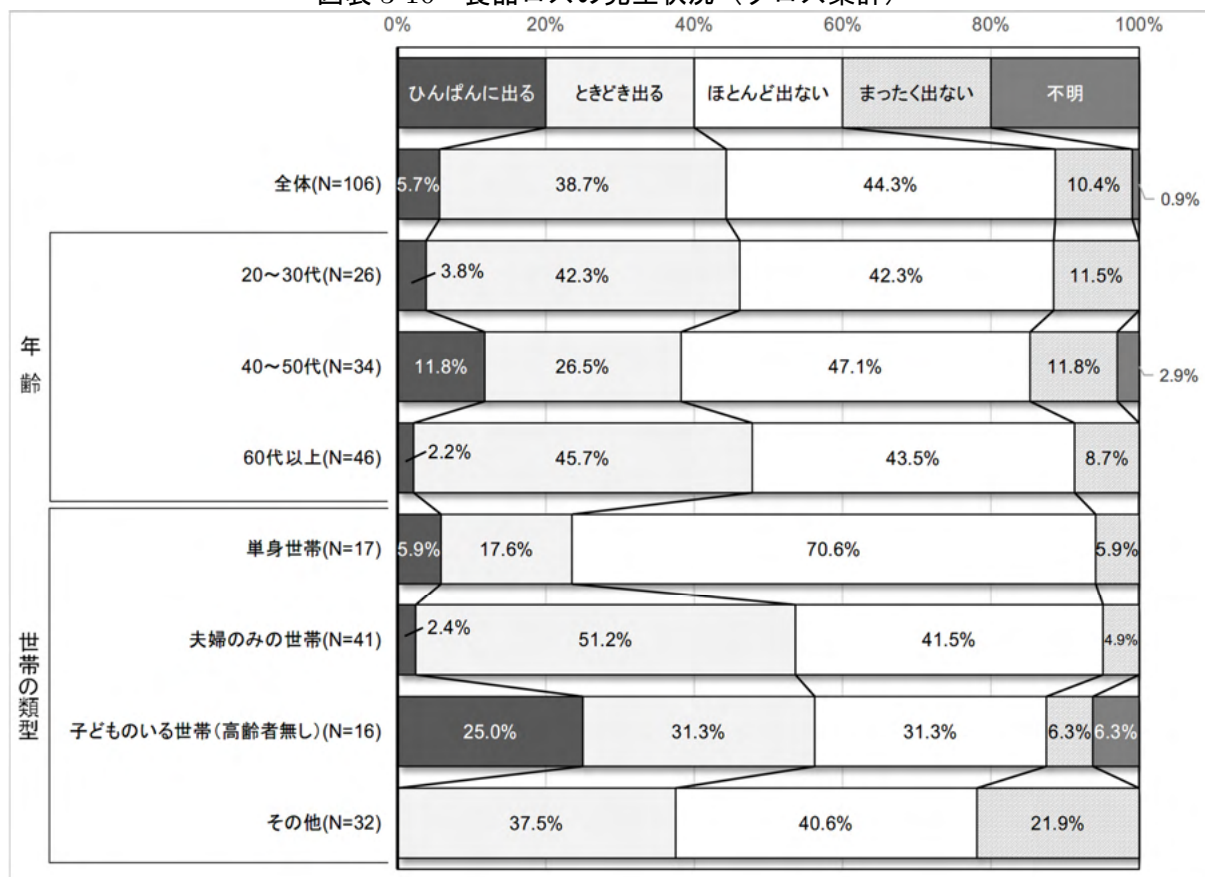
問3 ご家庭内で、食品ロスはどのくらいの頻度で発生しますか。(〇は1つ)

- 「ほとんど出ない」が44.3%と最も多く、次いで「ときどき出る」が38.7%となっている。

図表 3-9 食品ロスの発生状況



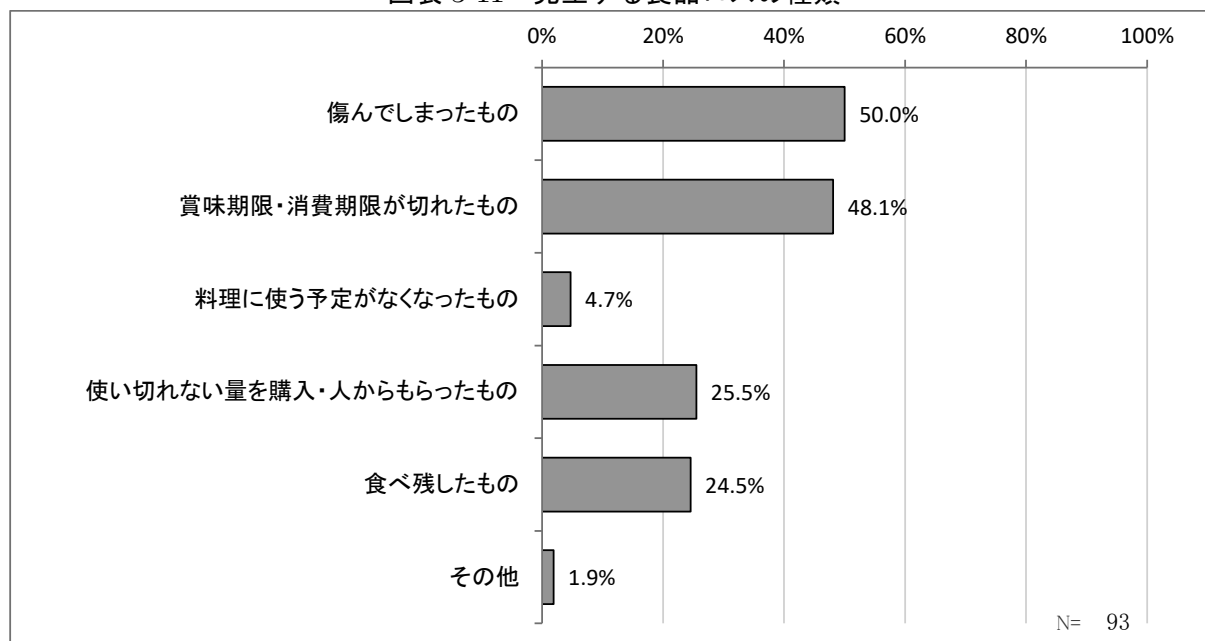
図表 3-10 食品ロスの発生状況（クロス集計）



問 4 前問で 1～3 を回答された方にお聞きします。ご家庭内で発生する食品ロスはどのようなものですか。(あてはまるものすべてに○)

- 「傷んでしまったもの」 50.0%、「賞味期限・消費期限が切れたもの」 48.1%などとなっている。

図表 3-11 発生する食品ロスの種類



「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

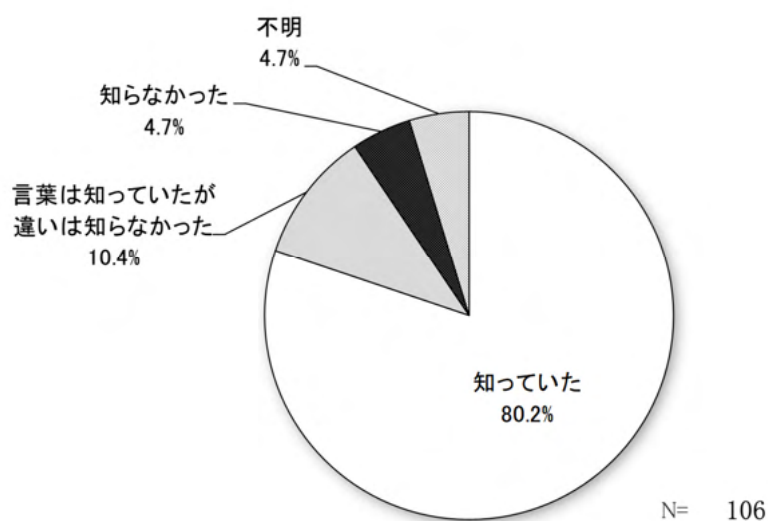
- 使うのを忘れる
- どうしても口に合わなかったもの

3.5 賞味期限・消費期限について

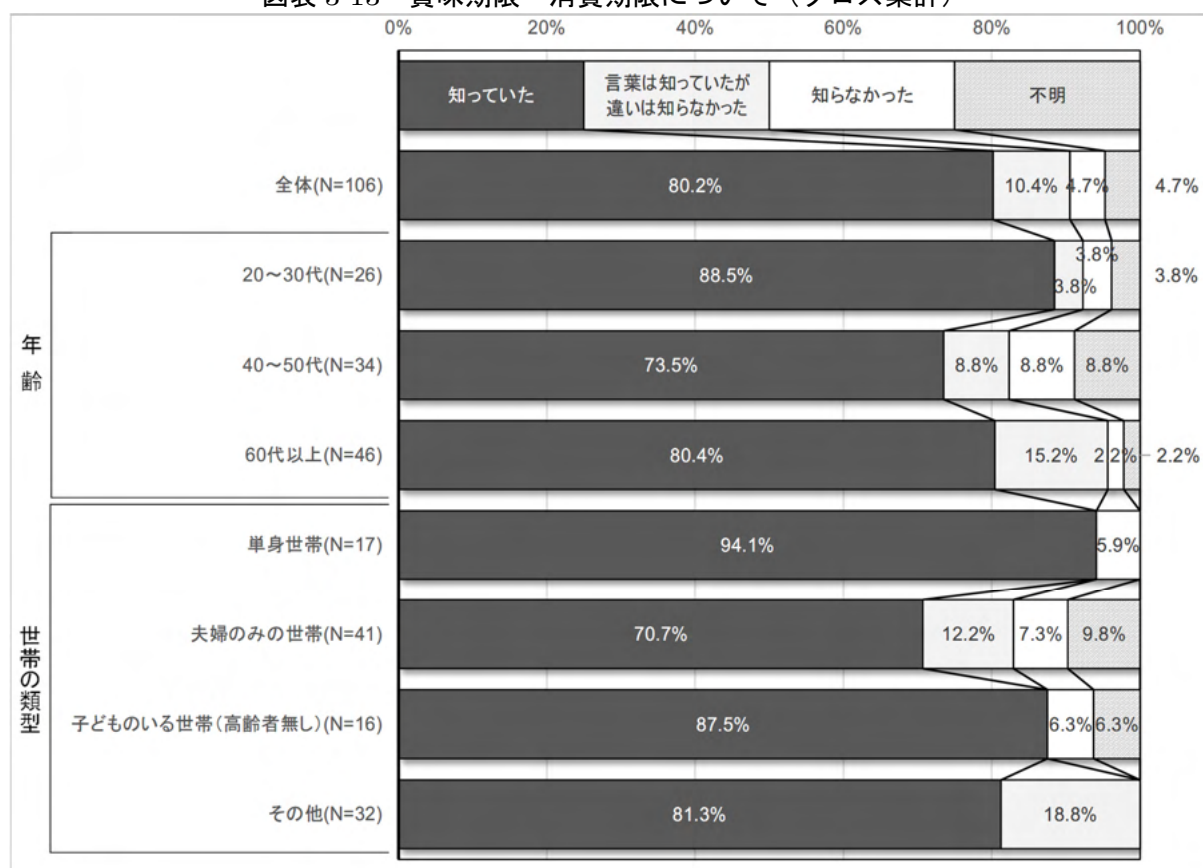
問 5 あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていましたか。(〇は1つ)

○ 「知っていた」とする回答が 80.2%となっている。

図表 3-12 賞味期限・消費期限について



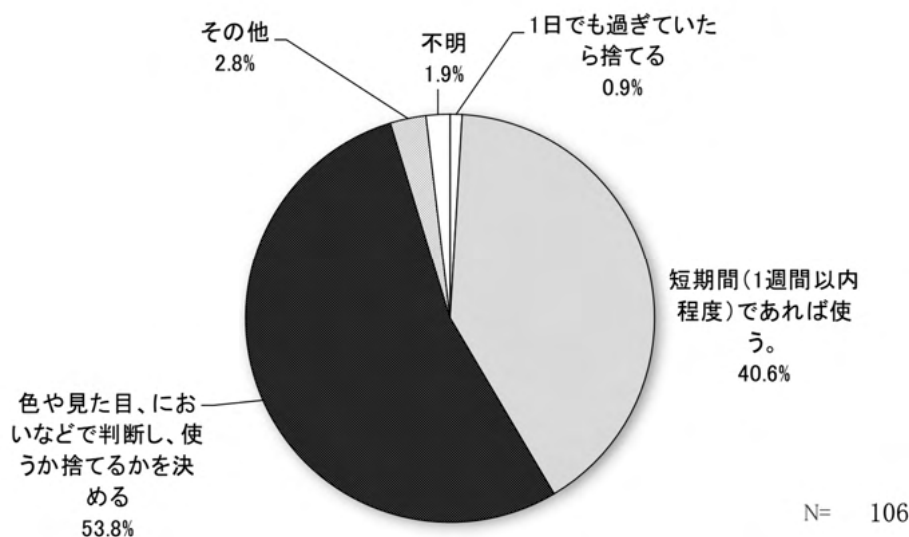
図表 3-13 賞味期限・消費期限について（クロス集計）



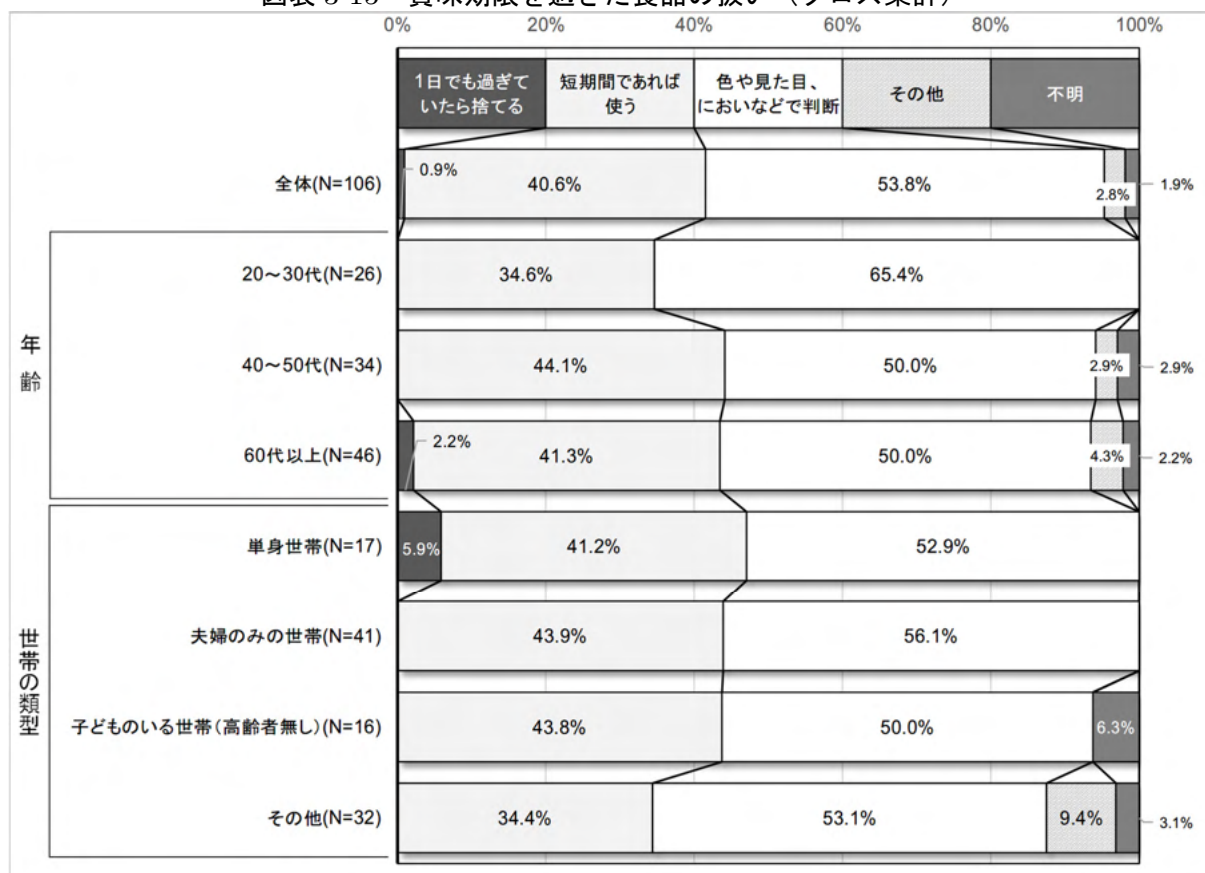
問 6 あなたは、賞味期限の過ぎた食品はどのように扱いますか。(〇は1つ)

- 「色や見た目、においなどで判断し、使うか捨てるかを定める」が最も多く 53.8%となっている。

図表 3-14 賞味期限を過ぎた食品の扱い



図表 3-15 賞味期限を過ぎた食品の扱い（クロス集計）



「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

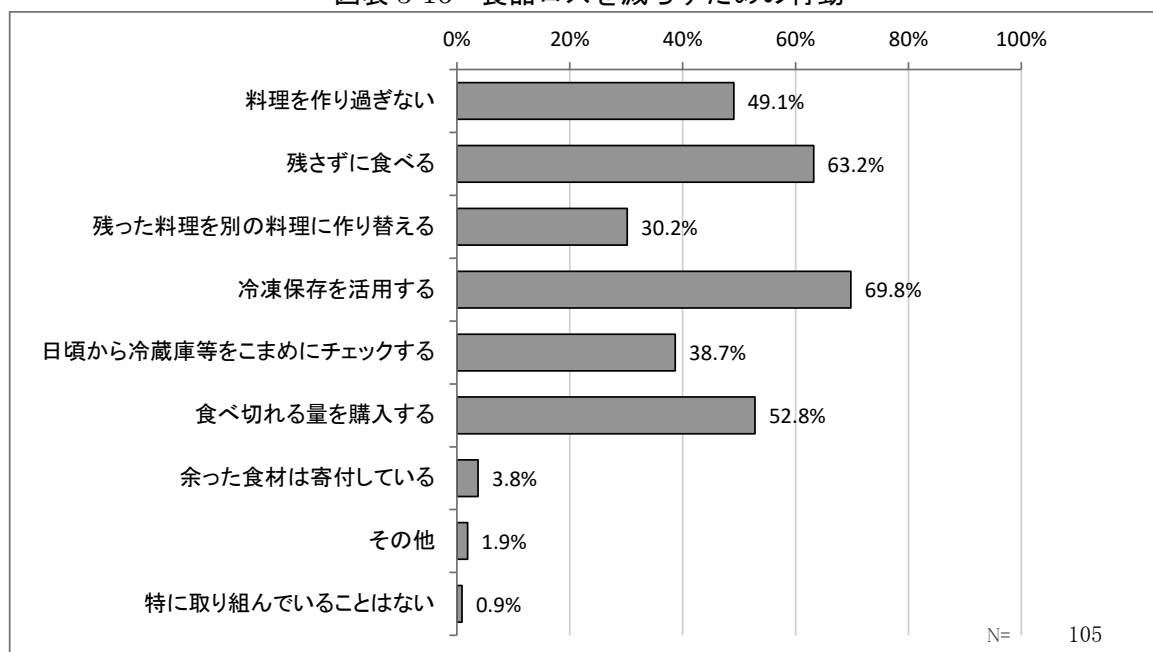
- ほとんどの賞味期限を覚えているので過ぎてない
- 色や見た目において判断。傷む前に使い切る
- 期限内に使うがもし過ぎていても大体使う

3.6 食品ロスを減らすための行動について

問 7 普段の生活で食品ロスを出さない工夫、取組について、あなたのご家庭で実践されているものに○を付けてください。(○はいくつでも)

- 「冷凍保存を活用する」 69.8%、「残さずに食べる」 63.2%、「食べきれる量を購入する」 52.8%等となっている。
- 「余った食材は寄付している」との回答も 3.8%ある。

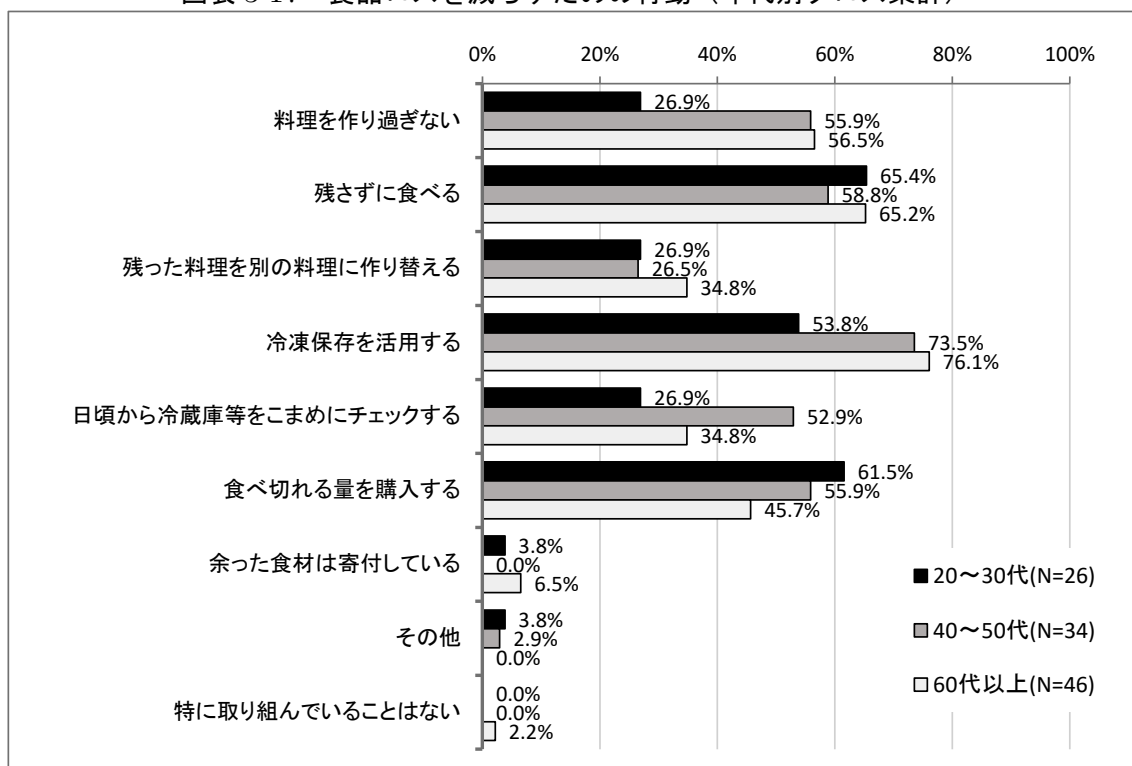
図表 3-16 食品ロスを減らすための行動



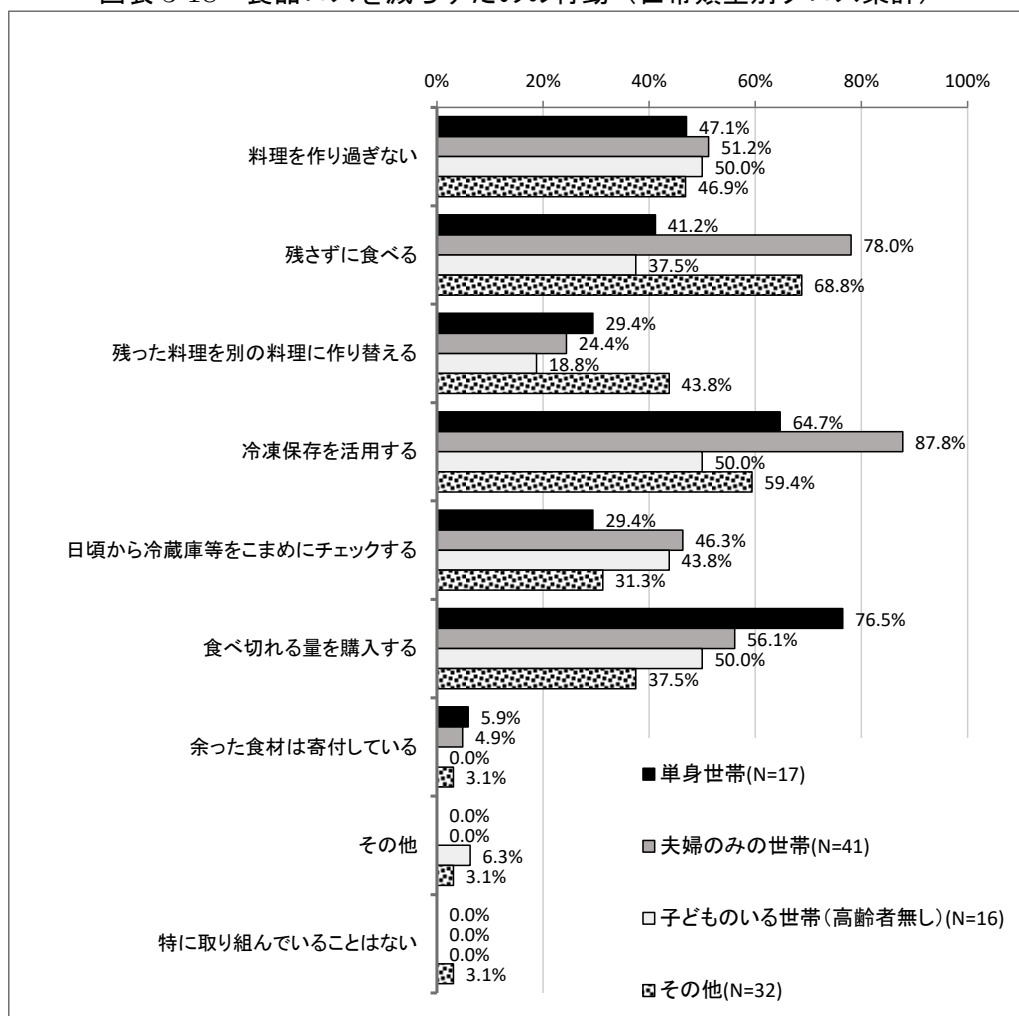
「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

- 値段が多少高くても食べきれる量を買う
- 冷蔵庫をから j にしてから買い物をする

図表 3-17 食品ロスを減らすための行動（年代別クロス集計）



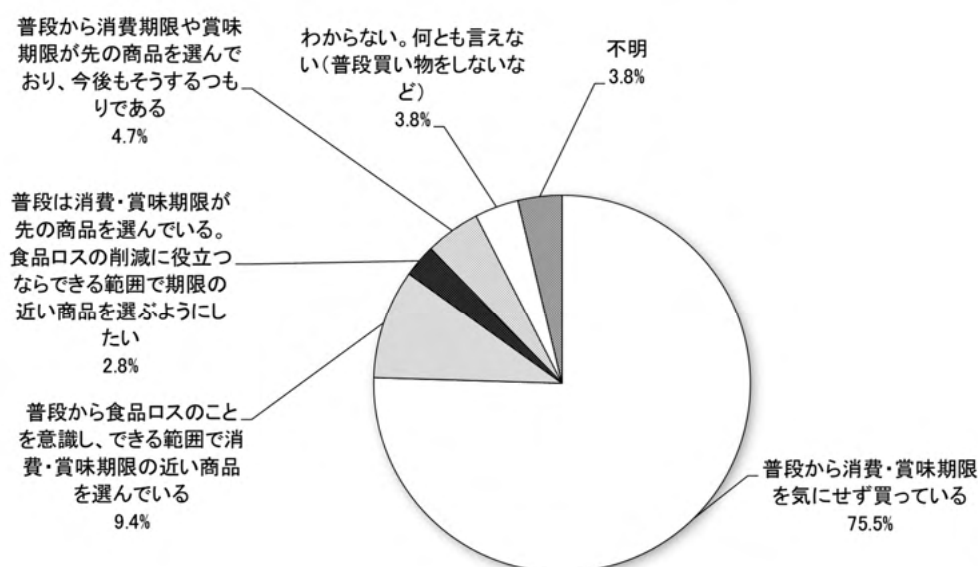
図表 3-18 食品ロスを減らすための行動（世帯類型別クロス集計）



問 8 スーパーやコンビニの食品売場で、棚の手前にある消費期限や賞味期限の近い商品をすすんで買うと、食品小売店の食品ロスを減らすことに役立ちます。
あなたは、このことについてどうお考えですか。(〇は1つ)

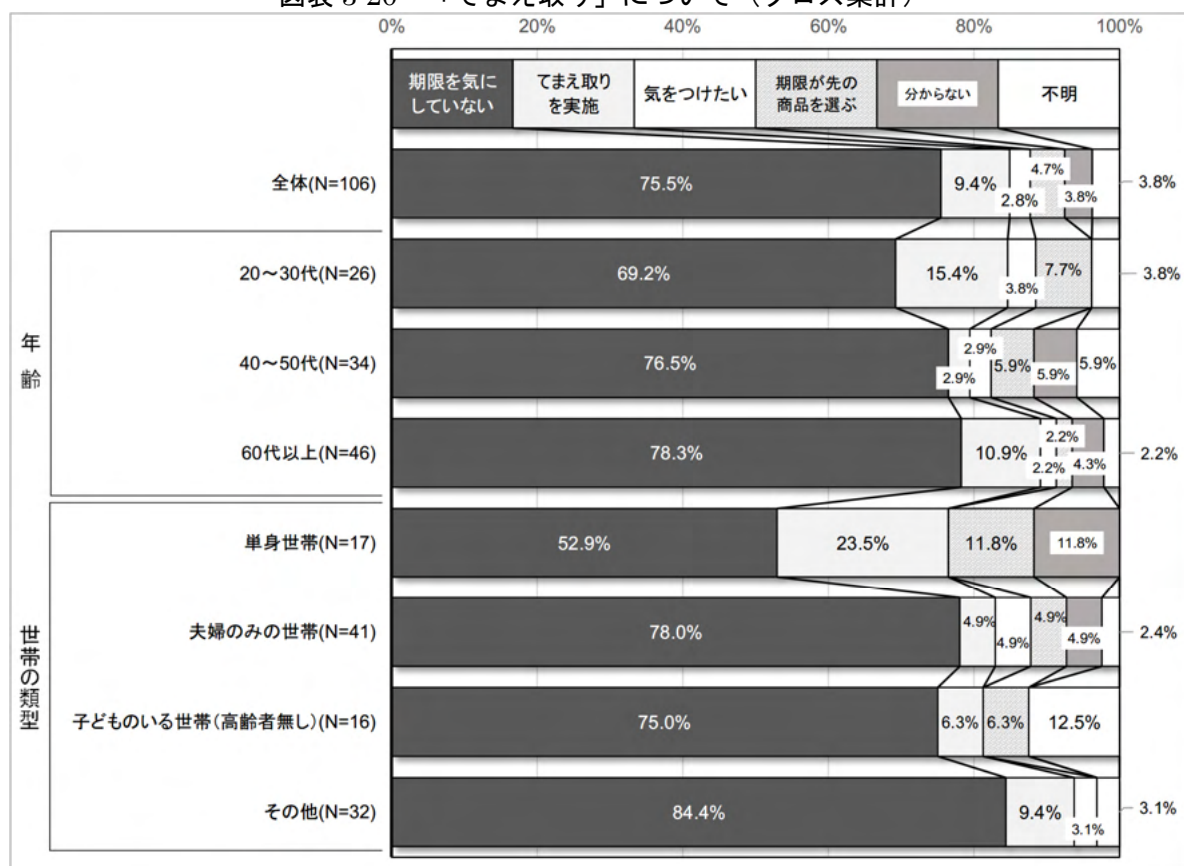
- 「普段から食品ロスのことを意識して、できる範囲で消費期限や賞味期限の近い商品を選んでいいる」という、いわゆる「てまえ取り」については、9.4%が実践していると回答している。

図表 3-19 「てまえ取り」について



N= 106

図表 3-20 「てまえ取り」について (クロス集計)

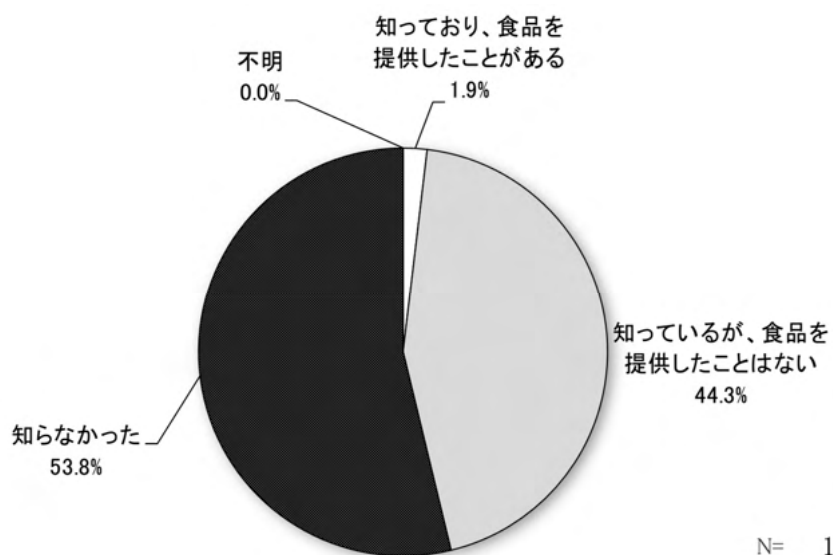


3.7 フードドライブについて

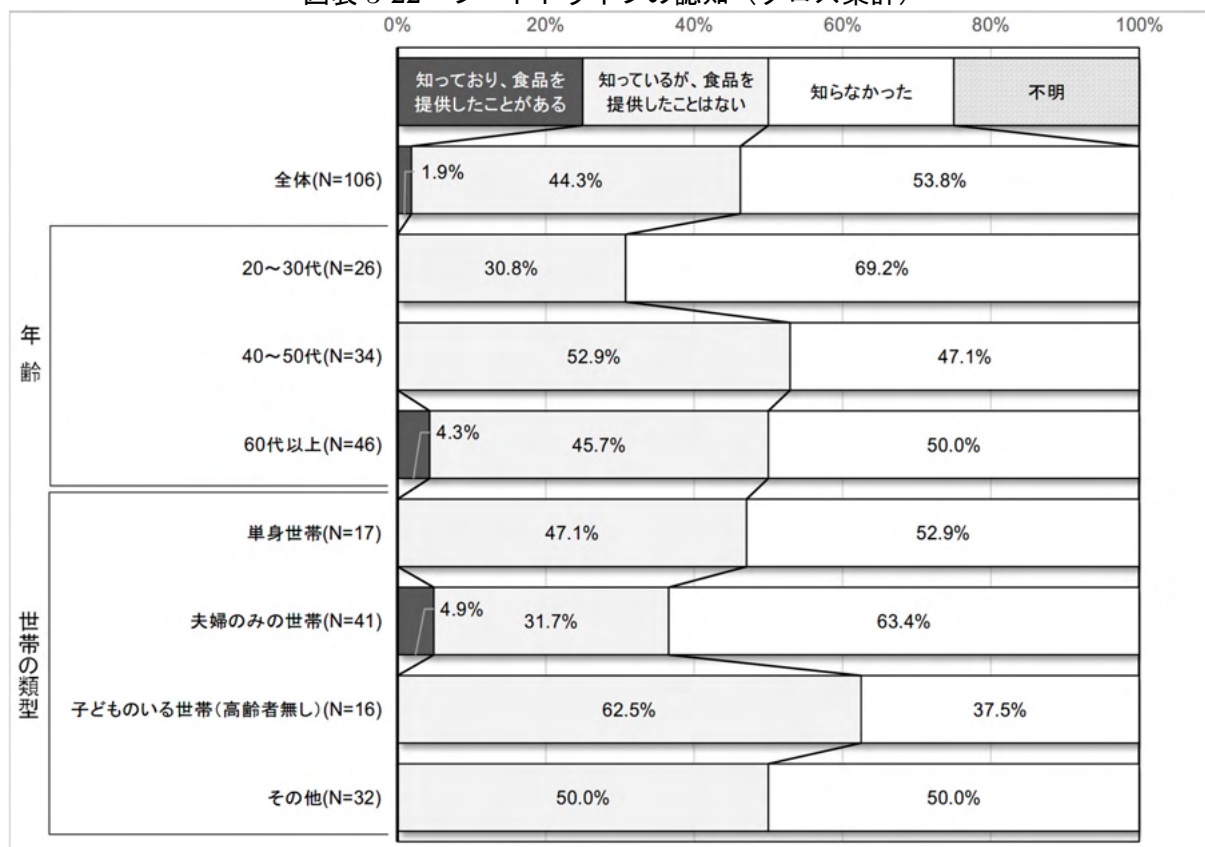
問 9(1) あなたは、フードドライブを知っていましたか。(○は1つ)

- 「知っており、食品を提供したことがある」との回答は 1.9%であった。
- 53.8%は「知らなかった」と回答している。

図表 3-21 フードドライブの認知



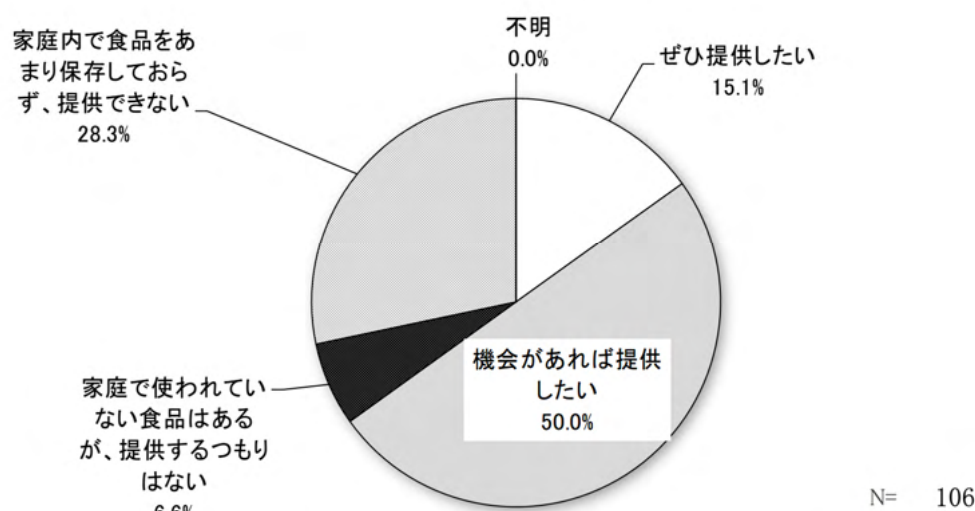
図表 3-22 フードドライブの認知（クロス集計）



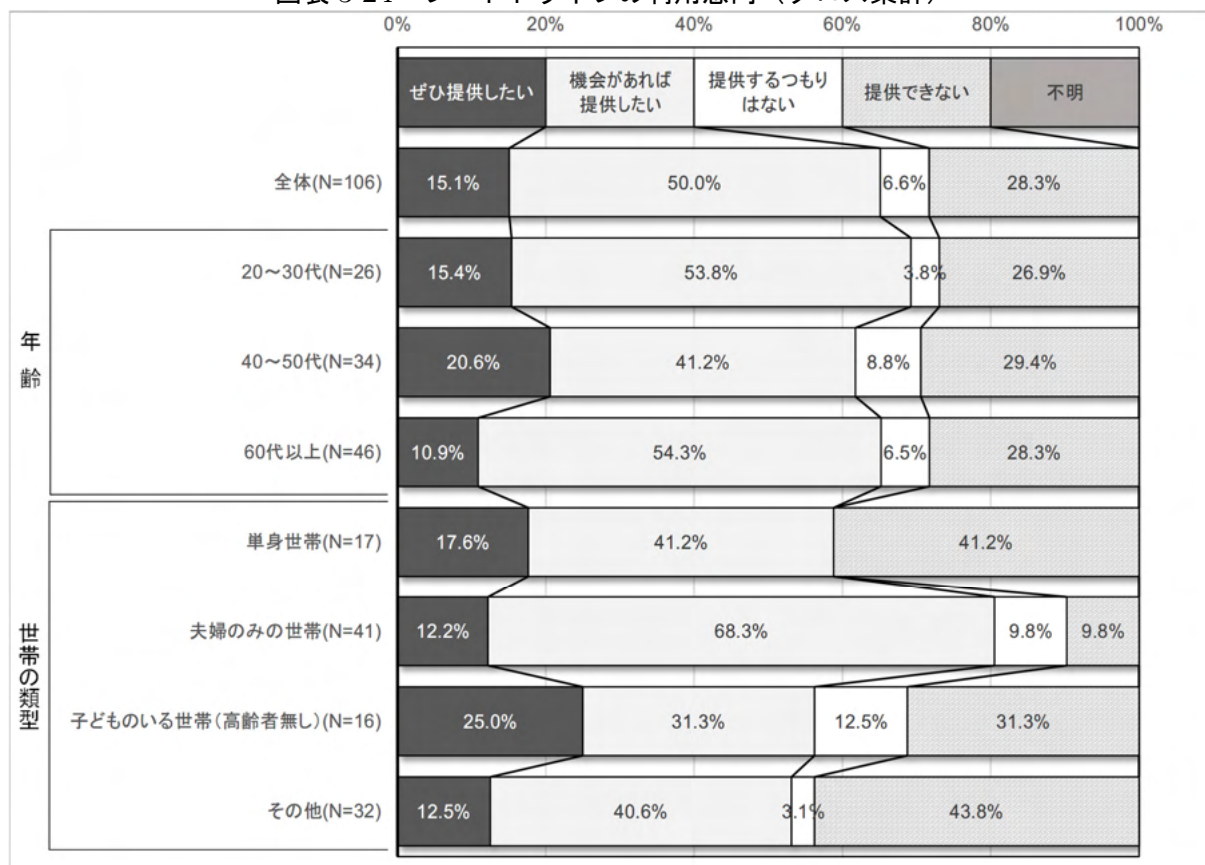
問 9(2) あなたは、公共施設など身近なところに食品を受け付ける窓口があれば、食品を提供しますか。(〇は1つ)

- 「ぜひ提供したい」 15.1%、「機会があれば提供したい」 50.0%と、65.1%がフードドライブに協力的な回答を行っている。

図表 3-23 フードドライブの利用意向



図表 3-24 フードドライブの利用意向（クロス集計）

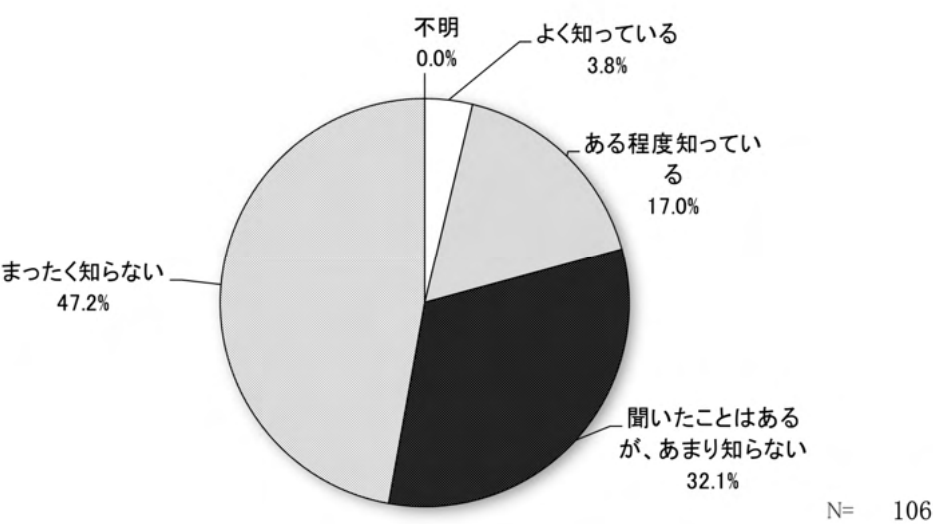


3.8 フードシェアリングサービスについて

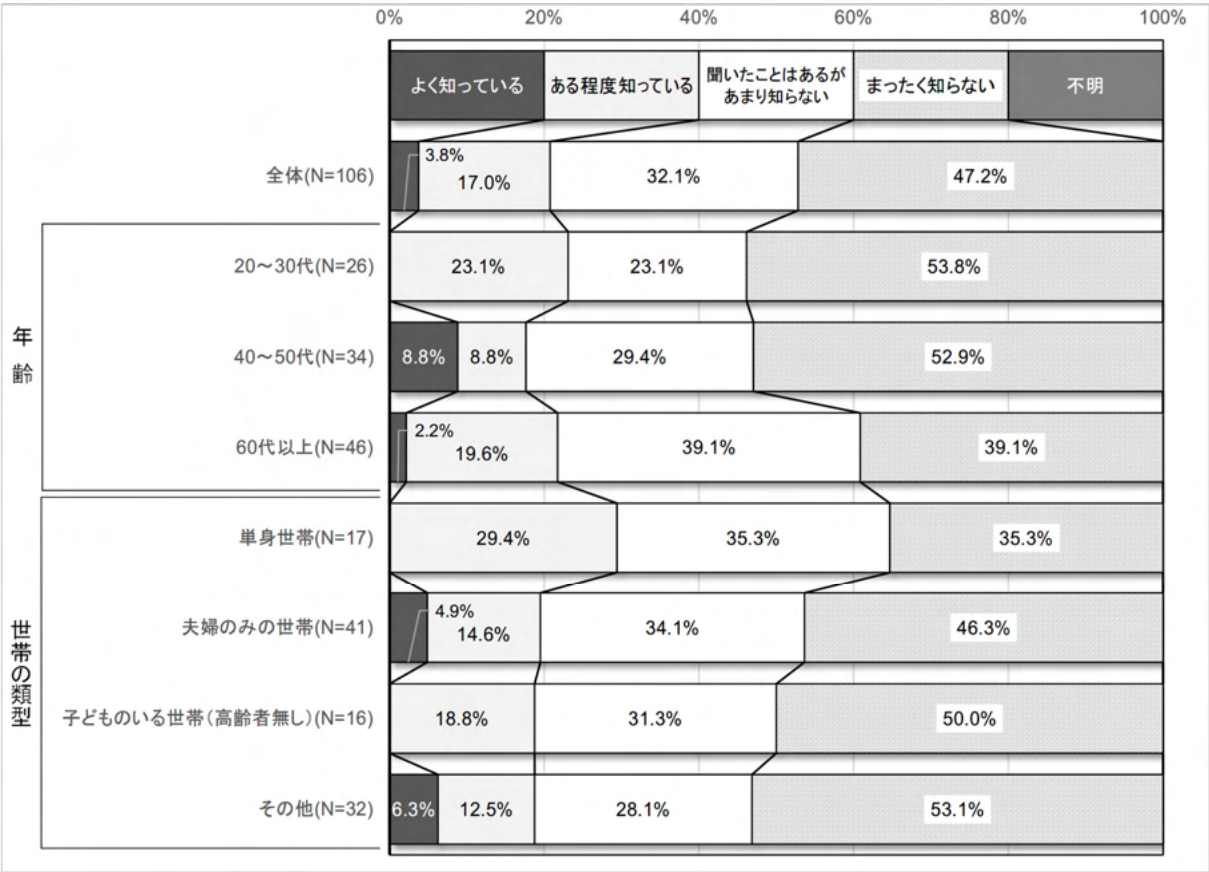
問 10(1) あなたは、フードシェアリングを知っていましたか。(〇は1つ)

○ 「まったく知らない」とする回答が 47.2%と最も多かった一方、「よく知っている」「ある程度知っている」とする回答もあわせて 20.9%あった。

図表 3-25 フードシェアリングの認知



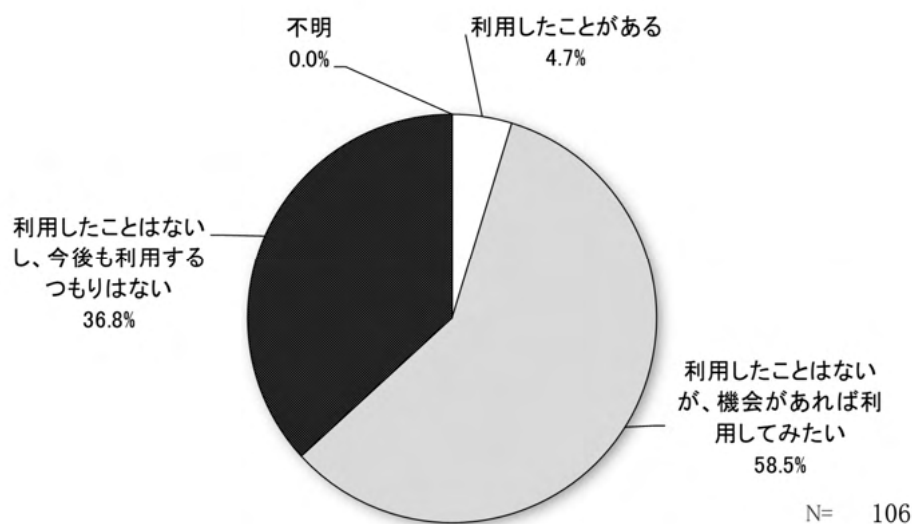
図表 3-26 フードシェアリングの認知（クロス集計）



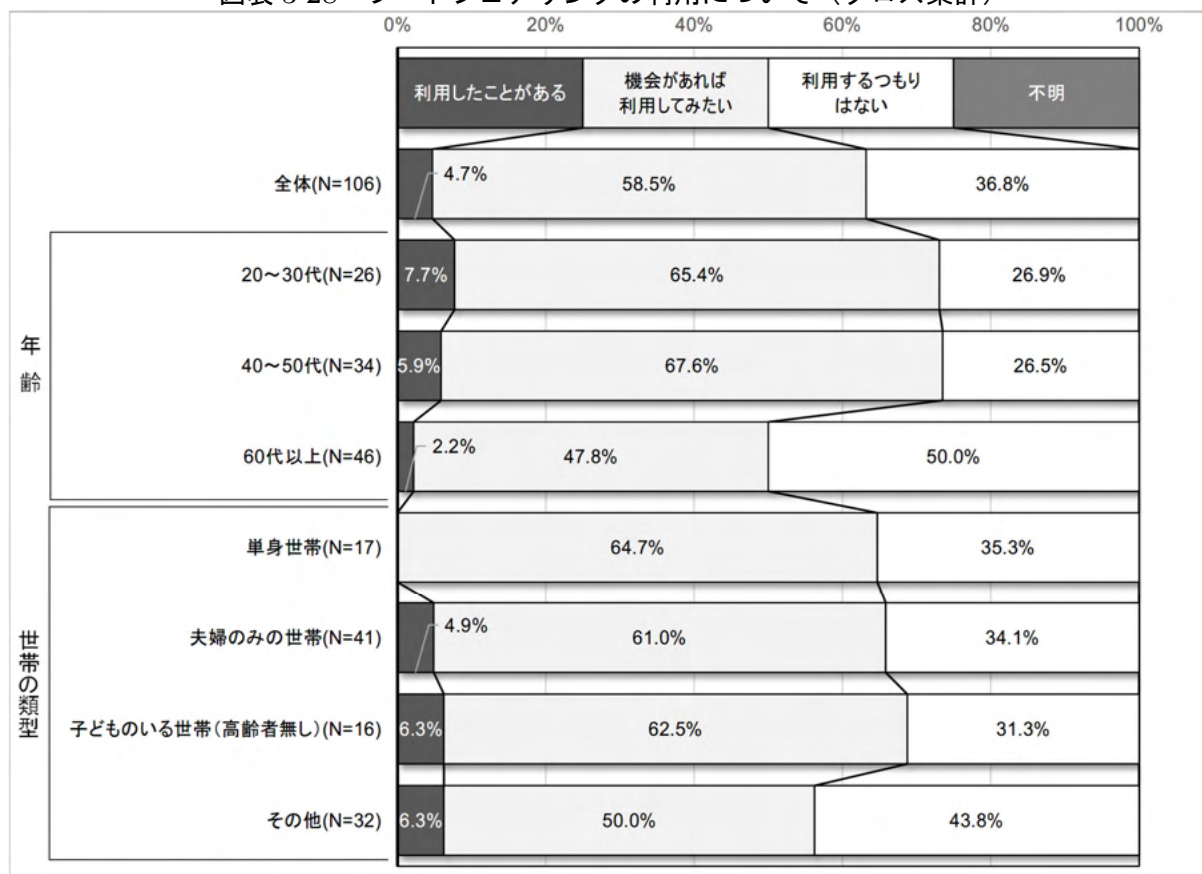
問 10(2) ご家庭で、フードシェアリングを利用したことがありますか。(○は1つ)

- 4.7%が「利用したことがある」と回答している。
- 「利用したことはないが、機会があれば利用してみたい」とする回答が最も多く、58.5%であった。

図表 3-27 フードシェアリングの利用について



図表 3-28 フードシェアリングの利用について（クロス集計）

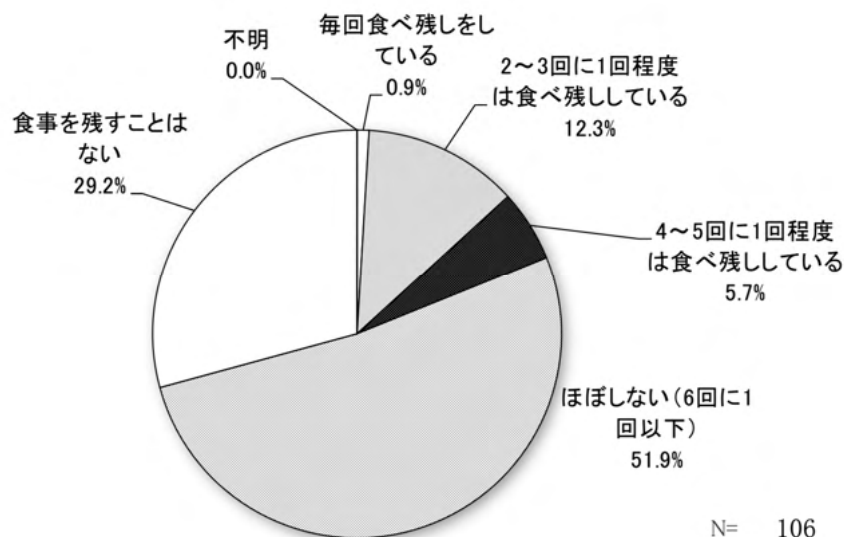


3.9 外食について

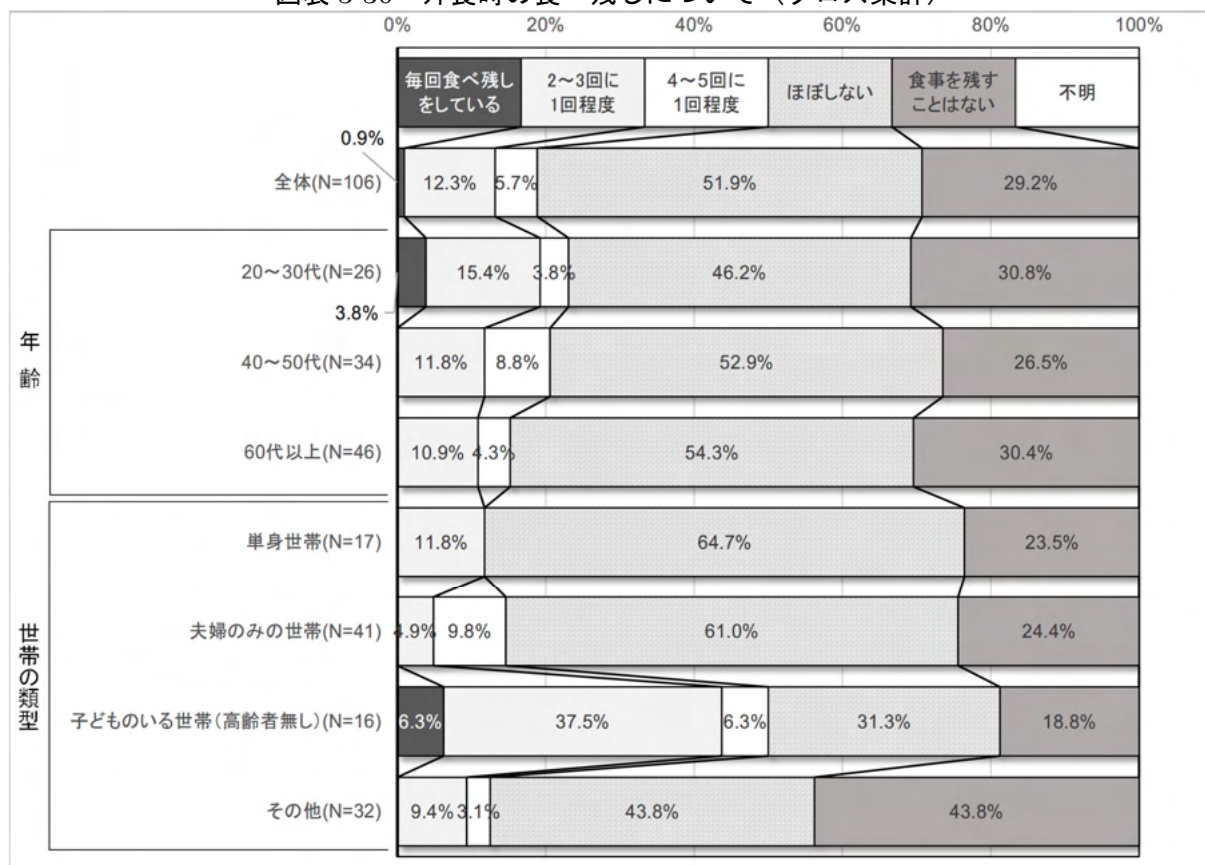
問 11(1) 飲食店で食べ残しをした経験はありますか。(○は1つ)

- 「ほぼしない(6回に1回以下)」とする回答が51.9%と最も多く、次いで「食事を残すことはない」29.2%となっている。

図表 3-29 外食時の食べ残しについて



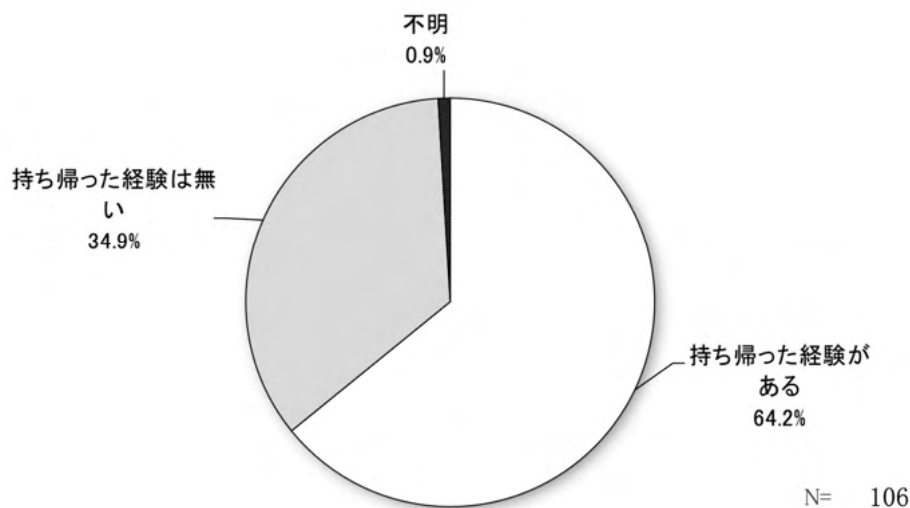
図表 3-30 外食時の食べ残しについて (クロス集計)



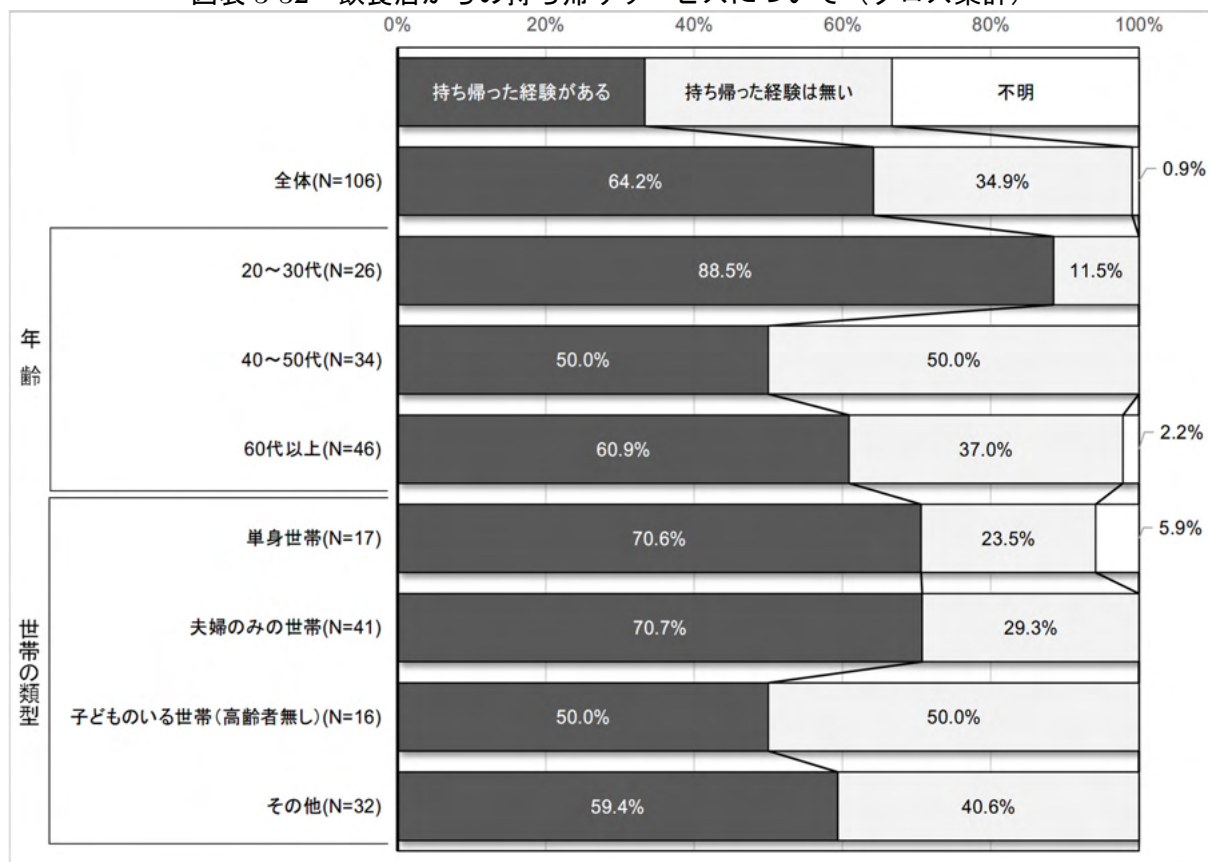
問 11(2) 飲食店で食べ残しを持ち帰ったことはありますか。(〇は1つ)

○ 64.2%が「持ち帰った経験がある」と回答している。

図表 3-31 飲食店からの持ち帰りサービスについて



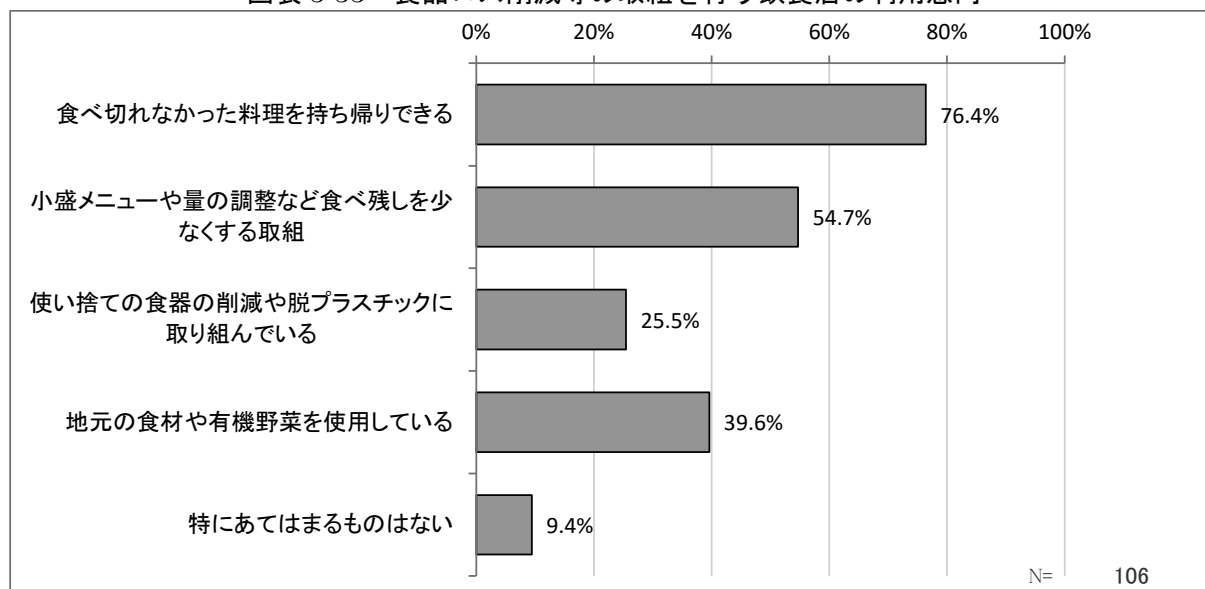
図表 3-32 飲食店からの持ち帰りサービスについて（クロス集計）



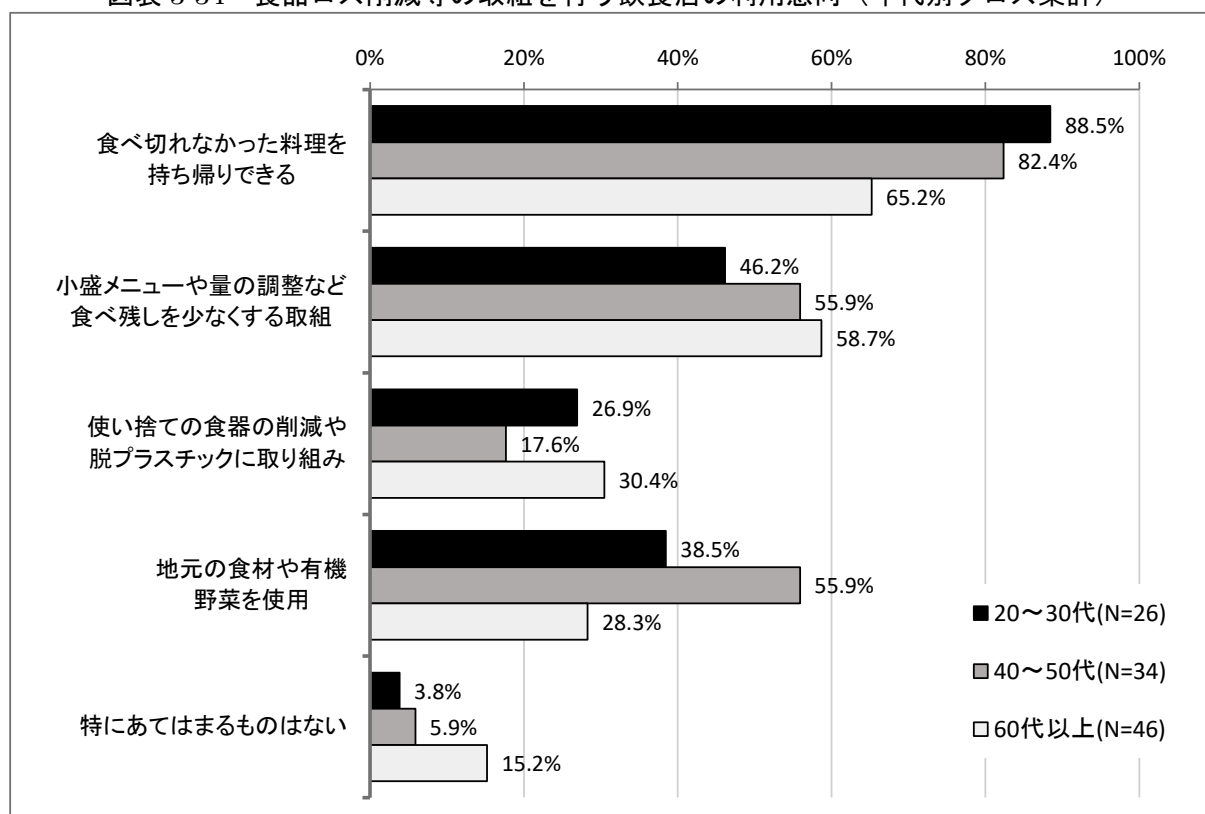
問 11(3) 飲食店が以下のような取組を行っているを知った場合、その店をより多く利用したいと思いますか。あてはまるものに○を付けてください。(○はいくつでも)

- 「食べ切れなかった料理を持ち帰りできる」 76.4%、「食べ残しを少なくする取組をしている（小盛メニューや量の調整など）」 54.7%などとなっている。

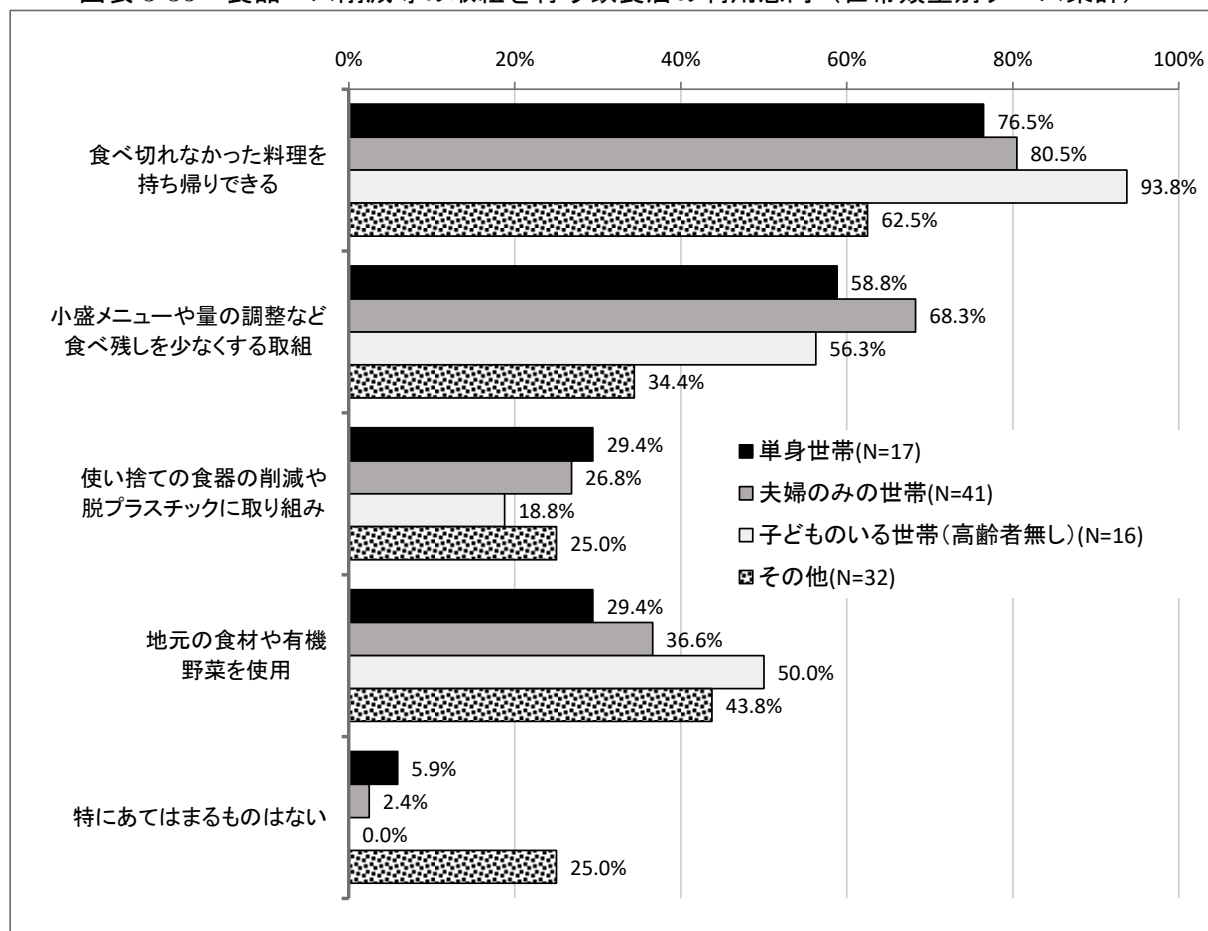
図表 3-33 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向



図表 3-34 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向（年代別クロス集計）



図表 3-35 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向（世帯類型別クロス集計）



3.10 自由記入

問 13 ごみやリサイクルについてお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

○ 自由記入欄には 38 件の回答が寄せられた。以下にその一覧を記載する。

(1) フードドライブ・フードバンクについて (5 件)

自由記入欄	年代
近所に賞味期限が近いものや備蓄品の入れ替え時などき寄付できる場所があると思う。服が寄付できる場所があればいいと思う。食器類も寄付したい。かえっこバザールをやってほしい。	20～30 代
子供の食育推進イベントなどをやってほしい。5 歳の長女が食事が苦手で好き嫌いや量の調整ができないせいでかなりのロスが生じている。親の話は聞いてくれないので食べなさい。他の園では食べられない子供もたくさんいるなど無駄。悩んでいるが解決できない。	40～50 代
①千代田リサイクルセンターを利用させていただいております。(メルカリなどは面倒なので)とても良い制度で助かっております。(断捨離中です)ただ食料品は受け付けてもらえないのでセカンドペーストに持って行ってます。千代田リサイクルセンターにもあれば助かりますが。②粗大ごみの受付ネット画面を改善していただけたら助かります。粗大ごみの種類を選ぶ場所が大雑把すぎてわかりにくい。横浜市の粗大ごみ表はわかりやすかったのをそれを参考にいただければと思います。千代田区は小さい区なので近隣の区と合同で作業を進めて下さればもっと作業効率が上がるのではないのでしょうか。③布類の回収についてコロナ流行後古着の回収が中止されたように覚えてます。再開はまだなのか既に始まったか?あるいはヤードだけで行われているのかよくわからない状況です。とりあえず富士見ヤードに出しています。④粗大ごみを選ぶ画面が充実していないため結局オペレータに電話しなければならない。電話しても繋がりにくい状態だったため困りました。文句苦情ばかりで申し訳ないですがいつも助かっておりますのでありがとうございます。猛暑の中皆様お体お気を付けてくださいますように。	60 代以上
フードドライブ興味があります。区役所内のわかりやすい場所に設置されると良いと思います。	60 代以上
ストックヤードを全出張所に設置してほしいです。	60 代以上

(2) 食品ロスの削減について (3 件)

自由記入欄	年代
自宅ではほとんど保存食的なインスタントやその他調理済みの食品を購入する習慣がないため、食品ロスに対する全般に興味がありません。	20～30 代
食品ロスをなるべく出さないよう家族で協力しておりまして特に困ったりはしてないです。	60 代以上
プラスチックごみはとて多くお弁当など脱プラスチックがもっと進むと良いと思う。コロナの時期は仕方なかったが、今後は飲食店やファストフードなどもごみを減らす工夫はまだまだできると思う。自分も無駄が出ないよう更に買い物や料理の工夫を心がけたい。	60 代以上

(3) フードシェアリングについて (4 件)

自由記入欄	年代
住んでいる地域には沢山の飲食店があるので本アンケートに出てきたフードシェアリングが顔の見える町内店舗で行われるのであれば是非利用したい。	20～30 代
フードシェアリングサービスがより充実(対象店が多い。スマホアプリで使い勝手の良いもの。対象商品の割引が魅力的な内容)であれば多用してエコ且つお得で継続的に活用したい。	20～30 代

フードシェアリングをもっとアピールしてほしい「千代田区」を LINE 登録しているがこの情報はなかった。見切り品を購入したい。形の悪い野菜果物もウエルカムです。	40～50 代
区内のフードシェアリングサービスに取り組んでいるお店の情報を知らせてほしい。また区の補助などによる区民への割引などを実地してほしい。その結果どれだけフードロスが改善されたのか数値として発表してほしい。	40～50 代

(4) まち美化について (5 件)

自由記入欄	年代
神田駅周辺に住んでいますが、ごみ置き場がネズミなどで荒らされています。害虫駆除など対策をご検討宜しくお願い致します。	20～30 代
燃えるごみを集積場所へ持って来る時食材くずをビニール袋に入れて出すため鳥や犬猫によって食い散らかすので不衛生で困る。特に夜、店を閉めてから出されているので何か制限ができないか。	60 代以上
①近所に駐車場・自販機がありごみや空き缶ペットボトルが散乱していることが多い。特に風が強い日などはあちこちに散らかっており近隣住民が掃除している状況です。千代田区にいる企業とその社員に対してもごみ問題や環境問題への取り組みを周知していただきたい。②毎週火曜日になると路上生活者が来るようになりなぜだろうと思っていましたら近くのマンションから空き缶の大きな袋をもらうためでした。マンションの管理人らしき人は当たり前のように手渡していましたがいいのでしょうか？ 私は祖父母の時代からの住民ですが、最近は企業が減り大型マンションが建ち様変わりしてしまいました。ごみなどの問題も含め住みやすい環境を維持していただけたらと思います。	60 代以上
街の中を歩いていてごみの回収の日整然とごみが出され臭いもなく後片付けもできている。ごみ回収に関わる方々のおかげだと思う。本当にありがたいです。	60 代以上
曜日に関係なく分別もしないごみを集積所に置いていく人がいる。ビニール傘の使い捨てが多い。	60 代以上

(5) プラスチック関係 (3 件)

自由記入欄	年代
最近生ごみよりもプラスチックごみのほうがたくさん出る気がする。頑張ってこれからもプラスチックの再生利用をお願いします。いつもごみ収集ありがとうございます。	60 代以上
プラスチックごみが普通に暮らしているととてもたくさん出てしまいペットボトル等もっと考えて暮らさないとこの頃です。ごみに携わる職員さん他皆さんには感謝の気持ちがいっぱいです。いつもありがとうございます。	60 代以上
プラスチックごみはとても多くお弁当など脱プラスチックがもっと進むと良いと思う。コロナの時期は仕方なかったが、今後は飲食店やファストフードなどもごみを減らす工夫はまだまできると思う。自分も無駄が出ないよう更に買い物や料理の工夫を心がけたい。	60 代以上

(6) 衣類・電池等のリサイクル (2 件)

自由記入欄	年代
服・家具・電化製品などリサイクルに出したいが結局窓口がわからず捨ててしまっている。そういう場所があればわかるように周知してほしい。	20～30 代
電池の回収ボックスが少なく困っています	20～30 代

(7)粗大ごみ関連 (8 件)

自由記入欄	年代
比較的きれいな街だと思う。がいまだに使い捨てライターがよく落ちているのを見かける。おそらく処理に困ってその辺に捨てるのかなと思う。昔回収場所（中身ありでも）があったがそういうものがあれば収集車の事故も減りそう。ごみに関して粗大ごみの仕分けホームページがかなり見難い。然るべき情報にアクセスしやすいようにしたらよいと考えながら日々利用している。いつもありがとうございます。	20～30 代
自転車などのリサイクル情報はネットで閲覧できるようにしてほしい。粗大ごみ回収料金をオンライン決済できるようにしてほしい（処理券と並行運用でも可）以前出しておいた家具を盗まれたことがあり名前を書いたシールを外に出しておくことに抵抗がある	20～30 代
引っ越しの時に不要の粗大ごみ（家具など）をトラックで一度に回収してくれる制度があると良いと思う。（有料で!!）民間にお願いすると高額です。リサイクル券でだすのもよいのですが、色々な選び方があると良いと思う。	40～50 代
粗大ごみを出すときにビルやマンションに住んでいると外に出すことも大変な作業と感じる時があった。	40～50 代
大型の荷物を粗大ごみに出す際に自分で運べないので老人以外でも運ぶのを手伝うサービスなどあってもよいと思う。老人以外に対してのサービスも充実させるべきである。	40～50 代
特別ありません。小型の家電ごみの大きさ 体重計など粗大ごみシールが必要かよく迷います。（一辺が 20 cm X 15 cm）の大きさなど盆栽の鉢の処分など	40～50 代
終活で布団・座布団などの処理に困っています。	60 代以上
①千代田リサイクルセンターを利用させていただいております。（メルカリなどは面倒なので）とても良い制度で助かっております。（断捨離中です）ただ食料品は受け付けてもらえないのでセカンドペーストに持って行ってます。千代田リサイクルセンターにもあれば助かりますが。②粗大ごみの受付ネット画面を改善していただけたら助かります。粗大ごみの種類を選ぶ場所が大雑把すぎてわかりにくい。横浜市の粗大ごみ表はわかりやすかったのをそれを参考にいただければと思います。千代田区は小さい区なので近隣の区と合同で作業を進めて下さればもっと作業効率が上がるのではないのでしょうか。③布類の回収についてコロナ流行後古着の回収が中止されたように覚えてます。再開はまだなのか既に始まったか？あるいはヤードだけで行われているのかよくわからない状況です。とりあえず富士見ヤードに出しています。④粗大ごみを選ぶ画面が充実していないため結局オペレータに電話しなければならない。電話しても繋がりにくい状態だったため困りました。文句苦情ばかりで申し訳ないですがいつも助かっておりますのでありがとうございます。猛暑の中皆様お体お気をつけてくださいますように。	60 代以上

(8)その他ごみ・リサイクル全般 (8 件)

自由記入欄	年代
リサイクルできる場所を知らないので周知してほしい。	20～30 代
分別が面倒 他の区から引っ越ししてきたため千代田区は少し分別の種類が多く面倒に感じます。	20～30 代
PC の処分がなかなかできません。信用できる業者を選ぶ段階で面倒になってしまいます。買い替えの予定がない家電の処理方法について広報などで教えていただけるとありがたいです。	40～50 代
千代田区ごみ分別アプリ分けちよ！のごみ分別辞典の中身をもっと増やしてほしい。どう捨ててよいのかわからず誤った方法をせんとくしてしまう。	40～50 代
杉並区のリサイクルセンターをよく利用しますが素晴らしい施設です。是非千代田区も参考にしてほしいです。	40～50 代
古紙の分類が変わり、分かりにくい	60 代以上
「区により違う」とかわかりにくいことが多く判断に困ることが多いのでもう少し捨て方などわかりやすいと嬉しい。「もったいない」気持ちはかなり強く親世代からもそう言われ続けて育てられたので「捨てたくてもすごく悩んでいて困る」というのが一番の悩み。（食器や服などが特に悩みの種です。）	60 代以上
毎日この暑い中ごみの収集に感謝する次第です。ありがとうございます。	60 代以上

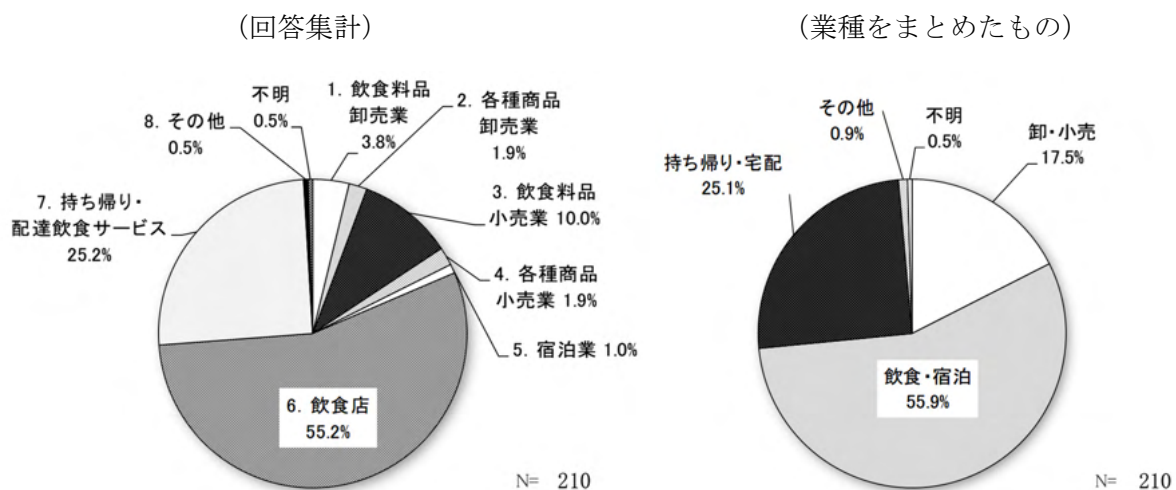
4. 小規模事業所アンケート調査

4.1 フェイス項目

(1)業種

- 飲食店が 55.2%と最も多く占めている。
- 右図は業種をまとめたものである。

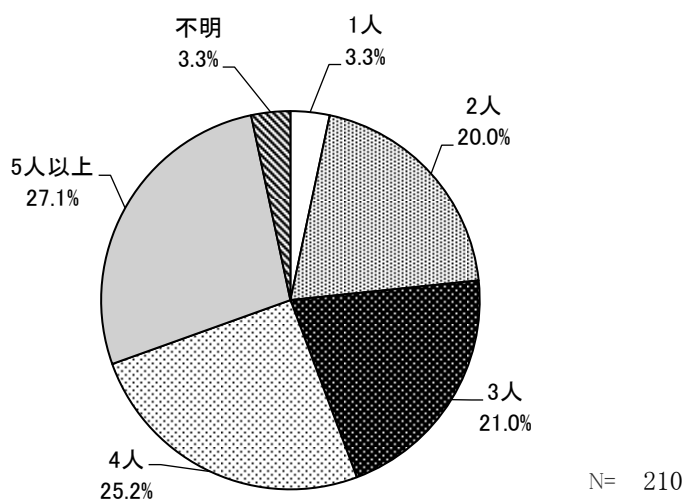
図表 4-1 業種



(2)従業員数

- 5人未満の事業所が合計で 69.5%を占めている。

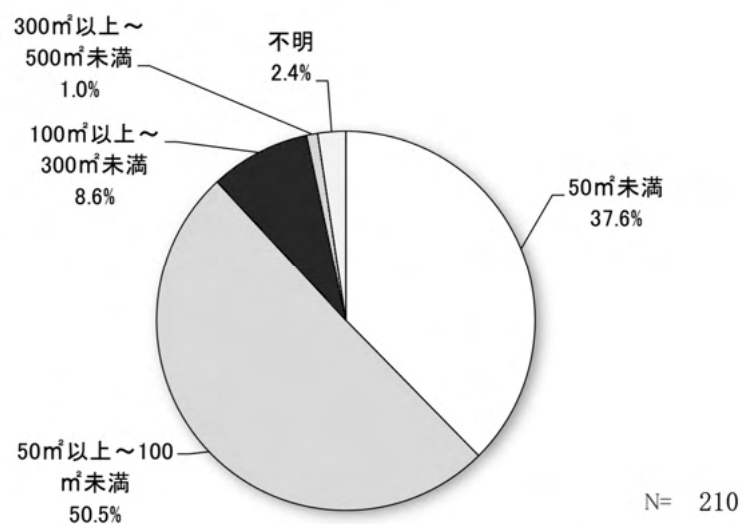
図表 4-2 従業員数



(3) 事業所の延べ床面積

- 50 m²以上～100 m²未満の事業所が最も多く、50.7%を占める。

図表 4-3 延べ床面積

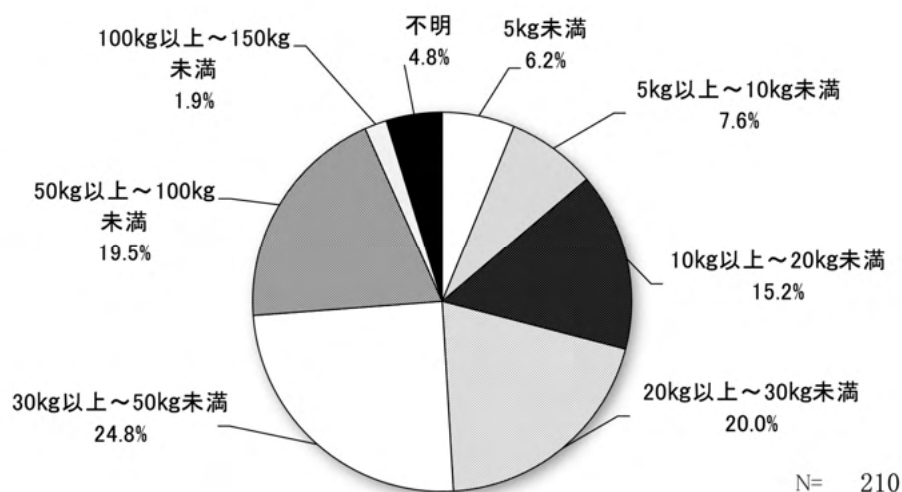


4.2 食品廃棄物の排出状況について

問 2(1) 貴事業所から排出される食品廃棄物は 1 週間あたり何kg程度ですか。

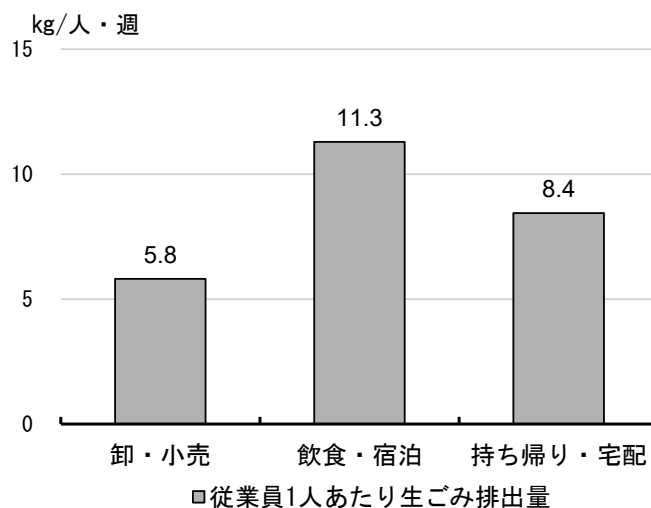
- 食品廃棄物の週当たり排出量は、約半数（49.0%）が 30 kg未満である。
- 50 kg以上の事業所も合わせて 21.4%ある。

図表 4-4 食品廃棄物の週当たり排出量



- また、週当たり食品廃棄物と従業員数から従業員 1 人あたりの食品ロス排出量を算出し、業種別に平均を取った結果が図表 4-5 である。

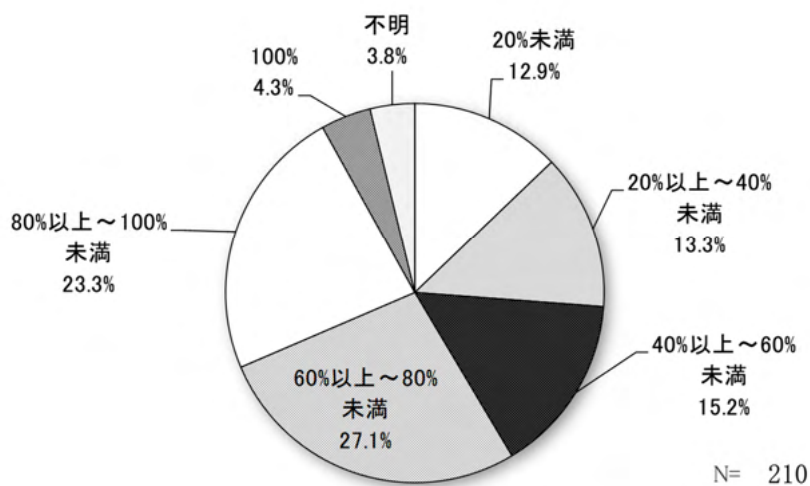
図表 4-5 従業員 1 人当たり・週当たり食品廃棄物排出量平均



問 2(2) 前問の食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合は何%程度ですか。

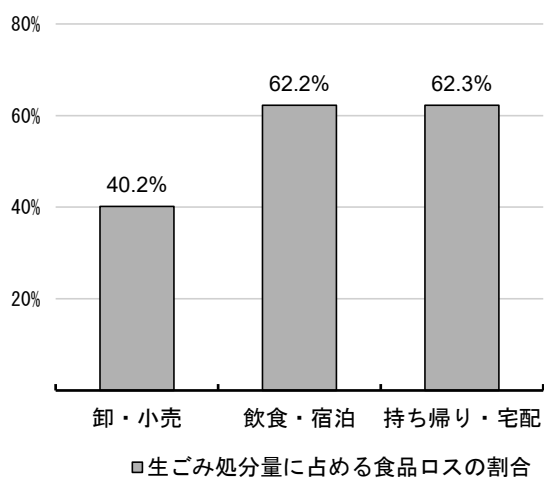
- 食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合が 60%以上であるとする回答が合計で 54.8%と過半数に達している。

図表 4-6 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合



- 業種別の平均値は下図のとおりである。

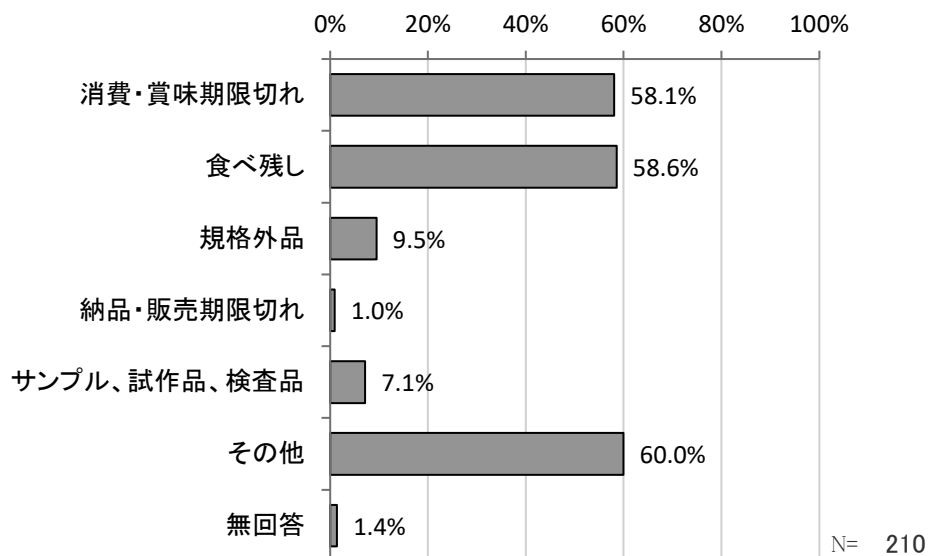
図表 4-7 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合（業種別平均）



問 2(3) 食品ロス（可食部）の内容をお答えください。（○はいくつでも）

○ 「賞味期限・消費期限切れ」 58.1%、「食べ残し」 58.6%等となっている。

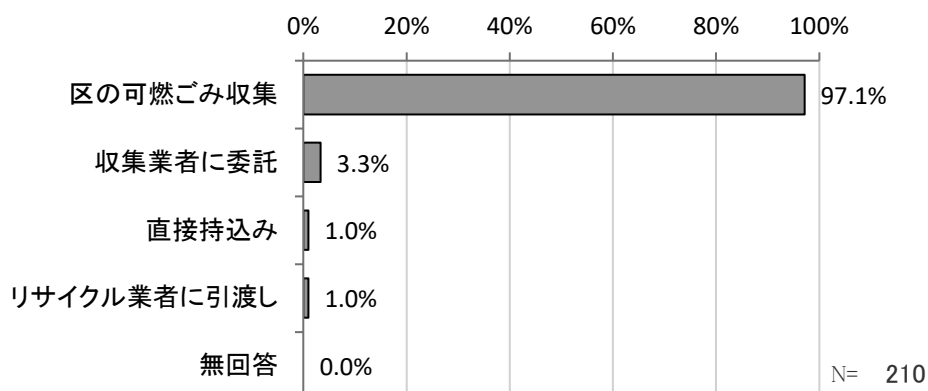
図表 4-8 食品ロスの内容



問 2(4) 食品廃棄物（食品ロスを含む）の処理方法について、あてはまるものに○を付けてください。（○はいくつでも）

○ 食品廃棄物の処理方法はほとんどが「区の可燃ごみ収集」（97.1%）である。

図表 4-9 食品ロスを含む食品廃棄物の処理方法

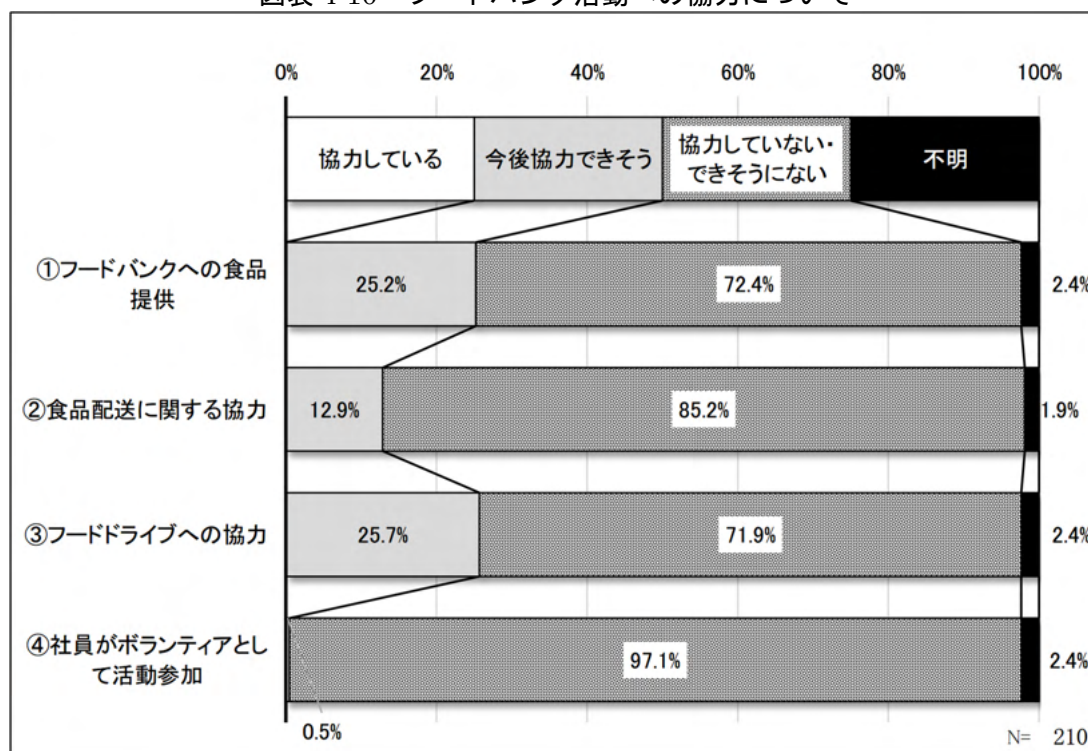


4.3 フードバンク活動について

問3 フードバンク活動についてお聞きします。フードバンク活動とは、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮などにより食べものを必要としている人に無償で提供する民間団体などの活動です。以下のフードバンク活動に関し、貴事業所の状況、お考えについてお答えください。（〇はそれぞれ1つずつ）

- フードバンク活動については「現在協力している」との回答はゼロであった。
- 「フードバンクへの規格外品・余剰品などの食品提供」には25.2%、「フードバンクへの食品配送に関する協力」には12.9%、「フードドライブ実施への協力」には25.7%が「今後協力できそう」と回答している。

図表 4-10 フードバンク活動への協力について

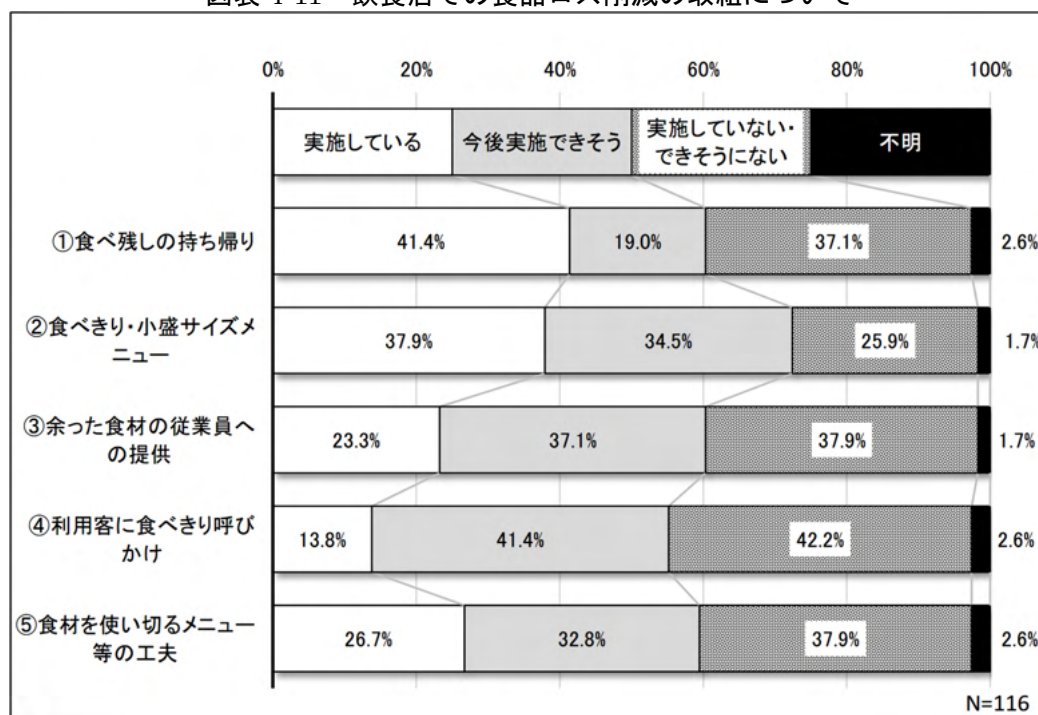


4.4 飲食店での食品ロス削減の取組について

問 4 **飲食店**の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- 「食べものの持ち帰り」には41.4%、「食べきり・小盛サイズメニューの導入」には37.9%が「実施している」と回答している。

図表 4-11 飲食店での食品ロス削減の取組について

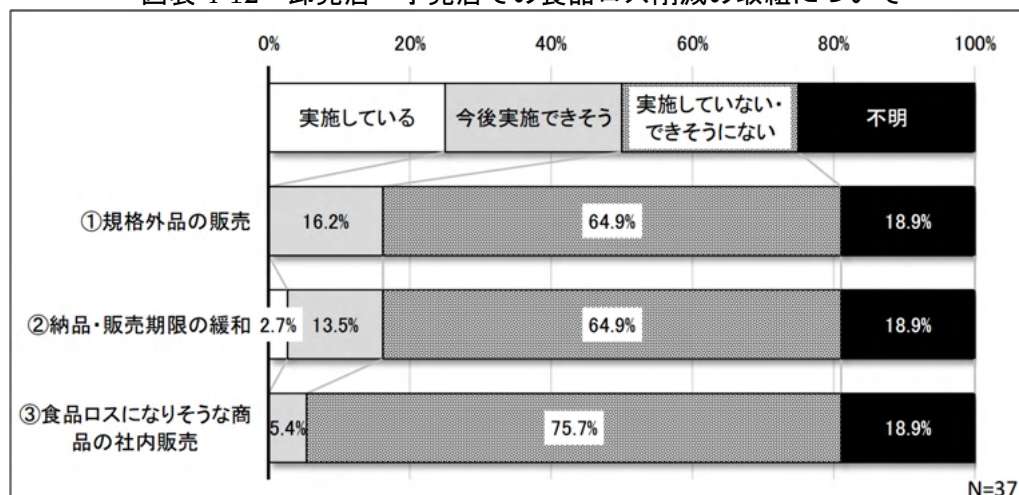


4.5 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について

問 5 **卸売店・販売店**の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- 「納品・販売期限の緩和」についてのみ、2.7%が「実施している」と回答している。

図表 4-12 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について

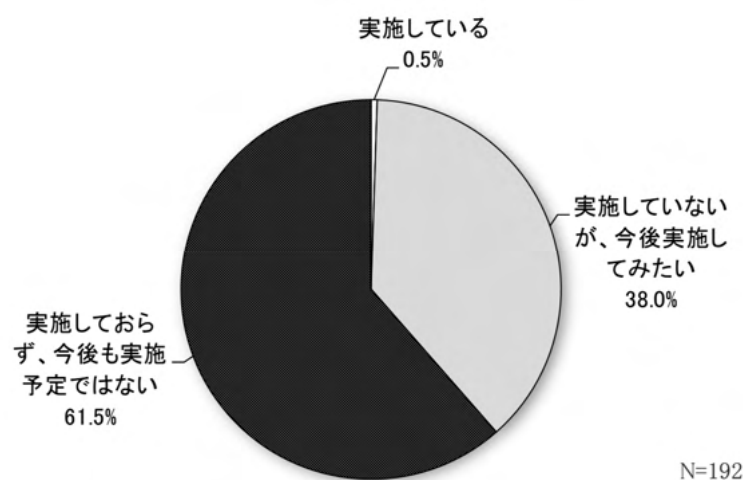


4.6 フードシェアリングサービスについて

問 6 **小売店・飲食店**の方に「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。
スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。フードシェアリングについて貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(〇は1つ)

- フードシェアリングサービスについては、実施しているとの回答は0.5%であったものの、38.0%が「実施していないが、今後実施してみたい」と回答している。

図表 4-13 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

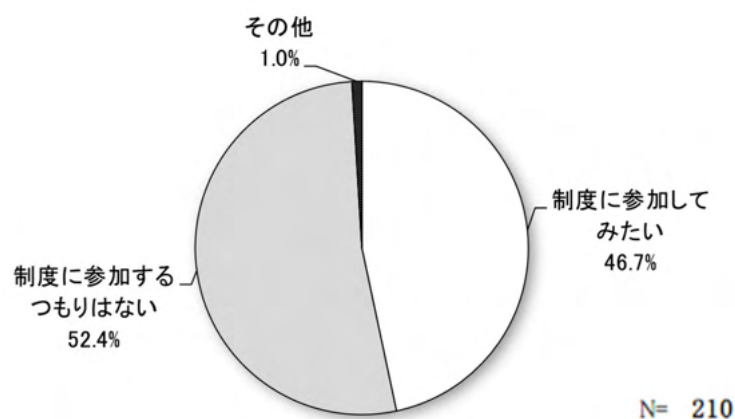


4.7 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について

問 7 全ての事業所の方にお聞きします。
仮に、千代田区が食品ロスを減らす取組を行っている事業所を認定し、店内掲示物（ステッカーやポップ）やホームページなどで認定事業所をPRする制度を導入した場合、貴店のお考えをお聞かせください。(〇は1つ)

- 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度については、46.7%が「制度に参加してみたい」と回答している。

図表 4-14 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について



「その他」の自由記入欄に記入があったのは、以下 2 件である。

- 千代田区の施策を教えてほしい
- 参加してみたいと思うが・・・。

4.8 自由記入

問 8 食品ロスの削減に関しお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

○ 自由記入欄には 39 件の回答が寄せられた。以下にその一覧を記載する。

自由記入欄	業種
当店（コーヒー店）は賞味期限内に消費できるように食品の発注を心がけておりますのでロスはありません。捨てなければいけない食品は NO です	飲食料品小売業
在庫を残さず販売を心がけています。今のところ協力できないことがない。	飲食料品小売業
食材や商品の適切な仕入れ量を予測するのは難しい。	飲食料品小売業
消費期間や賞味期限の期限切れによる食材の破棄をなくすため期限の近づいた商品を割引価格で提供しているが夏場は残ることが多い	飲食料品小売業
申し訳ないが余裕がない景気が良くなれば考える	飲食料品卸売業
食品ロス削減に協力していきたい。千代田区の施策はよくわからないが	飲食店
千代田区として食品ロス削減に取り組むのであれば協力したい	飲食店
中国語マニュアルがあれば協力できるかもしれません	飲食店
お客様の食べ残しを少なくするためにタッパーで持ち帰りできるようにしていたが今年のはとても暑く食材が腐ることも考えてるのでロスが多い。夏場対策を区としてどう考えているのか？	飲食店
生ものを扱っているのでフードシェアリングサービスは難しい	飲食店
女性のお客様にご飯減らしますか？と聞くのですが大丈夫です。と言いつつ沢山残す人が結構いてもったいないです。	飲食店
食品ロス削減の対策をとっても効果が出ないと思う。	飲食店
持ち帰りに対応しているが食中毒など衛生上の不安を感じるため（特に暑い日）来店客からの要望があれば自己責任で持ち帰っていただいている。	飲食店
今まで持ち帰りに対応していたができたての味・本来の味ではなくなってしまったため持ち帰りをやめました。その為食品ロスが増えるが、小サイズメニューの充実を図り極力ロスを減らす工夫をしている。	飲食店
お持ち帰り用の容器や PP 袋の購入コストもかかるため対応することが難しい。区には景気をよくする施策を考えてほしい。	飲食店
ホームページで千代田区の施策などについて拝見したが食品ロス削減に有効な情報や技術が不足してるように感じた。	飲食店
持ち帰り対応における食の安全性に不安がある。	飲食店
客の満足感を得ることがお店にとって最も大事なことでと思っている。食品ロス削減は二の次だと考える。	飲食店
仕入れが難しいのでロスが出るが近年はロスの出ない仕入れ（売り切れてしまっても）をしている。経済的に厳しい状況の中食材単価も上がっている。景気対策を考えてほしい。そのうえで区の施策に協力していきたい。	飲食店
お客様の食品ロス削減の意識改革がまず先ではないか？残されるお客様が多い。	飲食店
仕入れ量の予測が難しいため苦労している	飲食店
食品ロスより食糧危機のほうが気になる！	飲食店

自由記入欄	業種
メニューに料理の写真・量・カロリー・アレルギーの有無などを詳しく表示することでお客さんに食べきれのか判断が容易になり食べ残しが減った。またお客さんが食事量を調整・選択できるように小盛・中盛などのメニューを導入している。	飲食店
食材を保存する冷蔵庫や食材庫内を常に整え食材ごとに保存する数を決めている。また食材の種類や期限ごとに置く場所を作り食材と一緒に期限をマジックで大きく書いている。古い食材から順に使っていく期限内に使うことを徹底し食品ロスを少しでも減らす努力はしている。	飲食店
糖質制限ダイエットなどお米を残すお客様が最近が多いようです。お店では低カロリーのお米を用意したことで残さず食べられるお客様が増えた。これからもフードロス削減に試行錯誤を続けていきたい。	飲食店
効果がないと思う	飲食店
千代田区として積極的に食品ロス削減に取り組むのであれば協力していきたい。	飲食店
食材の仕入れ量を予測することは難しいがごはんやおかずの小盛メニューを増やし食べ残しを出さないように注意している。	飲食店
食品ロスを減らすための取り組みとして食材の仕入れ予測。大幅に外れないよう独自のデータを基に発注している。また残った食材の品質を長く保つようにしっかりと管理することを心がけている。	飲食店
中華料理店なのでメニューの種類が多い。その他、食材の種類も多く適量での仕入れ、仕込みが難しい。メニューを今後、減らすことも視野に入れて新しいラインナップを考察中。	飲食店
お客様をお待たせしないためのスタンバイが、時間経過でロスとなってしまうことがある・そのスタンバイ量が、日々異なるのでロスゼロにすることが難しい。	飲食店
夏場の弁当は腐りやすく食品ロスはどうしても出ざるを得ないと思う	持ち帰り・配達飲食サービス
食品の無駄をなくすのは良いことだと思うが、昼までに大体の数量が売れていくので売れ残りそうな弁当は値引きをして夕方までに完売を心がけている。しかしながら1割程度は残ってしまうことが多い。二人で店を切り盛りしてるので忙しく協力することは難しい	持ち帰り・配達飲食サービス
中華料理店ですが昼間にお弁当を販売しています。少な目に数量を調整し完売を目指していますがどうしてもロスが出る。	持ち帰り・配達飲食サービス
売り切ることを目標に弁当を作っているのでロスがあまりない。千代田区の施策はあまりよくわからないがこのような取り組みは良いことだと思います。	持ち帰り・配達飲食サービス
1、商品を適正に管理して品質を長く保つ工夫。 2、需要予測に基づいた仕入れを考えている。	持ち帰り・配達飲食サービス
商品の売れ残りを減らすよう心掛けているが食材の適切な仕入れ量の予測が難しい（特にコロナ以降）	持ち帰り・配達飲食サービス
大きな冷蔵庫を買いたいが高くて買えない。区として食品ロスに取り組む企業に補助金を出してほしい。	持ち帰り・配達飲食サービス
今年は暑い日が続く消費量の変化がよそくできず廃棄を余儀なくされる食材が増えた。フードロスを削減するには必要最低限の在庫を持つようにすることが重要だが様々な要因で食材の発注数を適正にできない。	持ち帰り・配達飲食サービス

5. 事業用大規模建築物アンケート調査

5.1 フェイス項目（建築物種別）

○ 回答のあった 61 件の建築物種別内訳は以下のとおりである。

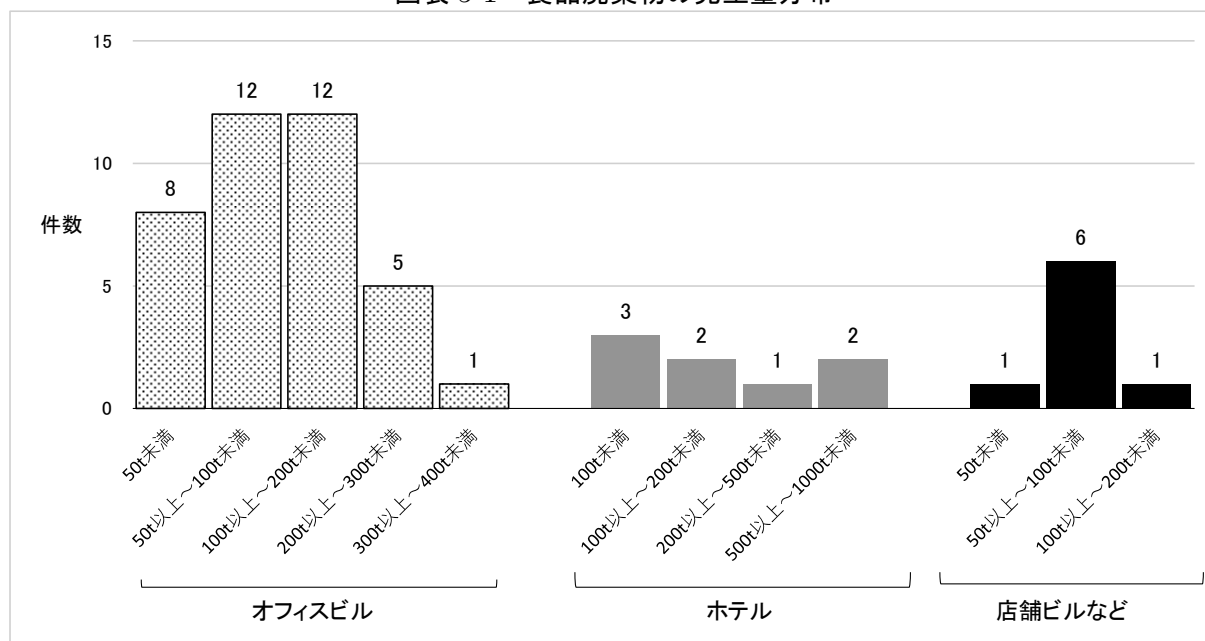
オフィスビル	43 件
店舗ビル	5 件
ホテル・結婚式場	10 件
学校	1 件
医療機関	1 件
その他建築物	1 件

5.2 食品廃棄物（厨芥類）の発生・処理状況

(1)食品廃棄物（厨芥類）発生量

○ 回答の得られた食品廃棄物の令和 4 年度発生量（トン）の分布は下図のとおりである。

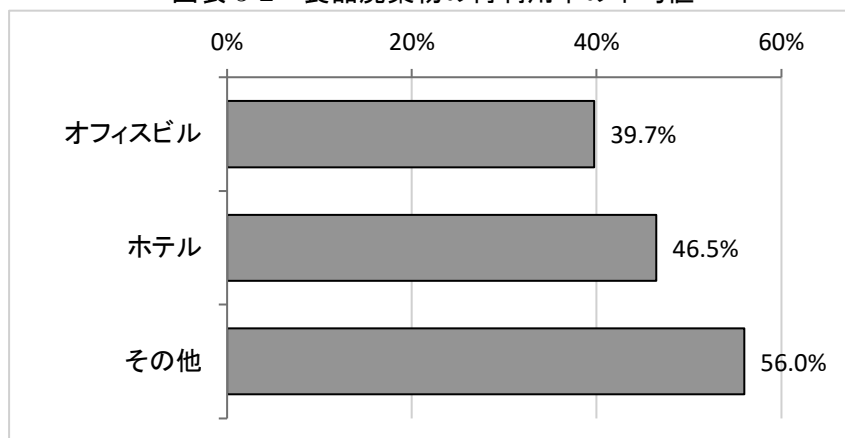
図表 5-1 食品廃棄物の発生量分布



(2) 食品廃棄物の再利用率

○ 再利用量・廃棄量の回答から得られた再利用率の平均値は下図のとおりである。

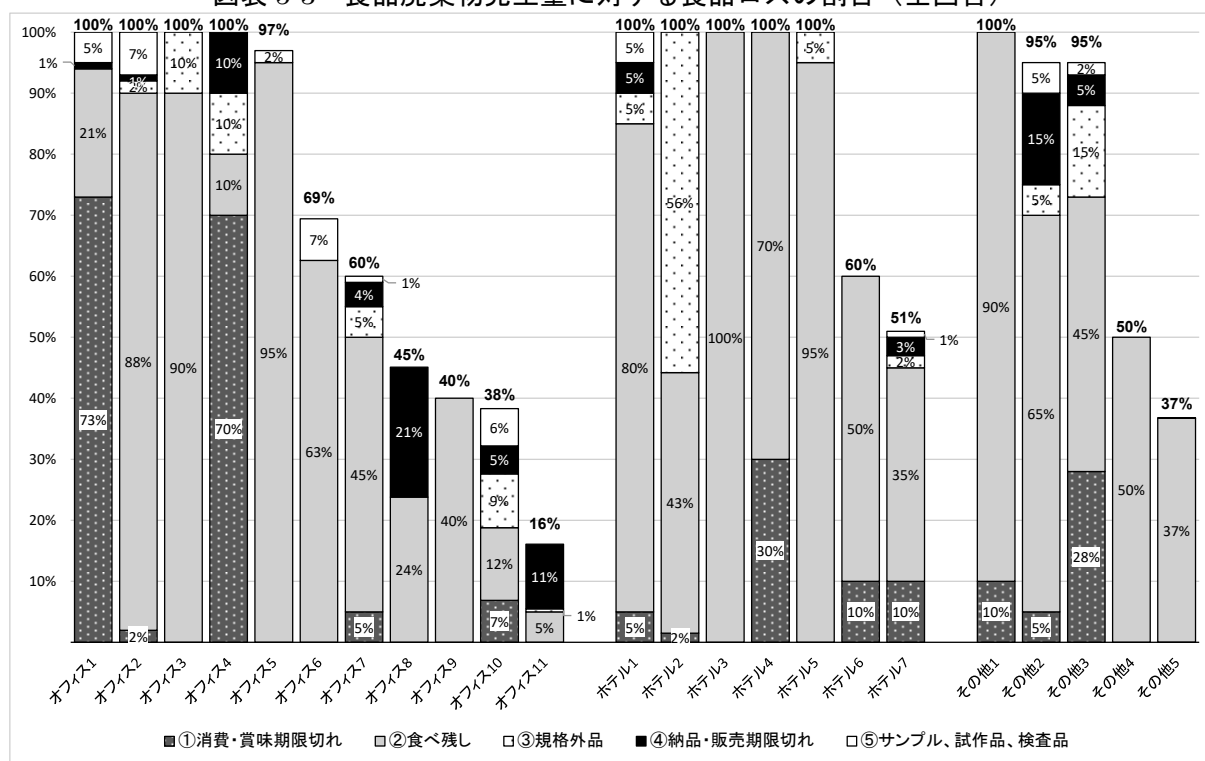
図表 5-2 食品廃棄物の再利用率の平均値



(3) 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合

○ 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合について、回答のあったものを下図にまとめる。

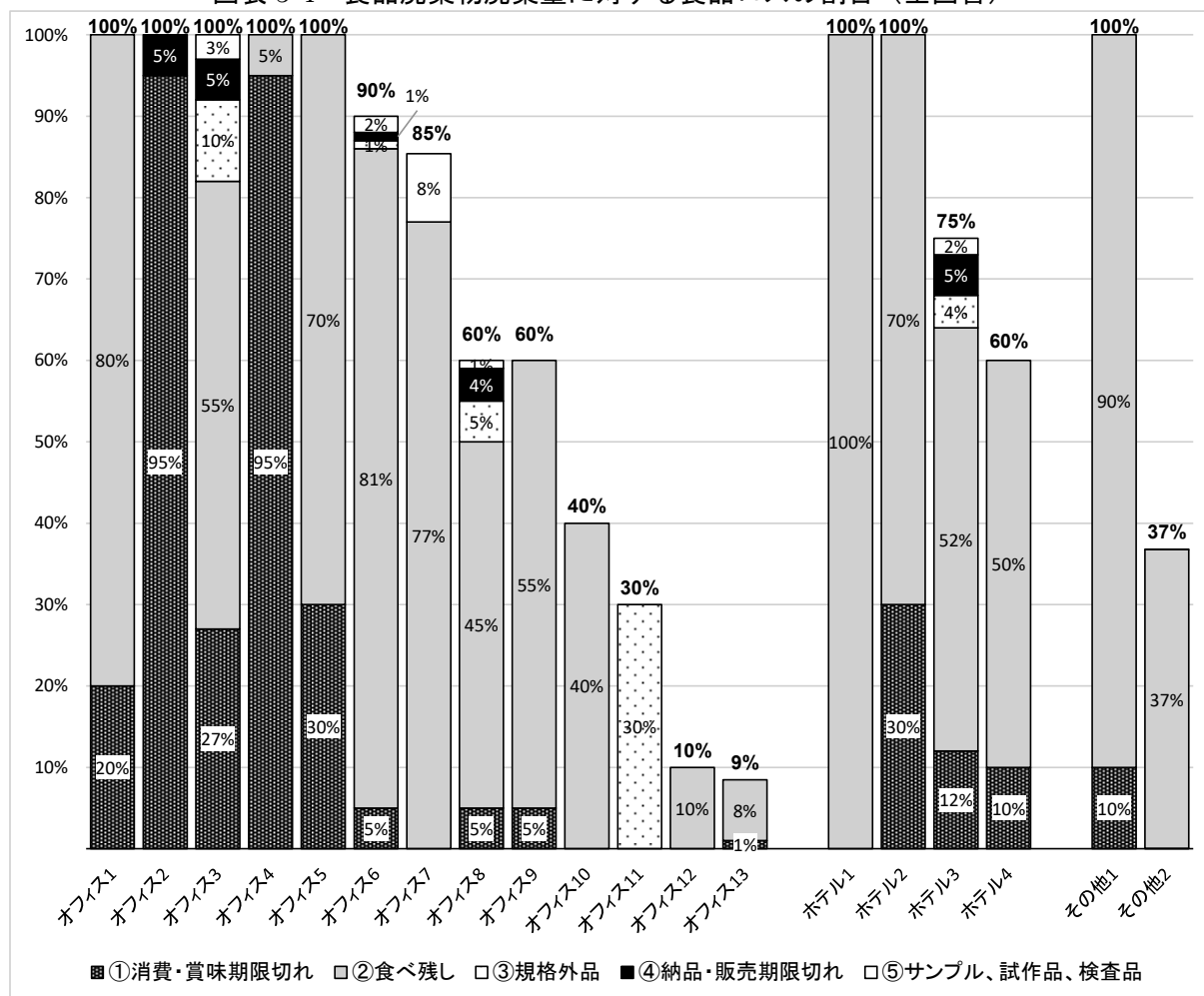
図表 5-3 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合（全回答）



(4) 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合

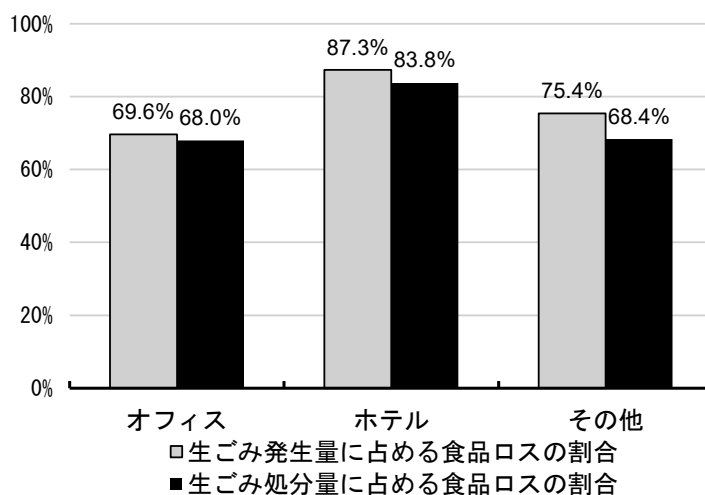
- 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合について、回答のあったものを下図にまとめる。

図表 5-4 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合（全回答）



- 食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値は下図のとおりである。

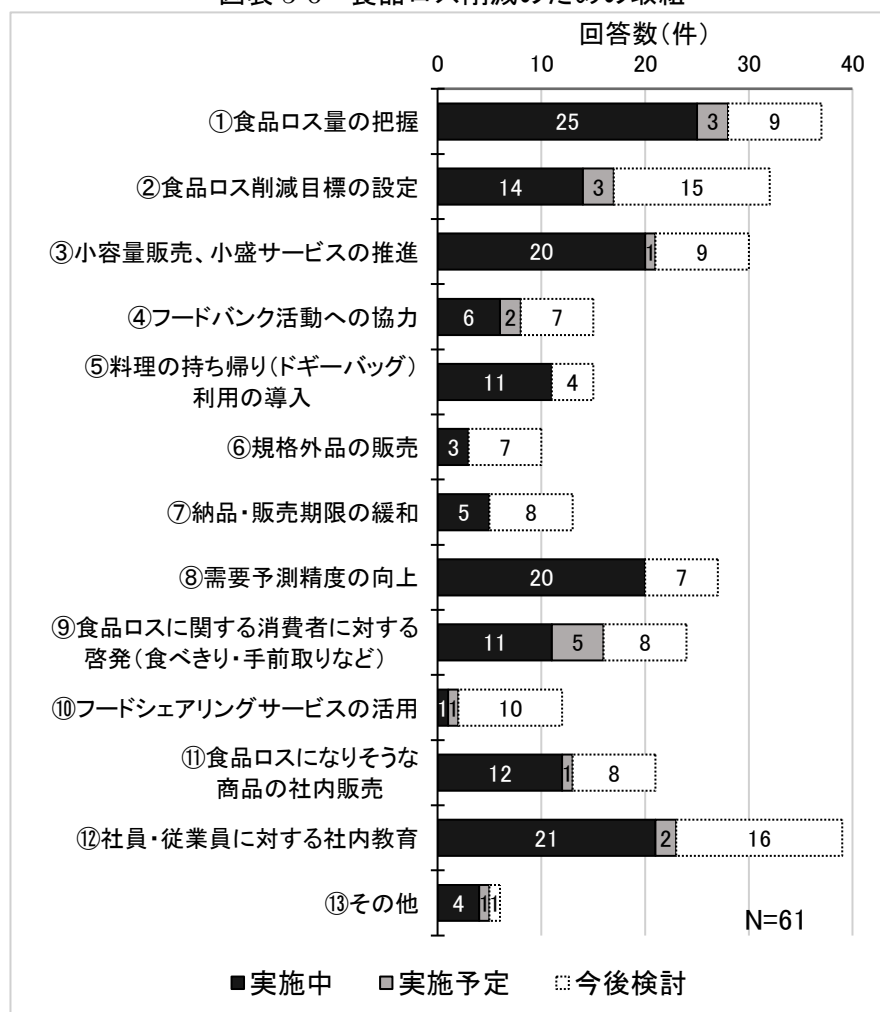
図表 5-5 食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値



5.3 食品ロス削減のための取組について

食品ロス削減のための取組（13項目）について、実施の有無を尋ねた結果を下図に示す。

図表 5-6 食品ロス削減のための取組



5.4 自由記入

問3 当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減に向けた取組や課題等に関する補足事項がありましたらご記入ください。

- 自由記入欄には 35 件の回答が寄せられた（「特になし」という回答を除く）。以下にその一覧を記載する。

建物名称	会社名	自由記入欄
オフィスビル 1	A 社	社内で期限切れ前に、安く、クッキー、ケーキの販売を実施しています。
オフィスビル 2	B 社	当ビルにおける飲料店舗は賃貸借契約に基づき入居頂いているが、ビル側で生ごみの総量は確認しているものの、問い合わせ頂いているフロアに付いては、今のところビルとしての取り組みは行っておらず、各テナントにお任せしている状態です。従いまして、問2の内容につきましては把握できておりません。
オフィスビル 3	C 社	・予約制の導入により、食品ロスを削減している飲食店舗があります。 ・商品開発時における適正量の検討を行っている飲食店舗があります。 ・頁1問1について、生ごみのみの発生量は把握しておりませんので、可燃物全体の発生量を記入しております。 ・上記可燃物は全てサーマルリサイクルしております。
オフィスビル 4	D 社	ビル共用部のフードロス該当は厨茶に含まれる弁当の食べ残しのみで、厨茶に占める割合は1割未満。
オフィスビル 5	E 社	1.一般食堂のメニューサンプルは廃止済⇒ディスプレイ表示 2.当日の在館人数を給食会社連携し、需要予測の精度を向上させている。 3.毎月の廃棄量（食べ残し）を下膳口に掲示。食べきれぬ量を取るよう促している。 4.コンビニの売れ残りは専門会社が回収しており、本件に含めず。 食べ残し等は含まれるが未測定。
オフィスビル 6	F 社	・非常食(3500人3日分)をフードバンク活動へ協力している。 ・2022年8月17日より食品リサイクルを実施。
オフィスビル 7	G 社	食品ロス削減の取組として、SDGsを意識したメニュー取込み(デザート等)や消費・賞味期限間近食材を小鉢にする等のメニュー開発を実施
オフィスビル 8	H 社	問1、問2の回答につきましては、弊社では把握できておらず店舗ごとの内容施策となっておりますので非回答、実施していないとなります。よろしくお願いいたします。
オフィスビル 9	H 社	特段なし。 アンケート調査全体を通してですが、問1(2)及び問2について、弊社では把握できておらず各店舗ごとに行っている施策や内容となっておりますため、非回答及び実施していないと回答しております。
オフィスビル 10	H 社	環境整備 生ごみ乾燥機(コンポスト)導入(バイオマス・堆肥化等)
オフィスビル 11	H 社	特にございませぬ。 問1(2)、問2につきましては、各事業所毎に行われている内容であり、ビル側で把握しておりませんので、非回答または実施していないと記載させていただきました。

建物名称	会社名	自由記入欄
オフィスビル 12	H 社	三菱地所グループの丸の内プロジェクトとして、食べきれなかった料理の持ち帰りを希望されるお客様に、持ち帰り容器と紙袋を無償配布実施。 紙袋は、丸の内のオフィスで使用した段ボール古紙をアップサイクルしている。
オフィスビル 13	H 社	・問 1(1):千代田区長宛に毎年「再利用計画書」を提出しているので、必要な情報は行政側で連携してください。民間へ無駄な労力を廻さないで欲しい。行政側の DX 推進を望む。 ・問 2.紙でアンケート収集し、人労力で集計をしているとしたら税金の無駄です。Google Form とか無料でも使える集計ソフトがあり便利です。無駄な労働をしていると食品ロスではなく労働ロスです。
オフィスビル 14	H 社	問 1(2)、問 2 については、各店舗ごとに行っている施策や内容につき、弊社では把握していないため、未回答、実施していないとして回答しております。 尚、問 2⑤について、当施設では一部店舗を対象に期間限定でビル側からドギーバックを店舗宛配布し、食品ロス削減への啓蒙活動を行いました。(アンケート回答時点では実施していないため、「実施していない」と回答しています)
オフィスビル 15	H 社	問 1(2)及び問 2 について、各店舗毎に実施している内容や取り組みになっていますが、問 2 の⑤の料理持ち帰り(ドギーバック)利用の導入については、「MARUNOUCHI TO GO プロジェクト」で各店舗に食べ残し持ち帰り容器を配布するキャンペーンを実施しており、実施中としました。その他の質問事項については非回答や実施していないと回答させて頂きました。
オフィスビル 16	H 社	特にございません。 尚、問 1(2)及び問 2 においては、各店舗毎に施策を実施しており、弊社では詳細を把握出来ておりませんが、ビル全体としての排出量の把握と食品ロスに対する啓蒙は実施しております。
オフィスビル 17	H 社	2025 年度にビル閉館予定。残存期間中、生ごみの分別強化を入居店舗に対し啓発を行う予定。
オフィスビル 18	H 社	2024 年度より、計量器を導入するタイミングで、食品リサイクルをスタートする予定。 その際に、生ごみの分別強化を入居店舗に対して啓発を行う予定。
オフィスビル 19	H 社	2024 年度より、計量器を導入するタイミングで、食品リサイクルをスタートする予定。 その際に、生ごみの分別強化を入居店舗に対して啓発を行う予定。
オフィスビル 20	H 社	2023 年度 10 月末ビル閉館予定。残存期間中、生ごみの分別強化を入居店舗に対し啓発を行う予定。
オフィスビル 21	H 社	2023 年度 10 月末ビル閉館予定。残存期間中、生ごみの分別強化を入居店舗に対し啓発を行う予定。
オフィスビル 22	H 社	アンケート調査全体を通してですが、問 1 (2) 及び問 2 について、弊社では把握できておらず各店舗ごとに行っている施策や内容となっておりますため、非回答及び実施していないとしております。

建物名称	会社名	自由記入欄
オフィスビル 23	警視庁	・当署では事務所内外における食品の販売はなく、各個人の食事における若干の残飯がゴミとして発生しているだけである。 ・震災等の災害対策用の備蓄食料は、消費期限前に各署員に配布しており、食品ロスの削減を図っている。
飲食店 1	I 社	食品ロスについては、個別に実施して下さい。 申し分けございません。
飲食店 2	J 社	問 1、問 2 とともにテナントでの対応、各テナントにより異なるため、アンケート回答と異なる場合があります。
飲食店 3	K 社	東京駅一番街の飲食店舗では食品ロスの発生はありません。
飲食店 4	L 社	本社ビル 1F～7F 2024.3 月末ゴミ 1F ラーメン (2024.3 月閉店予定) 2F ステーキ (閉店済み) 3F・4F 洋食 (2024.3 月閉店予定) 5F 焼肉 (閉店済) 2024 年 3 月 31 日 本店ビル閉店 (再開発) すべてのごみが無くなります。
ホテル 1	M 社	2021 年より、野菜の皮や果物の房、甲殻類の殻などを低温オーブンで焼いてパウダー状にし、塩に混ぜてオリジナルソルトとして料理に使用し、またホテルショップでも販売しています。 2022 年より、廃棄が出ない「新食感の白い食パン W・E Bread(ウィーブレッド)」を開発し、館内で提供するサンドイッチ商品に導入しています。これまで見た目の美しさと食感を追求するため、食パンの耳を切り落としていましたが、伝統の味とスタイルを継承しながら食品ロスの削減に寄与する食パンを開発しました。これにより、年間約 2.5 トンの食品ロス削減を目指します。
ホテル 2	N 社	赤坂エクセルホテル東急は R5 年 8 月 31 日に営業終了。 その他当館飲食店について、R5 年 10 月 31 日までに五月雨に閉店を予定しております。 (すでに閉店済店舗あり)
ホテル 3	O 社	・上記数値%は凡そとなります。 ・入居している高級ホテルは、事業上、質の高い商品を提供するため試作をする必要があり、一定の廃棄が発生する。また、利用客も上流の客層や高度なビジネス利用も多く、食べ残しを持ち帰るという状況にない。
ホテル 4	P 社	宴会場での 3010 運動や一定のルールを決めて食べ残しをお持ち帰り出来る「mottECO」の導入をし食品ロス削減の取組を行っている。
店舗ビル 1	H 社	【2022 年度実施した取り組み】 ●食品ロス削減「MARUNOUCHI TO GO」プロジェクト 丸の内エリアで取り組みに賛同いただいた 74 店舗で食べきれなかった料理の持ち帰り容器「TO GO BOX」や紙袋を無償配布し、食品ロス削減につなげる取り組みを実施。 ●ゴミ削減アイデアコンテスト開催 商業店舗が実際に行っている廃棄物を減らすアイデアや取り組みを募集。応募のあった取り組みを公開し、商業店舗による投票や館長、塵芥処理スタッフによる推薦にて、優れたアイデアを決定し表彰、水平展開を行った。

建物名称	会社名	自由記入欄
店舗ビル 2	Q 社	・ 1 週間ごとに食品ロス量に対して 1 週間で実施するアクションを決定・実行 ・ 時間帯別にデータを元にストックチャートを作成しセールスプランに合わせた原材料を調達 補足 セールスプランに合わせて原材料を調達していますがあくまでもデータを元に予測したものの為使用可能時間内に使い切れない原材料が発生しています。
店舗ビル 3	R 社	食品ロスの視点での施設としての活動は行っておらず、各テナント様内での活動となっている。
病院	S 病院	病院給食という特性上、主たる喫食者である入院患者様には安全な食品を確実に提供することが責務であり、食品に納入業者の選定段階から厳しく確認、管理体制を維持している。そのため規格外製品の取扱い等を行っていない。 また、大量調理衛生管理マニュアルに則った給食管理を実施しており、調理後の料理は提供可能時刻を過ぎた場合は廃棄としているため、料理の持ち帰りに準ずるような行為についても例外なく実施していない。 しかし、食品ロスを防ぐため、入院患者の頻回予測、人数増減の要因の精査等に力を入れており、は発注数を抑えて増加した場合の対策を講じておく等、日々細やかな対策を行っている。

6. (参考) アンケート調査票

6.1 区民アンケート調査票

千代田区 食品ロスに関する区民アンケート調査

「食品ロス」とは・・・

食品ロスとは、消費期限・賞味期限切れや食べ残しなどで、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

我が国の「食品ロス」の量は年間 523 万 t となっています（令和 3 年度農水省推計値）。

日本人 1 人当たりでは、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのに近い量です。

本アンケートは、食品ロス削減の取組を進めるための基礎資料とさせていただくため実施するものです。ご協力をおねがいたします。



○ 記入上のご注意

- ・ご回答は、当てはまるものを選び、番号に○印を付けてください。なお、「その他」を選ばれた場合は、() 内に具体的にご記入ください。
- ・調査の結果は、すべて統計的に処理するとともに、皆様のご意見などをアンケート調査以外に使用することや、その内容が外部に流出することは決してありません。

○ 返送方法

- ・ご記入いただいた調査票を三つ折りにして同封の返信用封筒に入れ、8 月 25 日（金）までにポストに投函してください。切手の貼り付け、氏名の記入は不要です。

問1 普段、あなたはご自宅での食事はどのようにされていますか。(○は1つ)

1. 自宅内で調理するのが中心
2. 弁当や総菜、テイクアウト商品を購入して食べるのが中心
3. 宅配サービス（デリバリー）利用が中心
4. 自宅内ではあまり食事せず、外食中心
5. その他（具体的に： _____）

問2 普段の生活で、食品ロスについて意識されていますか。(○は1つ)

1. とても意識している
2. 少し意識している
3. あまり意識していない
4. まったく意識していない
5. どちらともいえない

問3 ご家庭内で、食品ロスはどのくらいの頻度で発生しますか。(○は1つ)

- | | | |
|------------|---|------|
| 1. ひんばんに出る | } | →問4へ |
| 2. ときどき出る | | |
| 3. ほとんど出ない | | |
| 4. まったく出ない | | →問5へ |

問4 前問で1～3を回答された方にお聞きします。ご家庭内で発生する食品ロスはどのようなものですか。(あてはまるものすべてに○)

1. 腐ったりカビが生えたりするなど、傷んでしまったもの
2. 賞味期限・消費期限が切れたもの
3. 料理に使う予定がなくなってしまったもの
4. 使い切れる量を超えて購入したり、人からもらってしまったもの
5. 食べ残したもの
6. その他（具体的に _____）

問5 あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていましたか。(○は1つ)

※消費期限は傷みやすい食品に設定された期限で、安全に食べられる期限です。

賞味期限は傷みにくいものに設定され、おいしさなどの品質が保たれる期限です。

1. 知っていた
2. 言葉は知っていたが、違いは知らなかった
3. 知らなかった

問6 あなたは、賞味期限の過ぎた食品はどのように扱いますか。(○は1つ)

1. 1日でも賞味期限を過ぎていたら捨てる
2. 短期間(1週間以内程度)であれば使うが、それ以上過ぎていれば捨てる
3. 色や見た目、においなどで判断し、使うか捨てるかを決める
4. その他(具体的に)

問7 普段の生活で食品ロスを出さない工夫、取組について、あなたのご家庭で実践されているものに○を付けてください。(○はいくつでも)

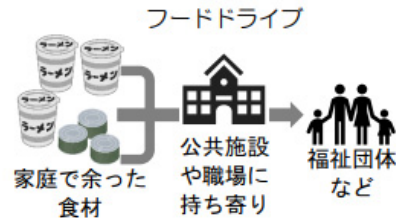
1. 料理を作り過ぎない
2. 残さずに食べる
3. 残った料理を別の料理に作り替える
4. 冷凍保存を活用する
5. 日頃から冷蔵庫等をこまめにチェックする
6. 食べ切れる量を購入する
7. 余った食材は寄付している
8. その他(具体的に)
9. 特に取り組んでいることはない

問8 スーパーやコンビニの食品売場で、棚の手前にある消費期限や賞味期限の近い商品をすすんで買くと、食品小売店の食品ロスを減らすことに役立ちます。あなたは、このことについてどうお考えですか。(○は1つ)

1. 普段から消費期限や賞味期限を気にせず買っている
2. 普段から食品ロスのことを意識して、できる範囲で消費期限や賞味期限の近い商品を選んでいく
3. 普段は消費期限や賞味期限が先の商品を選んでいくが、食品ロスの削減に役立つならできる範囲で期限の近い商品を選ぶようにしたい
4. 普段から消費期限や賞味期限が先の商品を選んでおり、今後もそうするつもりである
5. わからない。何とも言えない(普段買い物をしていないなど)

問9 「フードドライブ」についてお聞きします。

※「フードドライブ」とは、家庭で使われずに眠っている食品を持ち寄り、食料を必要とする団体や個人に寄付する活動です。



問9(1) あなたは、フードドライブを知っていましたか。(○は1つ)

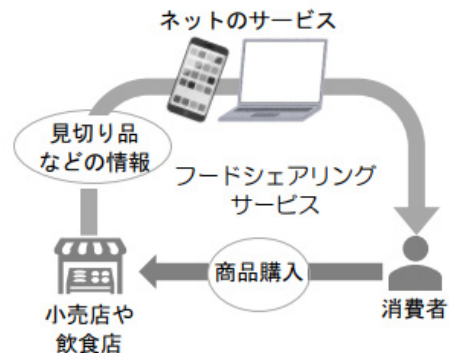
1. 知っており、食品を提供したことがある
2. 知っているが、食品を提供したことはない
3. 知らなかった

問9(2) あなたは、公共施設など身近なところに食品を受け付ける窓口があれば、食品を提供しますか。(○は1つ)

1. ぜひ提供したい
2. 機会があれば提供したい
3. 家庭で使われていない食品はあるが、提供するつもりはない
4. 家庭内で食品をあまり保存しておらず、提供できない

問10 「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。

※スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。



問10(1) あなたは、フードシェアリングを知っていましたか。(○は1つ)

1. よく知っている
2. ある程度知っている
3. 聞いたことはあるが、あまり知らない
4. まったく知らない

問10(2) ご家庭で、フードシェアリングを利用したことがありますか。(○は1つ)

1. 利用したことがある
2. 利用したことはないが、機会があれば利用してみたい
3. 利用したことはないし、今後も利用するつもりはない



問11 外食についてお聞きます。

問11(1) 飲食店で食べ残しをした経験はありますか。(○は1つ)

1. 毎回食べ残しをしている
2. 2～3回に1回程度は食べ残ししている
3. 4～5回に1回程度は食べ残ししている
4. ほぼしない(6回に1回以下)
5. 食事を残すことはない

問11(2) 飲食店で食べ残しを持ち帰ったことはありますか。(○は1つ)

1. 持ち帰った経験がある
2. 持ち帰った経験はない

問11(3) 飲食店が以下のような取組を行っているを知った場合、その店をより多く利用したいと思いませんか。あてはまるものに○を付けてください。
(○はいくつでも)

1. 食べ切れなかった料理を持ち帰りできる
2. 食べ残しを少なくする取組をしている(小盛メニューや量の調整など)
3. 使い捨ての食器の削減や脱プラスチックに取り組んでいる
4. 地元の食材や有機野菜を使用している
5. 特にあてはまるものはない

問12 あなた自身とあなたのご家族についてお聞きします。(○は1つずつ)

問12(1) あなたの年代 (○は1つ)

1. 20 歳代、または 20 歳未満
2. 30 歳代
3. 40 歳代
4. 50 歳代
5. 60 歳代
6. 70 歳以上

問12(2) 今一緒に暮らしているご家族はあなたを含め何人ですか。(○は1つ)

1. 1 人
2. 2 人
3. 3 人
4. 4 人
5. 5 人
6. 6 人以上

問12(3) あなたを含め、あなたのご家族にあてはまるものに○を付けてください。
(○はいくつでも)

1. 夫婦のみの世帯である
2. 15 歳以下の子どもがいる
3. 65 歳以上の高齢者がいる

問13 ごみやリサイクルについてお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

質問は以上です。たくさんの質問にお答えいただきありがとうございました。

6.2 小規模事業所アンケート調査票

千代田区 食品ロスに関する事業所アンケート調査

「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をいいます。

我が国の「食品ロス」の量は年間 523 万 t となっています（令和 3 年度農水省推計値）。日本人 1 人当たりでは、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのに近い量です。

本アンケートは、食品ロス削減の取組を進めるための基礎資料とさせていただくため実施するものです。ご協力をおねがいいたします。



○ 本調査の対象となる食品廃棄物

- ・本調査は、事業活動によって発生する食品廃棄物が対象となります。
メーカーや卸売業者に返品したものについては対象外です。また、食料品製造業から排出される動植物性残さ（産業廃棄物）も対象外です。
- ・本調査は事業所単位で行いますので、貴事業所以外の本社・支社、本店・支店等があってもそれらは調査の対象とはなりません。

○ 記入上のご注意

- ・ご回答は、当てはまるものを選び、番号に○印を付けてください。なお、「その他」を選ばれた場合は、（ ）内に具体的にご記入ください。
- ・調査の結果は、すべて統計的に処理するとともに、皆様のご意見などをアンケート調査以外に使用することや、その内容が外部に流出することは決してありません。

○ 返送方法

- ・ご記入いただいた調査票を三つ折りにして同封の返信用封筒に入れ、9 月 14 日（木）までにポストに投函してください。切手の貼り付け、氏名の記入は不要です。

問1 貴事業所の概要についてお聞きます。

問1(1) 業種（○は1つ）

- | | | |
|------------------|------------|------------|
| 1. 飲食料品卸売業 | 2. 各種商品卸売業 | 3. 飲食料品小売業 |
| 4. 各種商品小売業 | 5. 宿泊業 | 6. 飲食店 |
| 7. 持ち帰り・配達飲食サービス | 8. その他 | |

問1(2) 1日に平均で働いている従業者数（パート・アルバイト等を含みます）

約（ ）人

問1(3) 事業所の延べ床面積

- | | |
|---|--|
| 1. 50 m ² 未満 | 2. 50 m ² 以上～100 m ² 未満 |
| 3. 100 m ² 以上～300 m ² 未満 | 4. 300 m ² 以上～500 m ² 未満 |
| 5. 500 m ² 以上～1000 m ² 未満 | 6. 1000 m ² 以上 |

問2 貴事業所から排出される食品廃棄物についてお聞きます。

問2(1) 貴事業所から排出される食品廃棄物は1週間あたり何kg程度ですか。

1週間あたり約 () kg

※食品廃棄物排出量の目安：45ℓのポリ容器で20 kg程度、45ℓ袋で12 kg程度

問2(2) 前問の食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合は何%程度ですか。

生ごみの中の約 () %（食品ロスが無い場合は0を記入してください）

問2(3) 食品ロス（可食部）の内容をお答えください。（○はいくつでも）

- | |
|---------------------------------------|
| 1. 消費・賞味期限切れ |
| 2. 食べ残し |
| 3. 製造過程や流通過程での破損・汚損等による規格外品 |
| 4. 納品・販売期限切れ（3分の1ルール※等、商慣行上の返品・廃棄を含む） |
| 5. サンプル、試作品、検査品 |
| 6. その他 |

※3分の1ルール：製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を経過した日程までを販売可能な日（販売期限）とする商慣習的なルール。

問2(4) 食品廃棄物（食品ロスを含む）の処理方法について、あてはまるものに○をつけてください。（○はいくつでも）

- | |
|--------------------------|
| 1. 区の可燃ごみ収集に出す。 |
| 2. 一般廃棄物収集運搬許可業者に委託している。 |
| 3. 直接清掃工場に持ち込んでいる。 |
| 4. 民間のリサイクル業者等に引き渡している。 |
| 5. その他(具体的に) |

問3 フードバンク活動についてお聞きします。

フードバンク活動とは、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮などにより食べものを必要としている人に無償で提供する民間団体などの活動です。以下のフードバンク活動に関し、貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○) 1. 協力している 2. 今後協力できそう 3. 協力していない・できそうもない		
①フードバンクへの規格外品・余剰品などの食品提供	1	2	3
②フードバンクへの食品配送に関する協力	1	2	3
③フードドライブ(※)実施への協力	1	2	3
④社員がボランティアとして活動に参加	1	2	3

※フードドライブ：家庭で使われずに眠っている食品を職場や店舗等に持ち寄り、それらをまとめてフードバンクなどに提供する活動

問4 飲食店の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○) 1. 実施している 2. 今後実施できそう 3. 実施していない・できそうもない		
①食べ残しはタッパーやドギーバッグなどで利用客が持ち帰ることができる	1	2	3
②食べきりサイズ、小盛サイズのメニューを導入している	1	2	3
③余った食品、食材を従業員に持ち帰ってもらっている	1	2	3
④店内のポップなどで利用客に食べ切りを呼びかけている	1	2	3
⑤メニューの工夫等で、食材を使い切るよう対策を行っている	1	2	3

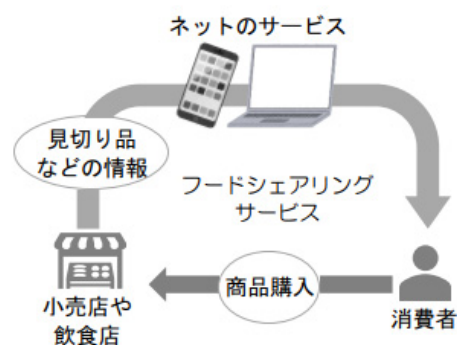
問5 卸売店・販売店の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○) 1. 実施している 2. 今後実施できそう 3. 実施していない・できそうもない		
①規格外品を販売する	1	2	3
②納品・販売期限を緩和する	1	2	3
③食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	2	3

問6 小売店・飲食店の方に「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。

スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。

フードシェアリングについて貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(○は1つ)



1. 実施している
2. 実施していないが、今後実施してみたい
3. 実施しておらず、今後も実施予定はない

問7 全ての事業所の方にお聞きします。

仮に、千代田区が食品ロスを減らす取組を行っている事業所を認定し、店内掲示物（ステッカーやポップ）やホームページなどで認定事業所をPRする制度を導入した場合、貴店のお考えをお聞かせください。(○は1つ)

1. 制度に参加してみたい
2. 制度に参加するつもりはない
3. その他（具体的に

問8 食品ロスの削減に関しお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

質問は以上です。たくさんの質問にお答えいただきありがとうございました。

6.3 事業用大規模建築物アンケート調査票

食品ロスに関するアンケート調査 質問・回答用紙

千代田区環境まちづくり部 千代田清掃事務所

郵送の場合	ご記入いただいた本調査票を返信用封筒にて 9 月 8 日（金）までにご返送ください。（切手は不要です）
メールの場合	WEB ページ（ https://icrev.jp/foodloss/ ）より調査票（PDF）をダウンロードし、ご回答後、添付ファイルとして foodloss@icrev.jp にお送りください。

以下の太枠内につきご回答下さい。

【ご回答者（廃棄物管理責任者）】

建 物 名 称	
会 社 名	
所属名・職名	
氏 名	
ご連絡先 TEL	内線

問 1 当該建築物における食品廃棄物・食品ロスの発生・処理の状況（R4 年 4 月～R5 年 3 月）

(1) 食品廃棄物全体（再生用計画書の「⑧生ごみ」）の令和 4 年度発生量・処理量

令和 4 年度食品廃棄物（生ごみ）発生量（A）		トン
処理区分	再利用率（B）	トン
	廃棄量（C）	トン

※数量については、小数第 2 位を四捨五入し、小数第 1 位までの表示にしてください。

(2) 食品ロス（可食部）の内容及び割合

前問 (1) の食品廃棄物発生量（A）、廃棄量（C）に対する食品ロスのおおよその割合を内容別に下表に記入してください。

食品ロスの種類	生ごみ発生量に対する内訳 (前問(1)A を 100%とする)	生ごみ廃棄量に対する内訳 (前問(1)C を 100%とする)
①消費・賞味期限切れ	%	%
②食べ残し	%	%
③製造過程や流通過程での破損・汚損等による規格外品	%	%
④納品・販売期限切れ（3 分の 1 ルール※等、商慣行上の返品・廃棄を含む）	%	%
⑤サンプル、試作品、検査品	%	%
⑥その他	%	%

※3 分の 1 ルール：製造日から賞味期限までの合計日数の 3 分の 1 を経過した日程までを納品可能な日とし、3 分の 2 を経過した日程までを販売可能な日(販売期限)とする商慣習的なルール。

問2 食品ロス削減のための取り組みについてお聞きます。

当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減のための取組状況について、それぞれあてはまる番号に○を付けてください。

	取組状況（いずれかに○）			
	1. 実施中 3. 今後検討	2. 実施予定	4. 実施していない	
①食品ロス量の把握	1	2	3	4
②食品ロス削減目標の設定	1	2	3	4
③小容量販売、小盛サービスの推進	1	2	3	4
④フードバンク活動への協力	1	2	3	4
⑤料理の持ち帰り（ドギーバッグ）利用の導入	1	2	3	4
⑥規格外品の販売	1	2	3	4
⑦納品・販売期限の緩和	1	2	3	4
⑧需要予測精度の向上	1	2	3	4
⑨食品ロスに関する消費者に対する啓発（食べきり・手前取りなど）	1	2	3	4
⑩フードシェアリングサービスの活用	1	2	3	4
⑪食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	2	3	4
⑫社員・従業員に対する社内教育	1	2	3	4
⑬その他（具体的に ）	1	2	3	4

問3 当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減に向けた取組や課題等に関する補足事項がありましたらご記入ください。

ご回答ありがとうございました。

千代田区食品ロス削減推進計画

令和 6（2024）年 3 月発行

編集・発行 千代田区環境まちづくり部千代田清掃事務所
〒101-0021
千代田区外神田 1-1-6
Tel 03-3251-0566
Fax 03-3251-4627

*この冊子は再生紙を使用しています。