

パネル・ブース展示		
パ ネ ル 展 示	福井県	食べきり運動やてまえどりのポスター、チラシ、レシピなど、福井県の食品ロス削減活動を紹介します。
	共立女子大フードドライブ班 (田中坂部ゼミ)	本校で実施したフードドライブ活動の内容や成果を報告します。
	東京家政学院大学	牛乳廃棄問題をテーマに、牛乳消費拡大を目的とした食育活動や新メニュー開発の取組を紹介します。
	一般社団法人 食品ロス・リポーンセンター	相模原市でのモデル事業や全国の備蓄食品寄贈の取組をパネル展示で紹介します。
	専修大学渡辺ゼミナール・一般社団法人 サスティナブルフードチェーン協議会(SFA)	ゼミ活動「おやさいクレヨンワークショップ」や協議会の食品ロス削減・食品寄贈の取組について紹介します。
ブ ー ス 展 示	千代田区	千代田区が取り組む食品ロス削減の推進に向けた取組を紹介します。
	消費者庁	食品ロス削減の啓発ポスター展示と配布用資材の設置を通じて、消費者への意識啓発を行います。
	環境省	環境省が推進する食品ロス削減の各種取組や最新の施策について紹介します。
	農林水産省	ポスター掲示やアンケート、動画放映などを通じて、食品ロス削減の重要性を広く伝えます。
	厚生労働省	活力ある持続可能な社会の実現を目指し、産学官等連携により、日本の主要な栄養課題や環境課題に取り組む「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」について紹介します。
	東京サークュラーエコノミー 推進センター(愛称:T-CEC)	東京都が実施する「江戸のところで食品ロスゼロ!」キャンペーンについて紹介します。
	ちよエコ推進協議会	2050ゼロカーボンちよだを実現するための千代田区の取組をご紹介します。
	千代田区社会福祉協議会 (ちよだ社協)	千代田区内の社会福祉法人等で結成する「地域支援ネットワーク連絡会」加盟法人が連携して、家庭で余っている食品を必要とするご家庭や施設にお届けする活動を紹介します。
	大妻女子大学	食育ボランティアグループ「ピーち」や栄養教育研究室による食品ロス削減活動などを紹介します。
	法政大学人間環境学部 金藤ゼミナール フードロスチーム	規格外野菜に付加価値をつけて新たな販路を創出する研究・調査の成果を展示します。
	お茶の水女子大学 SDGs推進研究所	学生委員会や研究員による食品ロス削減活動・研究、フードドライブの取組を紹介します。
	東京農業大学	茶栽培にコーヒーカすを利用した環境負荷低減の研究成果を紹介します。
	東京都立日比谷高等学校	多世代への啓発から商品開発まで、高校生による「消費者」に注目したプロジェクトを紹介します。
	株式会社デニーズジャパン	コーヒーかすに特化した、レストランとしては日本初の認定食品リサイクルループの構築やその他循環型社会の実現を目指した環境施策事例を紹介します。
	ワタミ株式会社	食品ロスゼロと食品リサイクル100%を目指した取組内容を紹介します。
	株式会社パン・アキモト	救缶鳥プロジェクトの展示を通じて、災害備蓄食品の活用と食品ロス削減を提案します。
	株式会社帝国ホテル	ホテル内で発生したコーヒー豆かすや廃食用油のリサイクルによる食品廃棄物の有効活用に向けた取組を紹介します。
	ザ・キャピトルホテル 東急	出汁をとった後の昆布を粉末化し再利用する「昆布パウダー」の取組を紹介します。
	日本ホテル株式会社	3010運動や食品ロス削減サイクル、調理工夫、リサイクルの取組を紹介します。 もったいないメニュー
	株式会社スナックミー	廃棄予定の食材を活用したおやつ開発「アップサイクル」の取組や商品サンプルを紹介します。 もったいないメニュー
	SINKPIA・JAPAN株式会社	業務用生ごみ処理機「シンクピア」の実機を展示し、食品廃棄物処理の現場を紹介します。
	ヤンマーeスター株式会社	食品残渣をヤンマーバイオ式コンポスターにより堆肥化し各地域の農家様に安心安全な肥料として活用いただき、地域密着の資源循環を構築させていただきます。
	シマ株式会社	会社概要や循環型社会推進の取組、生ごみ減量乾燥機「パリパリキュー」シリーズの展示を行います。
	fabula株式会社	社名「fabula」はラテン語で「物語」を意味し、不要なものに新たな命を吹き込み、物語を紡ぐ理念を表しています。食品廃棄物の可能性を示す多様なサンプルを展示します。
	関西紙工株式会社	野菜・果物用鮮度保持袋「愛菜果」の特長や、食品ロス削減をテーマにした取組を紹介します。
	株式会社スコープ	賞味期限管理アプリ「Expiry Management」など、食品ロス削減に役立つデジタルソリューションを紹介します。
	株式会社グリーンエース	未利用素材を活用した食品アップサイクルの取組や商品サンプル、パンフレットを展示します。
	一般社団法人 日本フードリカバリー協会	企業の食品ロスを、寄付につなげる仕組みを提案します。
	マイボックス普及企業組合	組合オリジナルのドギーバッグを3種類展示します。サンプルもご用意しています。
	mottECO普及コンソーシアム	全国で広く産学民連携で推進する、食べ残し持ち帰り「mottECO(モッテコ)」の普及活動や取組内容を紹介します。
※本大会運営は食品ロス削減のために活動している都立日比谷高校の生徒さんから多様な支援を受けています。		

第9回

食品ロス削減

全国大会 in 千代田



～食品ロス削減を通じた「ゼロ・ウェイスト社会」の実現へ～

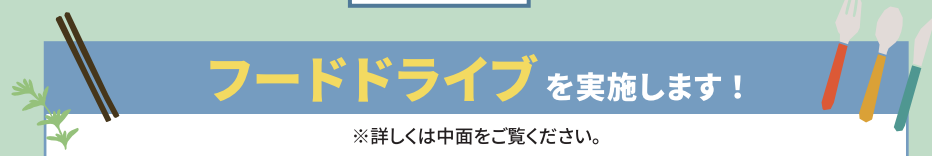
日時 2025年10月30日(木)

場所 大手町プレイス
ホール&カンファレンス(2F)

千代田区大手町2-3-1

全国大会 12:15～17:00

展示コーナー 10:00～17:00



- 主催 | 千代田区、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
■ 共催 | 消費者庁、農林水産省、環境省 ■ 後援 | 東京都環境局

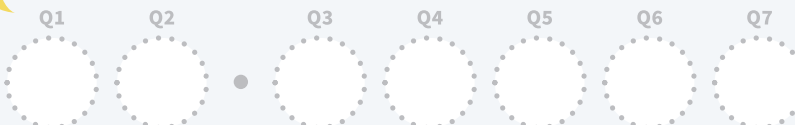
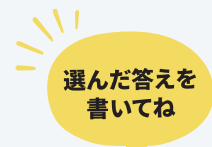
食品ロスとは？

手つかずの食品や食べ残しなど、
まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。
日本では年間約464万トン廃棄されています。

食品ロス削減クイズラリー にチャレンジ!

会場各所に7問の問題が隠されているよ!
答えは3つの中から選んで、○をつけてね。

Q1  ぜ り い	Q2  ま ぐ ろ	Q3  ぶ ど う	Q4  え の き
Q5  だ い ず		Q6  す い か	Q7  と う ふ



ゴールポイント
(Room201)で
キーワードを伝えて
景品をゲット!

プログラム

10:00

開場（展示コーナーのみ）

12:15

～12:40

オープニングセレモニー

大江戸助六太鼓の和太鼓演奏

大江戸助六太鼓

戦後の和太鼓のルーツ、また和太鼓音楽のパイオニアとも言うべきグループです。「江戸の粋」をイメージさせる軽快なリズム・アンサンブルとアクロバティックな身体表現を得意とし、日本国内はもとより、国際的にも注目を集めています。



12:40

～13:10

開会挨拶

主催者挨拶（千代田区長）
来賓祝辞（消費者庁・農林水産省・環境省）
来賓紹介

13:10

～14:10

食品ロス削減推進表彰・食品産業もったいない大賞 表彰式

食品ロス削減の取組を表彰

食品ロス削減推進表彰とは？

消費者等に対し広く普及し、食品ロス削減・食品寄附促進に効果的かつ波及効果が期待できる、食品ロス削減・食品寄附の推進に資する取組を行った者に対して表彰を行うことにより、食品ロス削減・食品寄附促進の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、表彰を行います。

食品産業もったいない大賞とは？

食品産業の持続可能な発展の観点から、食品ロス削減や食品リサイクル等、顕著な実績を挙げている企業、団体及び個人を広く表彰します。



※令和6年度 表彰式の様子

14:20

～16:00

トークセッション

Part-1 パネルトーク

「2050ゼロ・ウェイトちよだ」実現に向けて

～千代田から発信する、市民・事業者・行政の連携でつくる食品ロスを出さないまち～

〈パネリスト〉



崎田 裕子 氏
全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会会長



井出 留美 氏
食品ロス問題ジャーナリスト



松田 秀明 氏
日本ホテル(株)顧問
エグゼクティブアドバイザー
／SDGs担当

Part-2 プレゼンテーション

「事例から見る地域の食品ロス削減」「ごみを出さない地域づくりに向けて」

〈プレゼンター〉 三菱地所 ワタミ 日比谷高校
mottECO普及コンソーシアム

Part-3 クロージング

16:00

～16:15

食品ロス削減絵画・標語展表彰式

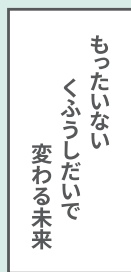
最優秀作品を表彰

食品ロス削減絵画・標語展とは？

「食べ物を捨てない意識を持ってもらう」をテーマに区内在住・在学小学4年生～6年生の児童、中学校と中等教育学校（前期課程）の生徒が作成した作品を展示します。



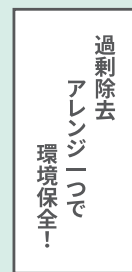
昌平小学校5年
吉村愛里さん



昌平小学校5年
常住天渚さん



和洋九段女子中学校2年
伊藤由希さん



神田一橋中学校2年
中屋結楓さん

16:15

～16:50

トークライブ

親子で減らす食品ロス



森崎 友紀 氏
管理栄養士・料理研究家

初心者も楽しめる各国のレシピやアンチエイジング、ダイエット、妊婦・授乳婦、離乳食、食事療法などの簡単レシピを考案したり、身近な食材でのお洒落な食卓を演出するなど、料理研究家として注目を集めています。イベント講師やメニュー開発など幅広く活躍し、人気料理漫画『食戟のソーマ』に料理アイデアやレシピを提供しました。

16:50

～17:00

閉会式

千代田区の取組



区は、2050年度までにごみ焼却量や最終処分量を限りなくゼロに近づける「2050 ゼロ・ウェイトちよだ」の実現に向けて取り組んでいます。

令和7年度は、区内のごみ排出量の約9割を占める事業系ごみの削減に向けて、区役所10階食堂への事業用生ごみ処理機の設置や事業用生ごみ処理機購入費助成制度（補助率：1/2、上限額：200万円）を開始しました。

令和6年度からは小・中学生を対象とした絵画・標語展を実施し、最優秀作品を清掃車にラッピングして走らせるなど、食品ロス削減意識の普及啓発に努めています。



※令和6年度 絵画・標語展 小学校の部 最優秀作品



受付場所

フードドライブブース（ホワイエ）

受付時間

10:00～17:00

対象食品

常温で保存可能な未開封の賞味期限が2ヶ月以上あるもの（生鮮食品、冷凍食品は対象外）

受付できない食品

- 賞味期限が2か月を切っているもの
- 生鮮品、冷蔵食品、冷凍食品等の温度管理が必要なもの
- アルコール類（みりん、料理酒は除く）
- 賞味期限の記載の無いもの（米、砂糖は除く）
- 開封されたもの、包装が破損し食品が外気に触れてしまうもの
- 商品説明が外国語のみのもの