

金沢市食品ロス削減推進計画
(第2期)

令和8年2月

金 沢 市

目 次

第1章 計画策定の趣旨	1
1. 計画策定の背景と目的	1
2. 計画の位置付け	2
3. 計画の範囲	2
4. 計画の期間	2
第2章 食品ロスの現状と課題	3
1. 日本の食品ロス量	3
2. 本市の食品ロス量	4
3. 本市の主な食品ロス対策事業の現状	6
4. 食品ロス削減に関するアンケート	10
(1) 市民アンケート	10
(2) 事業者アンケート	17
5. 当初計画の実施状況	22
(1) 当初計画の目標値	22
(2) 当初計画の目標値と食品ロス量の比較	22
6. 課題の整理	23
(1) 市民における食品ロス対策	23
(2) 事業者における食品ロス対策	24
第3章 計画の基本理念と推進施策	26
1. 計画のめざすもの	26
(1) 基本理念	26
(2) 基本方針	26
(3) 各主体の役割と行動	26
2. 計画の数値目標	28
3. 基本方針に基づく施策の展開	29
(1) 施策の体系	29
(2) 各方針の施策内容	30
第4章 計画の進行管理	33

第1章 計画策定の趣旨

1. 計画策定の背景と目的

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¹⁾が発生しています。平成27年9月の国際連合総会では、「持続可能な開発目標²⁾」(Sustainable Development Goals : SDGs)を中核とする「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択され、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の削減目標が掲げられており、食品ロスの削減は国際的にも重要な課題となっています。世界には飢えや栄養不足の状態にある人々が多数いる中で、我が国は多くの食料を輸入し、大量に廃棄しています。また、食品を廃棄することは、その生産・流通過程で使われた多くのエネルギーや資源を無駄にすることであり、さらにごみ処理過程においては温室効果ガスを排出させることから、地球環境への負荷の一因ともなっています。このように食品ロス問題は我が国において、持続可能な社会及び脱炭素社会³⁾の構築に向けて真摯に取り組むべき課題となっています。

こうした現状を踏まえ、我が国では、食品ロスの削減を総合的に推進するため、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」(以下、「食品ロス削減推進法」といいます。)が施行されました。令和2年3月には、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が策定され、平成12年度比で令和12年度までに食品ロス量を半減させること(家庭系食品ロスは216万t、事業系食品ロスは273万t)が目標として設定されました。

その後、国の令和4年度の食品ロス量は家庭系、事業系ともに236万tとなり、特に事業系食品ロスについては令和12年度目標を8年前倒しで達成したことから、令和7年3月に策定された「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」において、平成12年度比で令和12年度までに60%削減させるという新たな目標が設定されました。家庭系食品ロスについても、令和6年8月に策定された「第五次循環型社会形成推進基本計画」で半減目標を継続することとしており、これらの国の目標達成に向けて、令和7年3月に「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が改定され、第二次基本方針として定められました。このような食品ロスを取り巻く状況に加え、感染症等による生活様式の変化や少子高齢化、物価高騰の影響等、様々な情勢の変化に対応しながら、計画的に食品ロスの削減に取り組むことが必要です。

石川県では、令和4年9月に策定された「石川県環境総合計画」を「食品ロス削減推進法」に規定する都道府県食品ロス削減推進計画として位置付け、食品ロス削減を推進しています。

金沢市(以下、「本市」といいます。)では、平成30年に食品ロス対策事業を開始し、令和3年2月には「金沢市ごみ処理基本計画(第6期)」(令和2年2月策定)の個別計画として、「金沢市食品ロス削減推進計画」(以下、「当初計画」といいます。)を策定しました。このたび、国の第二次基本方針を踏まえ、市民、事業者、行政等の多様な主体の連携を一層強化するとともに、本市の食品ロス削減を計画的に推進し、ゼロカーボンシティかなざわの実現を目指すため「金沢市食品ロス削減推進計画(第2期)」(以下、「本計画」といいます。)を策定します。

2. 計画の位置付け

本計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき策定する「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」（市町村食品ロス削減推進計画）として位置付けます。

また、本計画は「金沢市ごみ処理基本計画（第7期）」（令和6年3月策定）における食品ロス削減に関する事項の個別計画として位置付けるとともに、「金沢市環境基本計画（第3次）」（平成30年3月策定）、「金沢市食育推進計画（第4次）」（令和4年3月策定）等、本市の関連諸計画と調和を図ります。

3. 計画の範囲

本計画の対象区域は、本市全域とします。本計画の範囲は、食品ロスの発生抑制、食品廃棄物の減量、資源化等に関するものとします。

4. 計画の期間

本計画の期間は、令和8（2026）年度から令和12（2030）年度までの5年間とします。

なお、計画策定の前提となっている国や本市の基本方針をはじめ、社会情勢などの諸条件に大きな変動があった場合は、適宜、本計画を見直すものとします。

1) 「食品ロス」

本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことをいいます。（食品廃棄物には、食品ロスのほか、例えば、魚・肉の骨等、食べられない部分が含まれます。）

2) 「持続可能な開発目標（SDGs）」

2001年に策定されたミレニアム開発目標（Millennium Development Goals: MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っているものです。

[外務省ウェブサイト参照] <https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html>

3) 「脱炭素社会」

地球温暖化の原因となる二酸化炭素などの排出量が実質ゼロとなる社会のことをいいます。排出量実質ゼロとは、二酸化炭素などの温室効果ガスの人為的な発生源による排出量と、森林等の吸収源による除去量等との間の均衡を達成することをいいます。

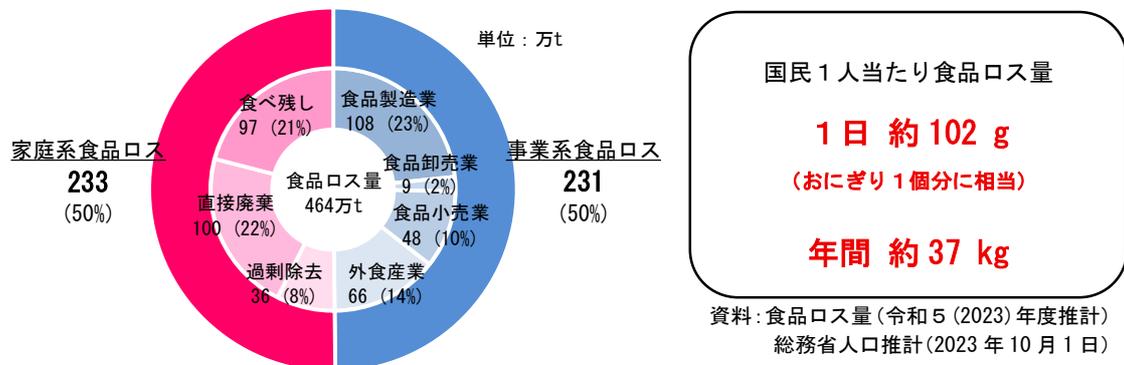
第2章 食品ロスの現状と課題

1. 日本の食品ロス量

農林水産省及び環境省は、平成24年度以降、食品ロス量の推計を行い公表しています。日本の令和5年度における食品ロスの内訳を図2-1に、食品ロス量の推移を図2-2に示します。

令和5年度の食品ロス量は約464万tとなっており、その内訳は家庭系食品ロス量が233万t、事業系食品ロス量が231万tです。いずれも推計を開始した平成24年度以降最小となっていますが、日本全体の食品ロス量は、世界の食糧支援量(2023年で年間約370万t)¹の約1.3倍に相当します。

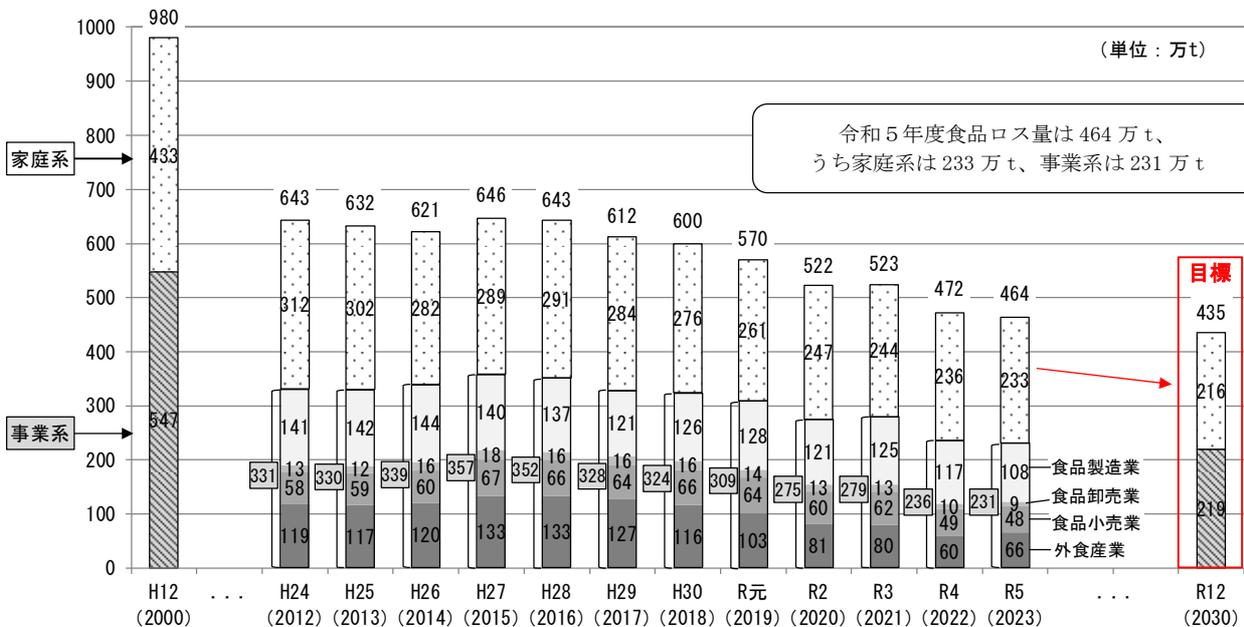
国において令和5年度食品ロス推計値を基に経済損失及び温室効果ガス排出量を推計したところ、食品ロスにおける経済損失は4兆円、温室効果ガス排出量は1,050万t-CO₂²と報告されています。この推計値を国民一人当たりで換算すると経済損失は31,814円/人、温室効果ガス排出量は84kg-CO₂/人/年(吸収に必要な杉の木10本/年)となります。



出典：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和7年6月27日版)」を基に作成

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/archive

図2-1 日本の食品ロスの内訳



出典：農林水産省「食品ロス量の推移(平成24~令和4年度)」、消費者庁「食品ロス量の推移と削減目標」を基に作成
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html>、<https://www.caa.go.jp/notice/entry/042653/>

図2-2 日本の食品ロス量の推移

¹ 消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和7年6月27日版)」

² 消費者庁「令和7年度食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量に関する調査業務調査報告書」

2. 本市の食品ロス量

本市の食品ロス量の推移を表 2-1、図 2-3 に示します。各年度の数値は、その年度に実施したごみ組成調査の結果に基づき推計しており、平成 30 年度の食品ロス量は「金沢市ごみ処理基本計画（第 6 期）」、令和 4 年度の食品ロス量は「金沢市ごみ処理基本計画（第 7 期）」において算出しています。平成 30 年度から令和 4 年度の削減率は 26.2%（家庭系：31.1%、事業系：22.7%）となります。

また、令和 4 年度のごみ組成調査結果における家庭系燃やすごみの内訳及び事業系燃やすごみの内訳をそれぞれ図 2-4、図 2-5 に示します。

食品ロス量：16,095t [家庭系：6,302t 事業系：9,793t]

表 2-1 本市の食品ロス量の推移

項目	H30	R4	
	実績値 (基準年度)	実績値	削減率 (H30 年度対比)
家庭系食品ロス量	9,141t	6,302t	31.1%
事業系食品ロス量	12,669t	9,793t	22.7%
合計食品ロス量 (1人1日当たりの食品ロス量(g/人・日))	21,810t 128.3	16,095t 95.8	26.2% 25.3%

※事業系食品ロスについては、食品製造業から排出される産業廃棄物は含まれていません。

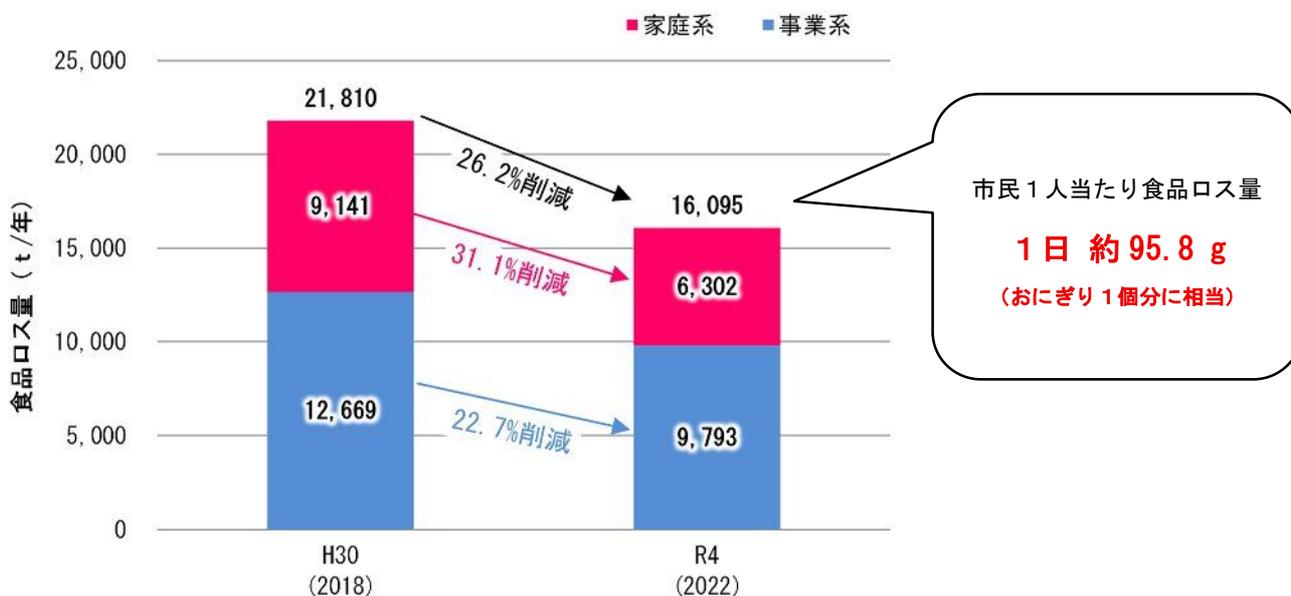


図 2-3 本市の食品ロス量の推移

家庭系燃やすごみ量
68,357t

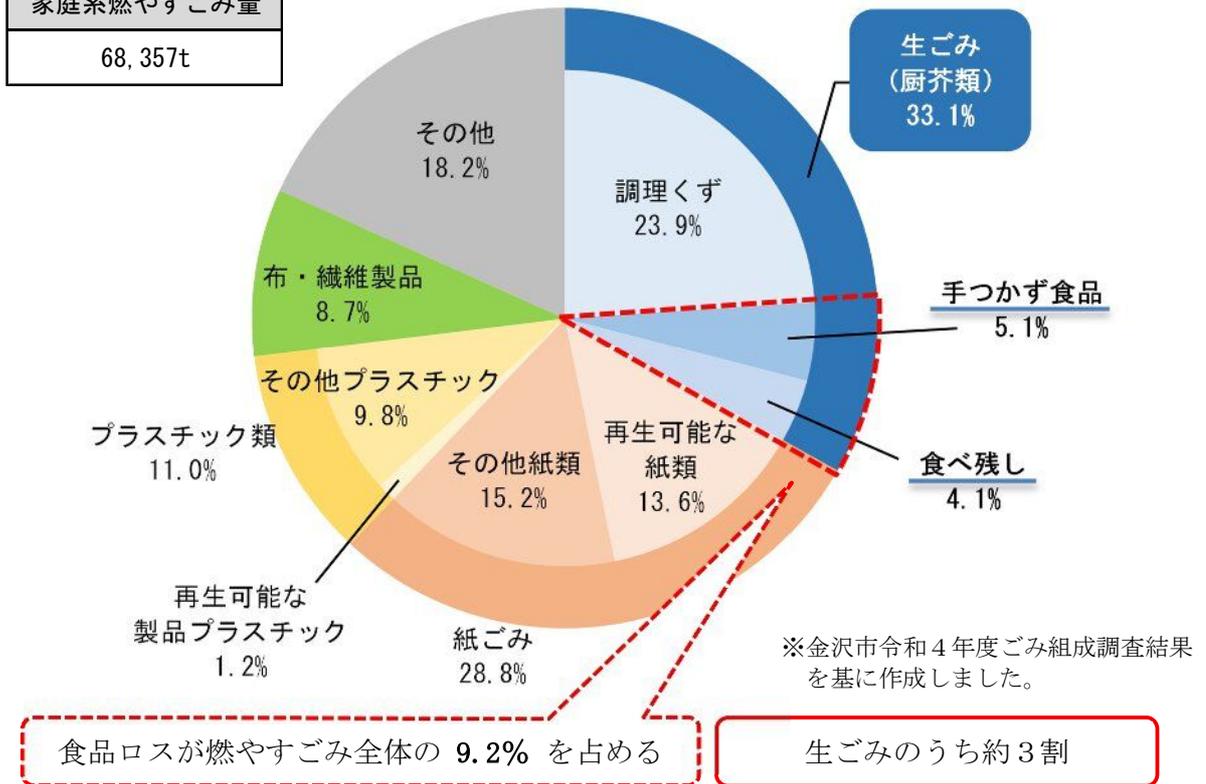


図 2-4 令和4年度 家庭系燃やすごみの内訳

事業系燃やすごみ量
43,827t

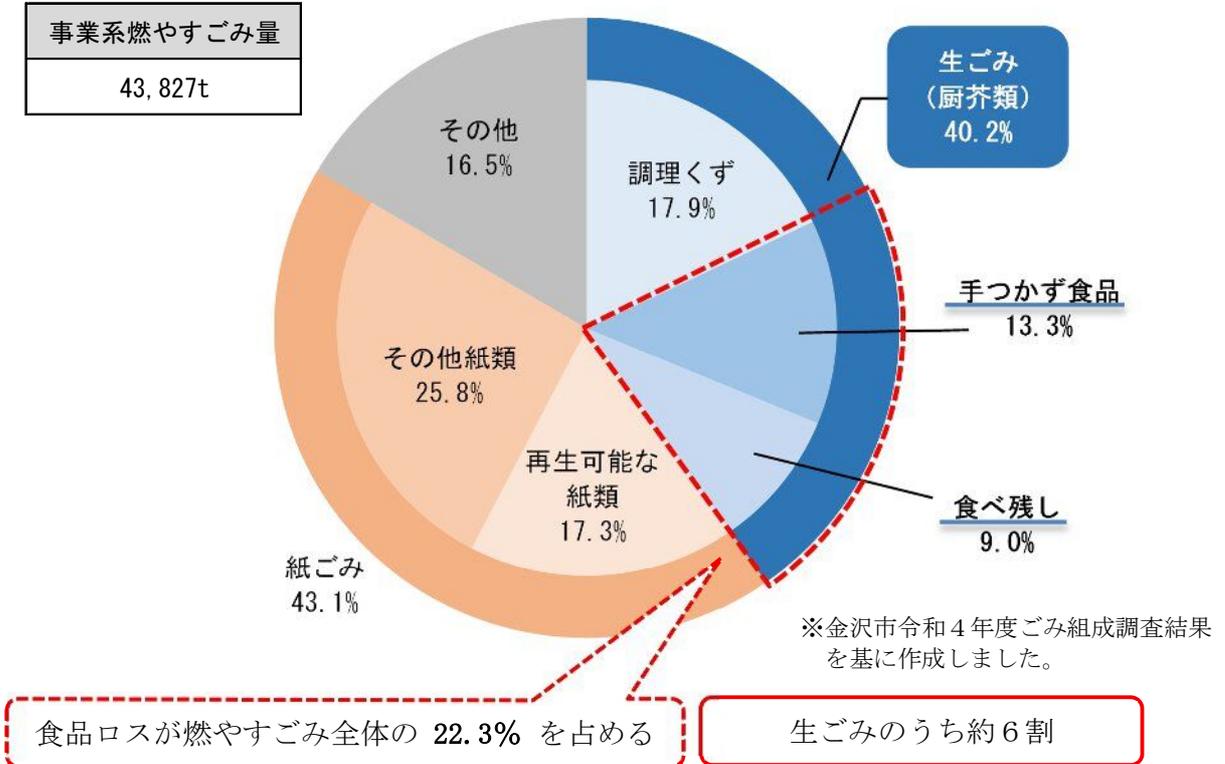


図 2-5 令和4年度 事業系燃やすごみの内訳

3. 本市の主な食品ロス対策事業の現状

当初計画における施策について、基本方針ごとに実施状況を以下に示します。

基本方針1 食品ロス発生抑制のための普及啓発

施策1) 暮らしの中での食品ロスの削減

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 家庭での食品記録モニター事業の実施	食品ロスダイアリーモニター調査を実施	集計対象73世帯			
② 食品ロス削減をテーマにしたレシピコンテストの実施	かなざわエコ・スイーツレシピコンテストの実施		51の応募作品から5つの受賞作品を選定	32の応募作品から5つの受賞作品を選定	受賞作品以外のレシピ73作品の中から8アレンジレシピ選定
③ ごみの減量を推進するキャンペーンの実施	イベント出展回数	4件	5件	6件	5件
④ 「3きり」運動の推進	・市ホームページや小冊子へ掲載 ・環境学習(小学校向け)講座等の中で説明	→			
⑤ 食材使い切り料理教室等の開催	料理教室等の開催実績	3回(延べ36人参加)	3回(延べ38人参加)	3回(延べ31人参加)	3回(延べ41人参加)
⑥ 食品ロス削減に関する講座の実施	環境出前講座・かがやき発信講座の開催実績	8回(延べ192人参加)	8回(延べ192人参加)	6回(延べ350人参加)	5回(延べ98人参加)
⑦ 市民アンケート調査の実施	eモニターアンケートの実施	→			
⑧ いいね金沢環境活動賞等の表彰制度の充実	令和3年度から食品ロス削減に取り組む個人・団体・事業所も対象に募集	→			

施策2) 若年者、子どもへの周知啓発

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 子ども向け食品ロス削減啓発資料の作成・配布	啓発リーフレットを作成し、市内全小学生に配布	→			
② 学生との協働による普及啓発事業の実施	大学生と連携した、かなざわエコ・スイーツ発信事業の実施		エコスイーツレシピ集の作成	エコスイーツレシピ集、レシピ動画作成	デジタルレシピ集、レシピ動画、SNS投稿記事作成
③ 幼児向け出前講座や小学生向け学習講座の実施	①幼児出前講座開催実績 ②通年型環境学習講座開催実績	①27件 ②3回(15組34名参加)	①44件 ②3回(17組40名参加)	①43件 ②3回(13組28名参加)	①54件 ②3回(12組31名参加)
④ SNSを利用した積極的な情報発信	食品ロス削減につながるSNS投稿件数 ①ごみ減量推進課公式SNS ②ゼロカーボンシティ推進課公式SNS	①7件 ②12件	①17件 ②13件	①10件 ②3件	①13件 ②3件

基本方針2 市民・事業者との協働による食品ロス削減の推進

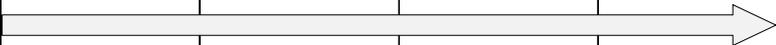
施策3) フードバンク⁴⁾ 事業の推進

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 小売店と直結したモデル事業の実施	食品を提供する小売店と子ども食堂等を直接マッチングする取り組み	合意書の締結	合意団体の食材の受け渡しを開始	庁内関連部局での連携した施策として実施	

施策4) フードドライブ⁵⁾ 活動の拡充

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 地域における窓口開設の拡充	フードドライブ地域窓口の開設支援を行う 開設箇所数、回収量	10箇所、2,803個、 717kg	17箇所、5,186個、 1,305kg	28箇所、5,707個、 1,637kg	35箇所、5,769個、 2,179kg
② 常設・定期受付窓口の継続	フードドライブ常設・定期窓口を継続(市第二本庁舎、金沢市保健所、元町・泉野福祉健康センター) 開設箇所数、回収量	4箇所、10,164個、 4,314kg	4箇所、10,903個、 3,681kg	4箇所、8,884個、 3,764kg	4箇所、5,778個、 2,442kg

施策5) 食品関連事業者における食品ロスの削減

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 販売期限切れ食品の廃棄削減キャンペーンの実施	キャンペーン実施回数	2回	2回	2回	2回
② 外食時の持ち帰り対策についての検討	食べきれなかった料理の持ち帰りモデル事業の実施		モデル事業実施		
③ 「いいね・食べきり推進店」の登録・利用促進	「いいね・食べきり推進店」登録数	161店舗 新規専用ホームページ開設	169店舗	175店舗	181店舗 専用ホームページ改修、 持ち帰りステッカー等作成
④ 環境にやさしい買い物の普及促進	「環境にやさしい買い物推進店」登録数	467店舗	468店舗	478店舗	477店舗
⑤ フードシェアリング ⁶⁾ 連携事業の拡充	フードシェアリングアプリ「TABETE」 ⁷⁾ マッチング(購入)数	11,588食	6,678食	7,789食	8,597食
⑥ 事業者向け講習会の開催	食品関連事業者向け講習会で啓発(1回/月)				
⑦ 大規模事業所に対する「事業系廃棄物減量化計画書」に基づく指導	食品関連事業所立入件数	39件	40件	32件	35件

基本方針3 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

施策6) 関係団体との連携強化

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 食品ロス削減に向けた協議会の設置	金沢市食品ロス削減推進協議会を設置(R3)、運営				→

施策7) 庁内関係部局間での連携した施策の実施

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 庁内における関連事業等の推進					
学生を対象とした将来の和食料理人養成事業(経済局)	講座の中で食材ごとの歩留まりを紹介し、適切な仕入れ(食材の準備)を行うことの重要性を啓発				→
料理人を対象とした啓発事業(経済局)	フードロス啓発の観点から、農作物の育成から収穫、調理残渣の堆肥化までの循環を体験できる事業を実施				→
食べよう学ぼう加賀野菜等推進事業(農林水産局)	生産者交流会の開催や、加賀野菜や金沢の海の幸に関する副読本を配布し、食べ物に感謝すること、好き嫌いを残さず食べることの啓発を実施				→
海幸金沢食育推進事業(農林水産局)	親子を対象にした模擬せり体験会の中で、食品ロス削減啓発リーフレットを配布し、削減に向けた取組の必要性等を周知する	中止	親子6組18名参加	親子10組22名参加	中止
中央卸売市場の食品廃棄物のリサイクル(農林水産局)	市場の魚アラ回収・処理量(堆肥化)	457t	481t	425t	410t
消費者出前講座(市民局)	講座メニューに食品ロス削減に関するテーマを設定し、募集する		「食品ロス削減」2回 「エンカル消費って？」1回		
消費者団体研修啓発事業(市民局)	消費者団体等への補助や事業委託を通じ、消費者教育、食品ロスの削減の啓発や子ども食堂活動への支援等を実施				→
フードバンクの活用の推進(福祉健康局)	地域包括支援センターに対し、フードバンクについて情報提供をすることで、フードバンクの活用を促進する				→
子どもの生活を支援する団体等ネットワークの構築(こども未来局)	ネットワークを構築し、フードドライブ、フードバンクにより集まった食品の提供先として、情報共有し、フードバンクの活用を促進する。			参加団体と店舗にフードドライブボックスを設置する企業の連携を調整し、定期的にフードドライブ品を受け取り、活用	→
保育所の食育における啓発(こども未来局)	5歳児向けに教室開催	5施設107名	7施設128名	4施設61名	6施設81名
保育所、小中学校における給食だよりの作成(こども未来局・教育委員会)	給食だよりに食品ロス問題について盛り込む			10月の食品ロス削減月間に記載 10月給食だよりに(保育所)	
給食配膳時の指導(教育委員会)	配膳の際に、自分の体調や食事を考慮し、自分で食べきれぬ量をとるように指導する				→
小中学校での授業における啓発(教育委員会)	社会科、家庭科、総合的な学習の時間の金沢ベーシックカリキュラムに、SDGsとの関連、特に食品ロス削減について記載し、市から学校へ発信する				→

基本方針4 食品廃棄物の資源循環の推進

施策8) 適正な再生利用の取り組み促進

施策の内容	取り組み・指標	R3年度実績	R4年度実績	R5年度実績	R6年度実績
① 事業系生ごみリサイクルシステムの構築	事業用生ごみ処理機の設置補助件数	1件	0件	1件	2件
② 家庭系生ごみリサイクル循環システムの拡充	①電気式生ごみ処理機購入費助成件数 ②ダンボールコンポスト研修会開催実績	①206件 ②6回63人参加	①186件 ②15回265人参加	①262件 ②7回101人参加	①355件 ②6回83人参加

- 4) 「フードバンク」
包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、品質には問題ないが、通常の販売が困難な食品を、NPO 等が企業から引き取って、福祉施設等へ無償で提供する活動です。
- 5) 「フードドライブ」
家庭で利用されない食品を持ち寄り、食品の支援を必要としている福祉団体・施設等に提供する活動です。
- 6) 「フードシェアリング」
そのままでは廃棄にされてしまう食品と購入希望者とのマッチングを行うことです。
最近では、飲食店で廃棄寸前のおいしい料理や、食品流通業界の商慣習により賞味期限前に捨てられてしまう食品を安く購入できるインターネットサイトやスマートフォンアプリが展開されています。
[消費者庁ウェブサイト参照] <https://www.no-foodloss.caa.go.jp/eating-home.html#tab04>
- 7) 「TABETE」
閉店間際など、まだおいしく安全に食べられるのに廃棄の危機に面している食事を「食べ手」とつなぎ、最後まで売り切ることを応援するプラットフォームです。
[TABETEウェブサイト参照] <https://tabete.me/>

4. 食品ロス削減に関するアンケート

(1) 市民アンケート

①アンケート概要

【実施期間】 令和7年7月4日～令和7年7月17日

【回答者数】 223人 (N=250)

年代内訳	対象者 (人)	回答者 (人)
10歳代	6	4
20歳代	32	26
30歳代	30	25
40歳代	40	36
50歳代	46	41
60歳代	40	40
70歳代	51	46
80歳代	5	5
計	250	223

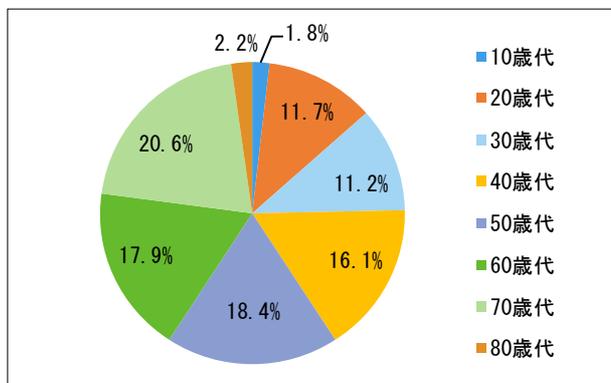


図 2-6 回答者の年代

②アンケート結果 (抜粋)

【食品ロスの認知度について】

「食品ロス (フードロス)」という言葉の意味及び問題となっていることについての認知度は 88.8%と令和2年度調査とほぼ同等の高い水準でした。

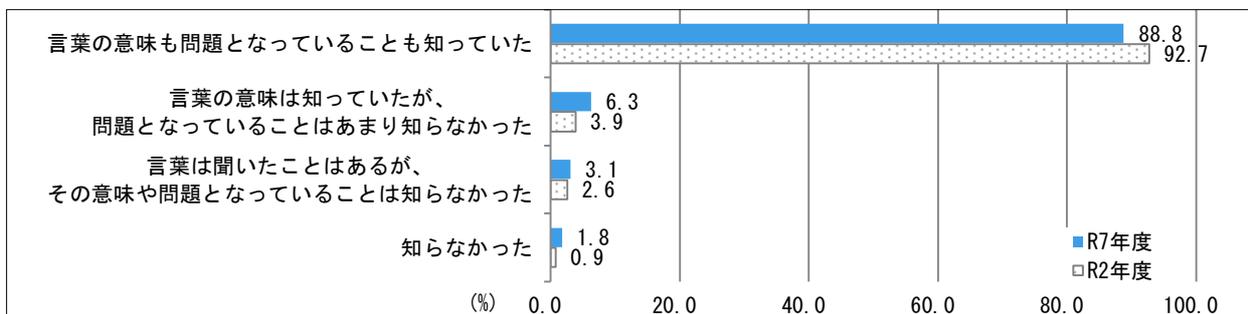


図 2-7 食品ロスの認知度 (問 8)

【事業の認知度について】

食品ロス問題に関する事業の認知度は低いという結果になりました。

各事業について、知っていると回答した人は、「フードシェアリング事業」で28.3%、「いいね・食べきり推進店」で12.1%、「30・10運動」で20.1%、「フードドライブ窓口」（15ページ図2-17に掲載）が37.2%でした。

フードシェアリング事業の「TABETE」について、「知らなかったが、今後利用してみたいとは思わない」と回答した人は令和7年度で28.3%であり、令和2年度(9.0%)から約3倍に増加しました。

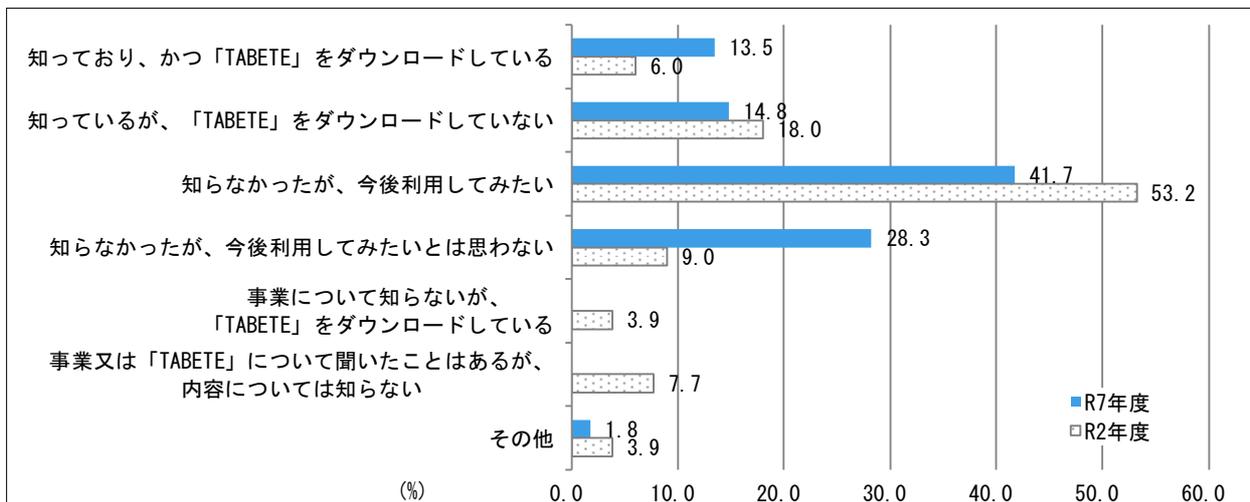


図 2-8 「フードシェアリング事業」の認知度（問 17）

※選択肢は令和2年度調査と令和7年度調査と異なります。（調査にない項目は数値ラベルを記載していません。）

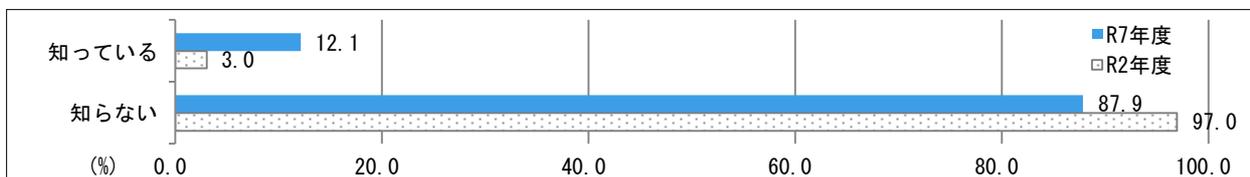


図 2-9 「いいね・食べきり推進店」の認知度（問 23）

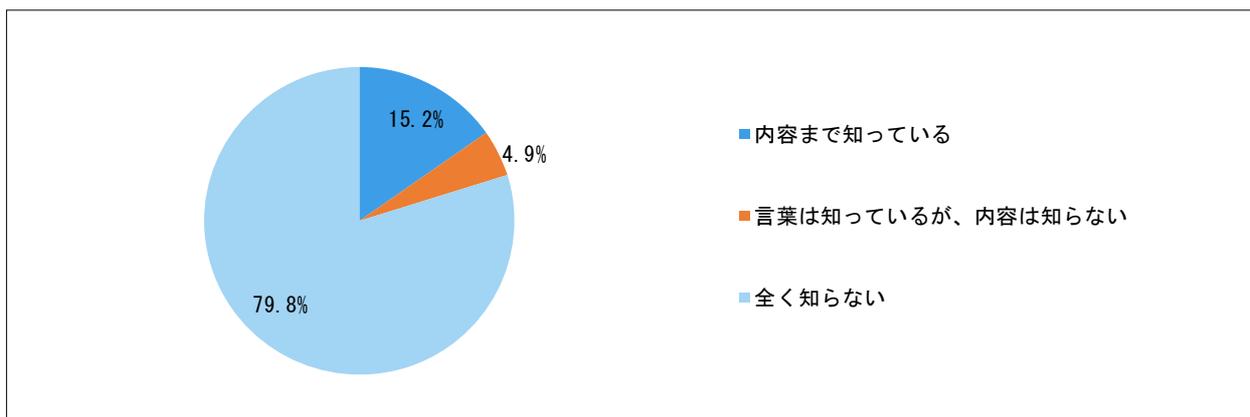


図 2-10 「30・10運動」の認知度（問 22）

【情報の入手方法について】

食品ロスの問題や取り組みに関する情報の入手方法は、「テレビ」(68.2%)が最も多く、次に「インターネット」(55.6%)、「新聞・雑誌・書籍」(43.0%)と続きました。

年代が若いほど「インターネット」(20代：65.4%、30代：68.0%)や「SNS」(20代：53.8%)が多く、年代が上がるにつれて「新聞・雑誌・書籍」(70代：71.7%)が多くなる傾向が見られました。

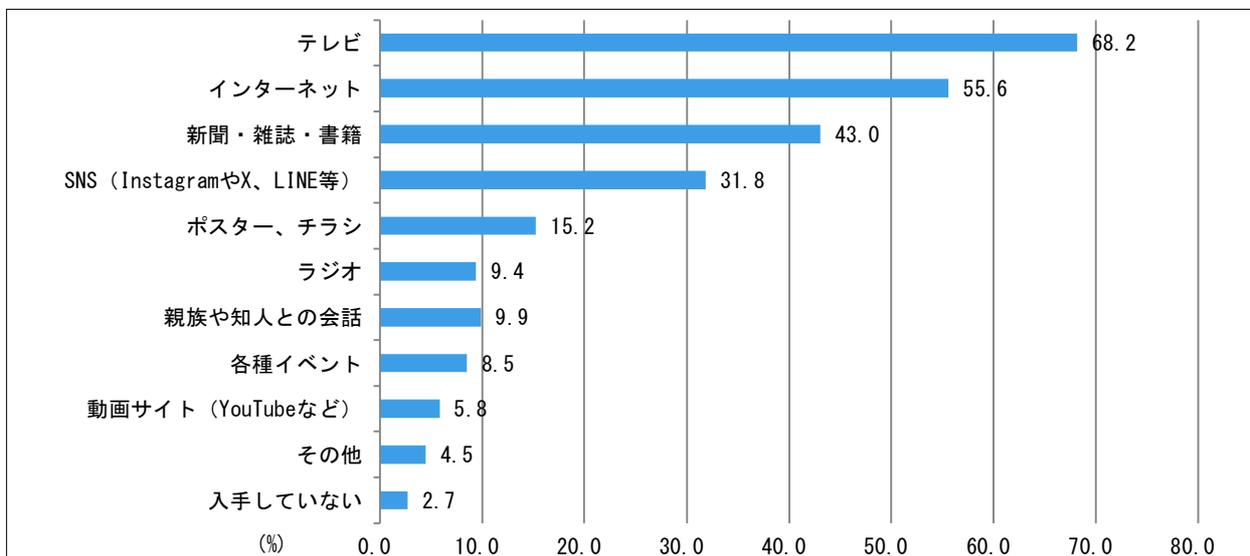


図 2-11 情報の入手方法 (複数回答) (問 9)

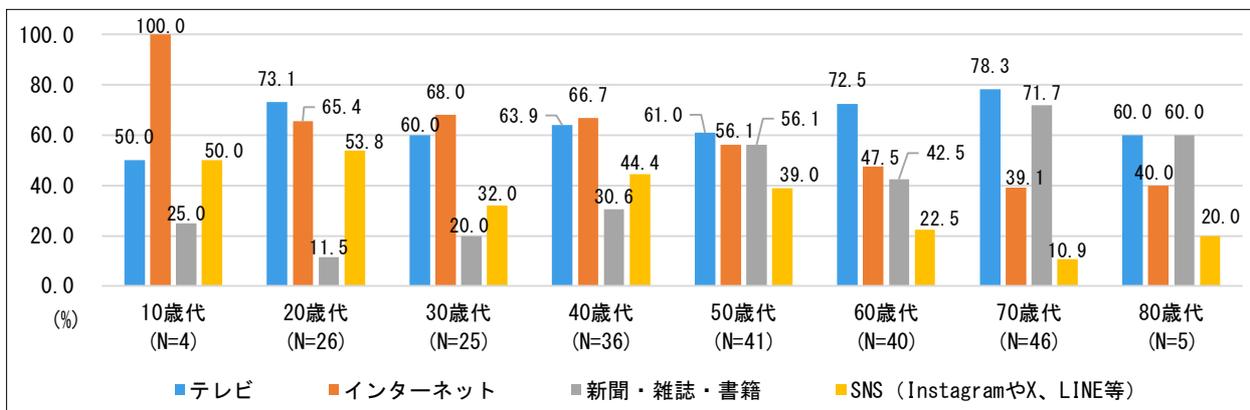


図 2-12 情報の入手方法 (複数回答) (問 9、年代別、上位 4 項目)

【食品ロス削減のための取り組み】

家庭での食品ロスを減らす取り組みについて、取り組みをしているという回答は、「いつもしている」「時々している」を合わせ 88.4%であり、令和2年度調査の 85.4%に比べて増加しました。

食品ロスを減らすために取り組んでいることについて、令和7年度調査で最も多かった「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」(68.0%)は、令和2年度(65.8%)よりも増加しました。

「買い物前に冷蔵庫・食品庫等の在庫確認」、「数日分まとめ買いして計画的に使いきる」、「日頃から冷蔵庫等を整理整頓し、在庫食材を把握している」などの計画的な買い物に関する取り組みが令和2年度より低下しました。

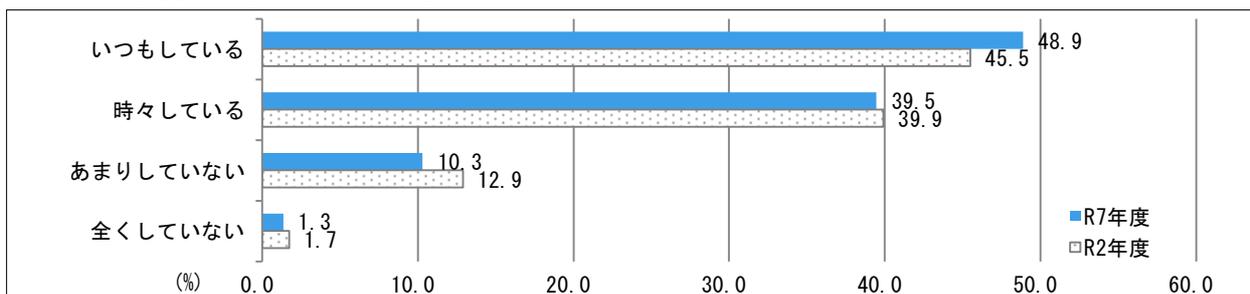


図 2-13 家庭での食品ロスを減らす取り組みの実施頻度 (問 12)

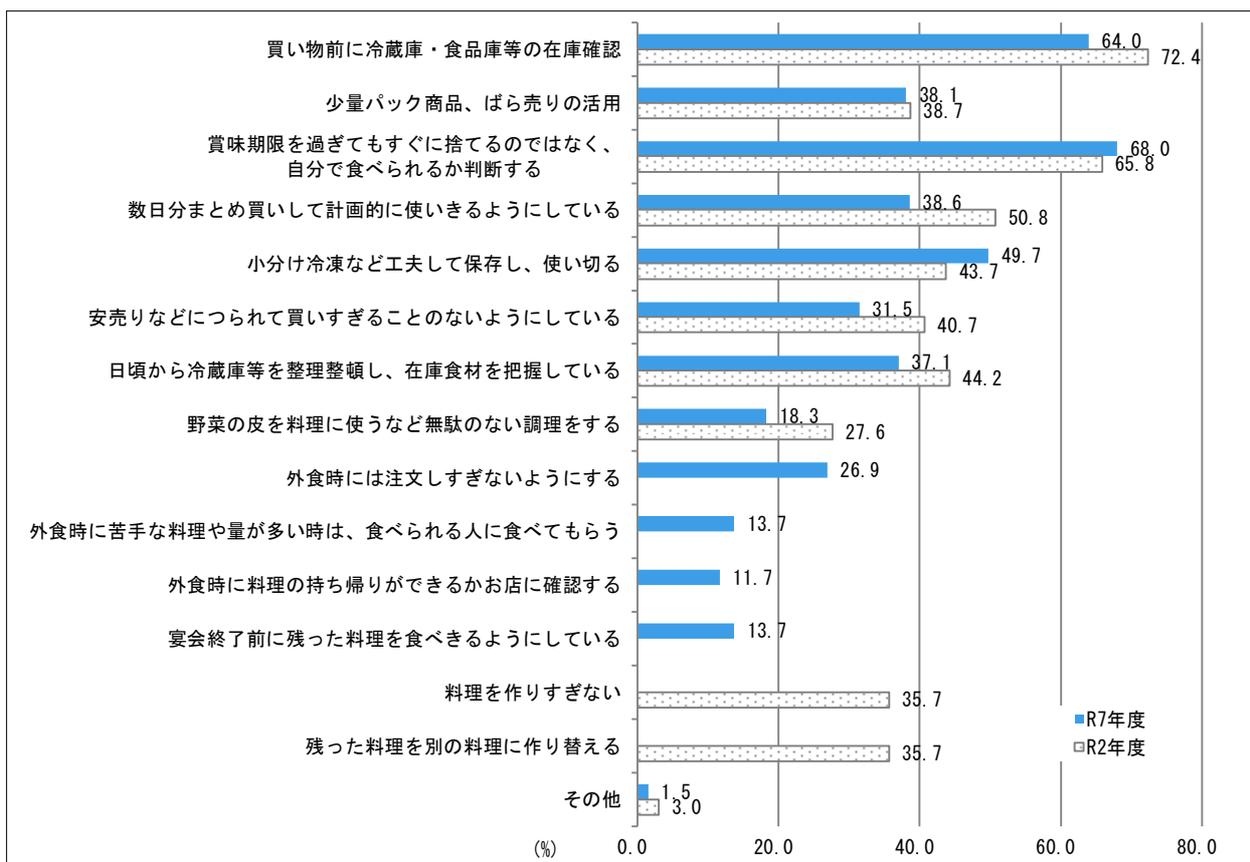


図 2-14 家庭での食品ロスを減らす取り組み (複数回答) (問 13-1)

※選択肢は令和2年度調査と令和7年度調査で異なります。(調査にない項目は数値ラベルを記載していません。)

【家庭の食品ロス】

家庭から発生している食品ロスは、「手つかず食品」が最も多く 62.3%でした。「全く発生していない」と回答した人の割合は低く 22.0%でした。傾向について令和2年度調査との差はほとんど見られませんでした。

捨ててしまった原因として、男性は「買ったことを忘れてしまい、期限切れになった」(67.7%)が最も多く、女性は「買ったことを忘れてしまい、期限切れになった」(44.7%)、「購入したが、調理する時間がなかった」(44.7%)、「まとめ買いで使い切れなかった」(43.4%)がほぼ同率で上位を占めていました。

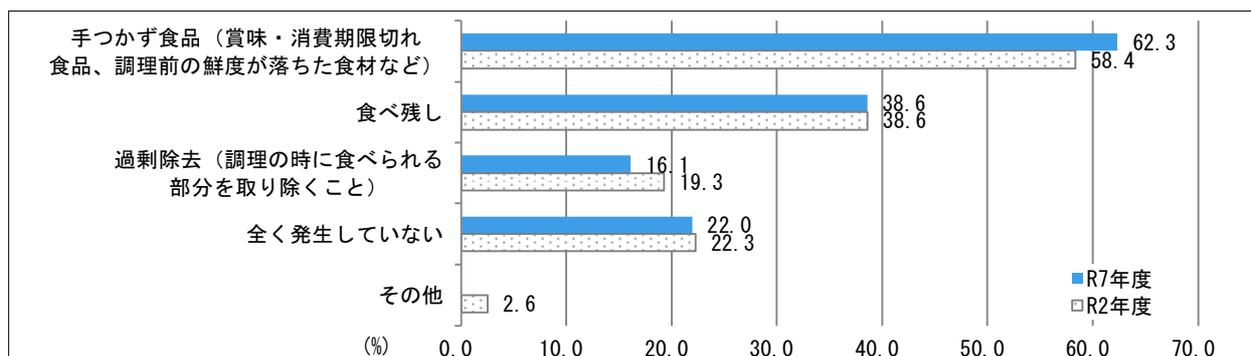


図 2-15 家庭から発生する食品ロス (複数回答) (問 10)

※選択肢は令和2年度調査と令和7年度調査で異なります。(調査にない項目は数値ラベルを記載していません。)

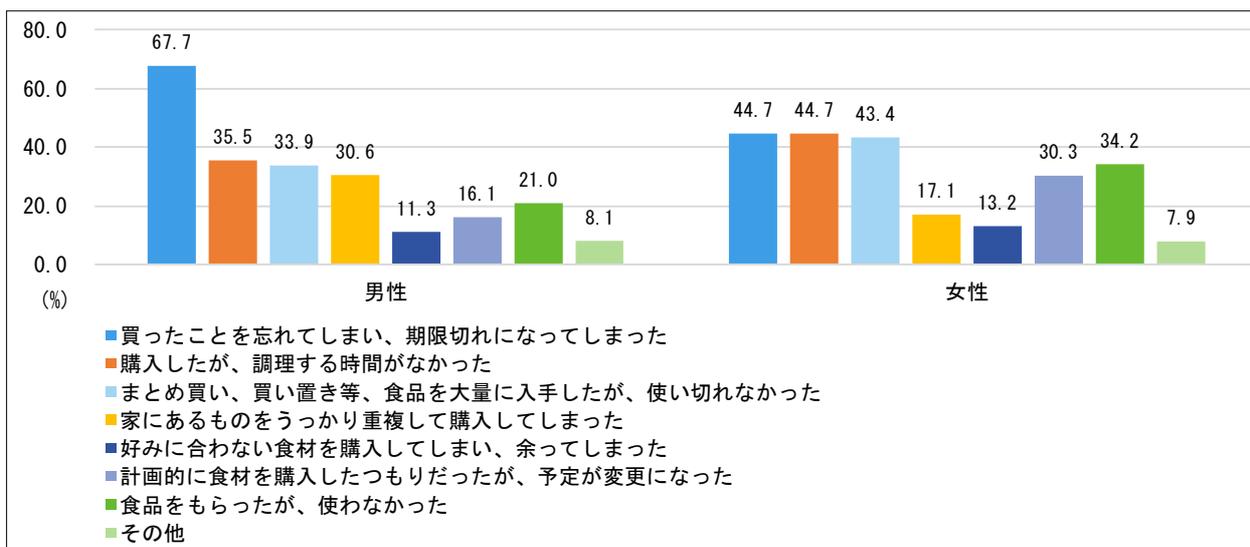


図 2-16 捨ててしまった原因 (複数回答) (問 11、男女別)

【フードドライブ窓口の利用について】

「フードドライブ窓口」の認知度は令和2年度(33.6%)から令和7年度(37.2%)に増加したが、依然として低いという結果でした。

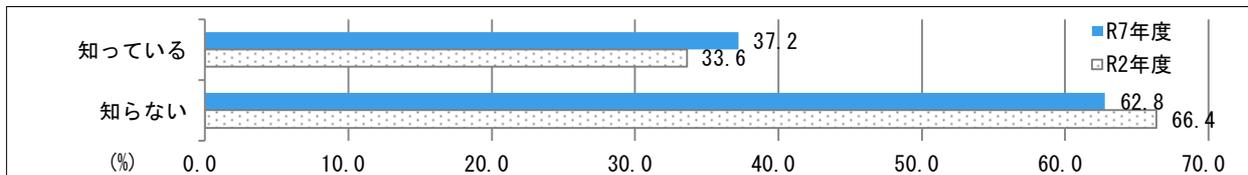


図 2-17 「フードドライブ窓口」の認知度 (問 19)

本市が行っているフードドライブ窓口の利用について聞いたところ、「余った食品がないため持ち込むことができない」と回答した人が44.4%と約半数を占めていました。

一方、持ち込みたいが、「窓口まで行くのが困難又は面倒に感じる」、「都合の良い時間に窓口が開いていない」という回答が合計で19.7%、「場所や受付日時、ルール等が分からない」という回答が10.3%でした。

「利用する気はない」と回答したのは男性(18.7%)が女性(4.3%)よりも約4倍多いという結果でした。

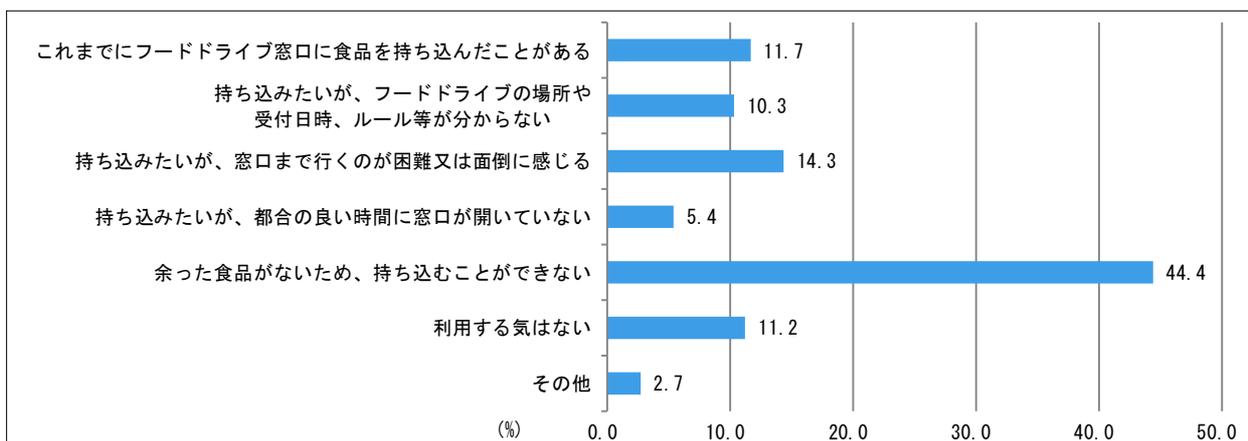


図 2-18 フードドライブ窓口の利用について (問 20)

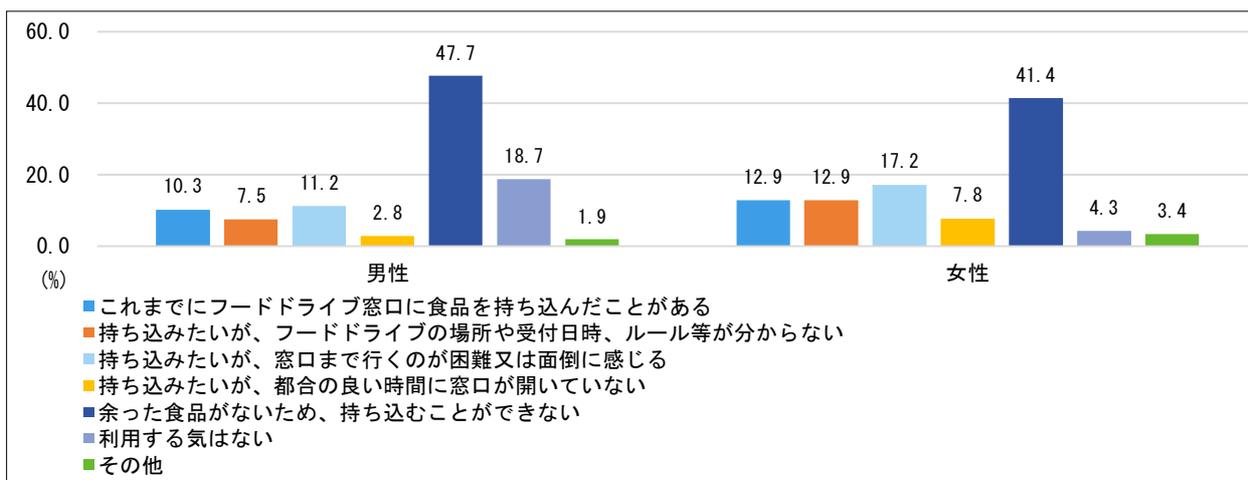


図 2-19 フードドライブ窓口の利用について (男女別、問 20)

【外食や宴会時の食品ロスについて】

飲食店側に取り組んでほしいこととして、「食べきれなかった料理の持ち帰りをできるようにする」と回答した人は令和7年度で58.3%であり、令和2年度とほぼ同じでした。

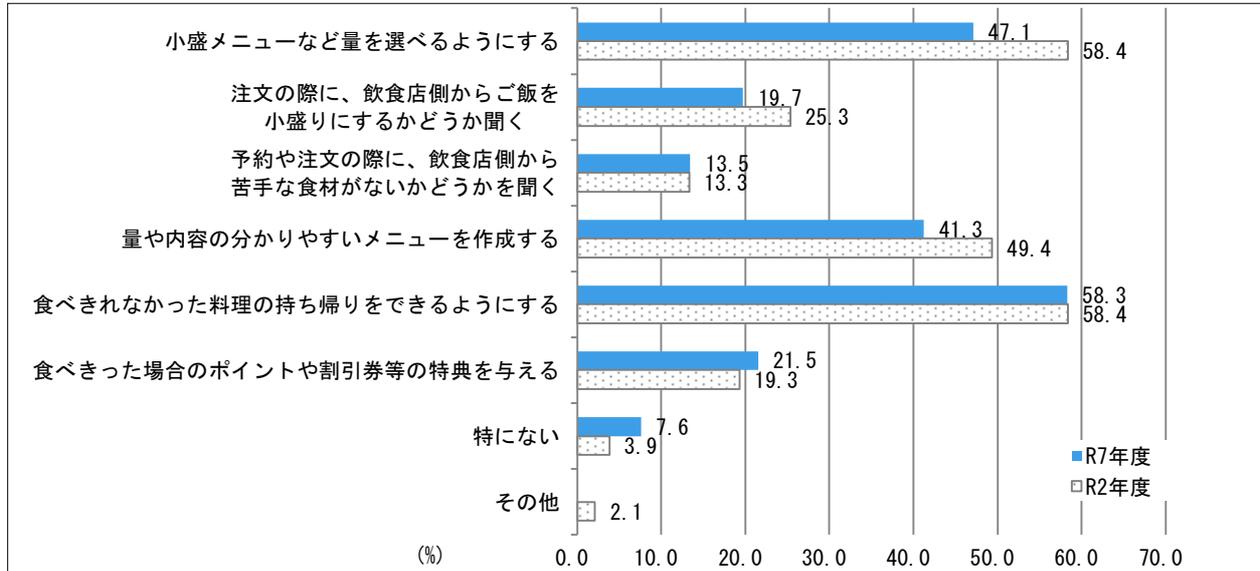


図 2-20 飲食店側に取り組んでほしいこと（複数回答）（問 21）

※選択肢は令和2年度調査と令和7年度調査で異なります。（調査にない項目は数値ラベルを記載していません。）

【てまえどり⁸⁾について】

「知っている」と回答した人の割合は91.9%であり、認知度は高いです。一方で、「知っているが、実践していない」と回答した人の割合が高く（43.9%）、認知はされているものの、実践につなげていないという結果でした。

実践しない理由として、「期限の長い商品の方が品質的に安心だと思うから」（60.0%）、「値引きしてあるなら、購入を検討する」（50.5%）という回答が多くみられました。

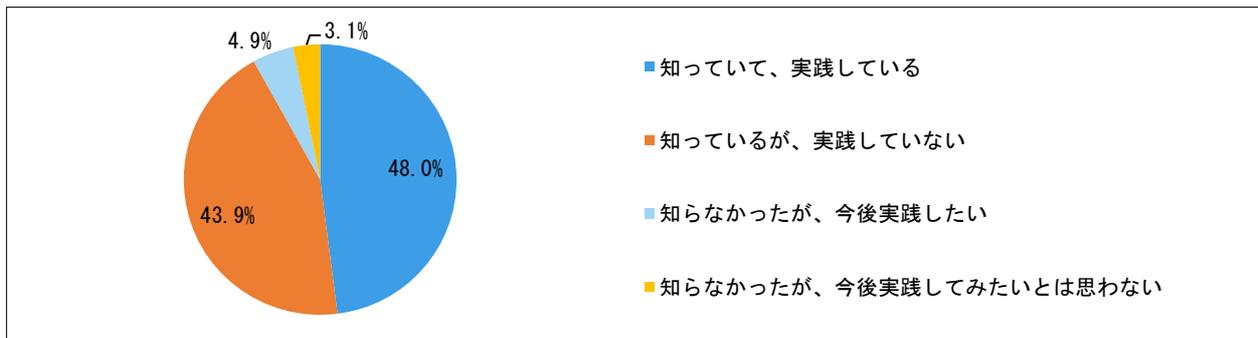


図 2-21 てまえどりについて（問 15）

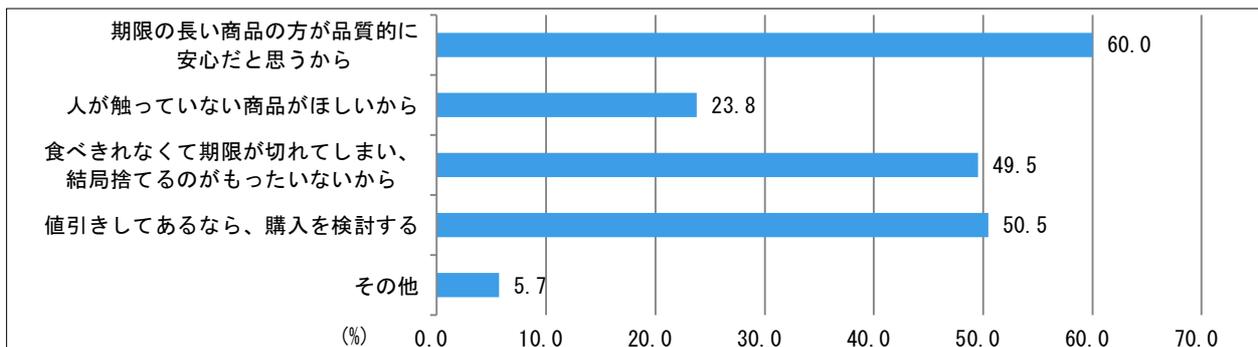


図 2-22 てまえどりを実践しない理由（複数回答）（問 16）

(2) 事業者アンケート

① アンケート概要

【実施期間】 令和7年7月～令和7年8月

【回答数】

対象事業所	回答数
いいね・食べきり推進店	9
飲食業、宿泊業	53
製造、小売、卸売	41

② アンケート結果（抜粋）

【事業者の食品ロス】

いいね・食べきり推進店では「来店客の宴会・パーティーでの食べ残し」(66.7%)、飲食・宿泊業(推進店以外)では「消費期限・賞味期限切れによる食材の廃棄」(46.2%)が最も多いという結果でした。

製造・小売・卸売業では「商品等の売れ残り」(51.2%)、「消費期限・賞味期限切れによる食材の廃棄」(48.8%)が上位を占めていました。また、「納品先からの返品」(9.8%)と回答した事業者の割合は令和2年度から約3分の1に減少しました。

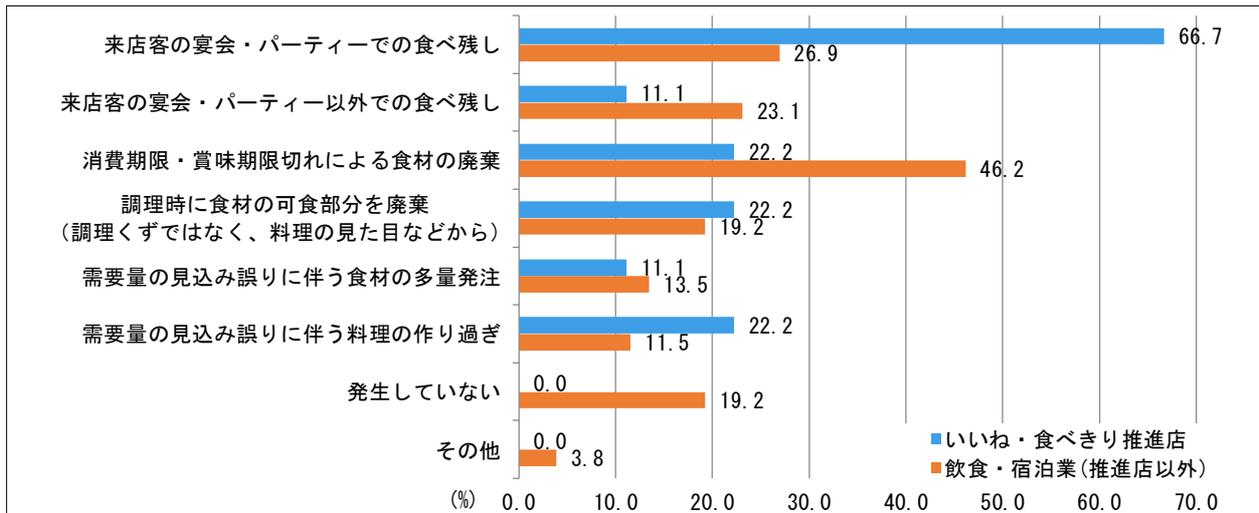


図 2-23 飲食・宿泊業から発生する食品ロス（複数回答）（問 4）

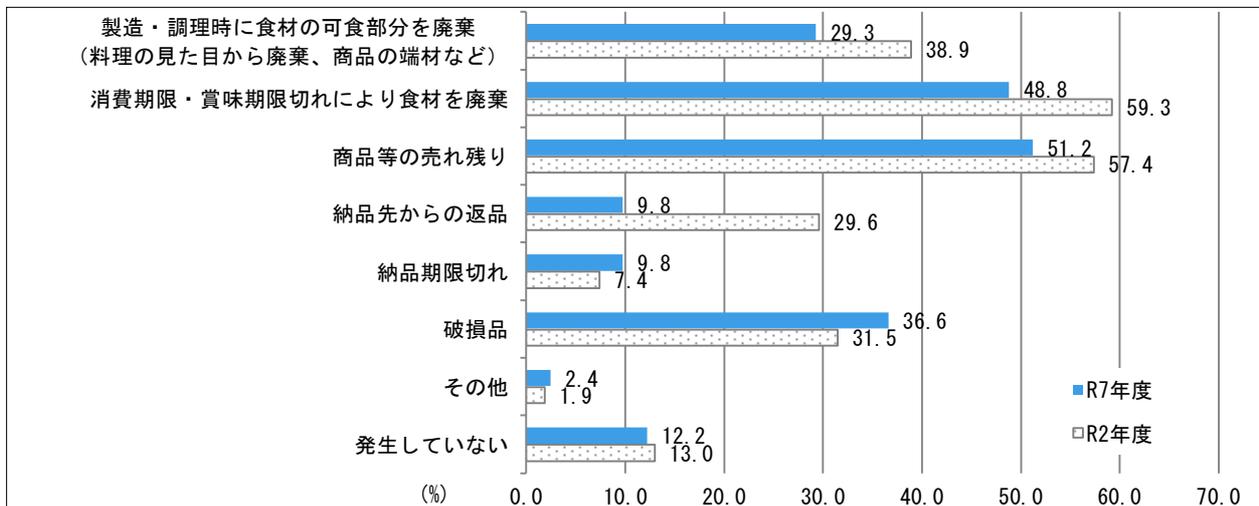


図 2-24 製造・小売・卸売業から発生する食品ロス（複数回答）（問 18）

【食品ロス削減のための取り組み】

飲食・宿泊業では「需要予測に基づく食材・商品の仕入の工夫」、「食材の在庫管理の徹底」などの事業所内部での管理・効率化に関する取り組みが多く、製造・小売・卸売業では「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」、「製造・調理ロスの削減」などの販売方法の工夫や製造工程の改善に関する取り組みが多く実施されていました。

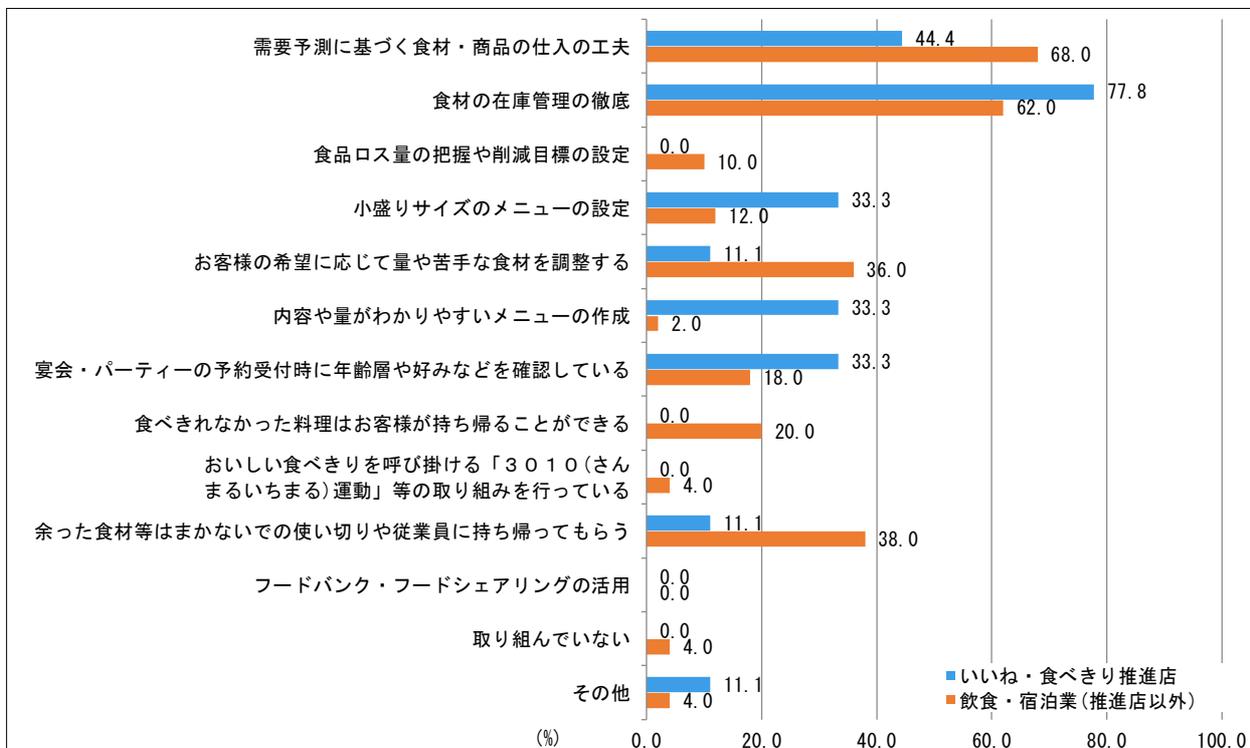


図 2-25 飲食・宿泊業の食品ロスを減らす取り組み（複数回答）（問 7）

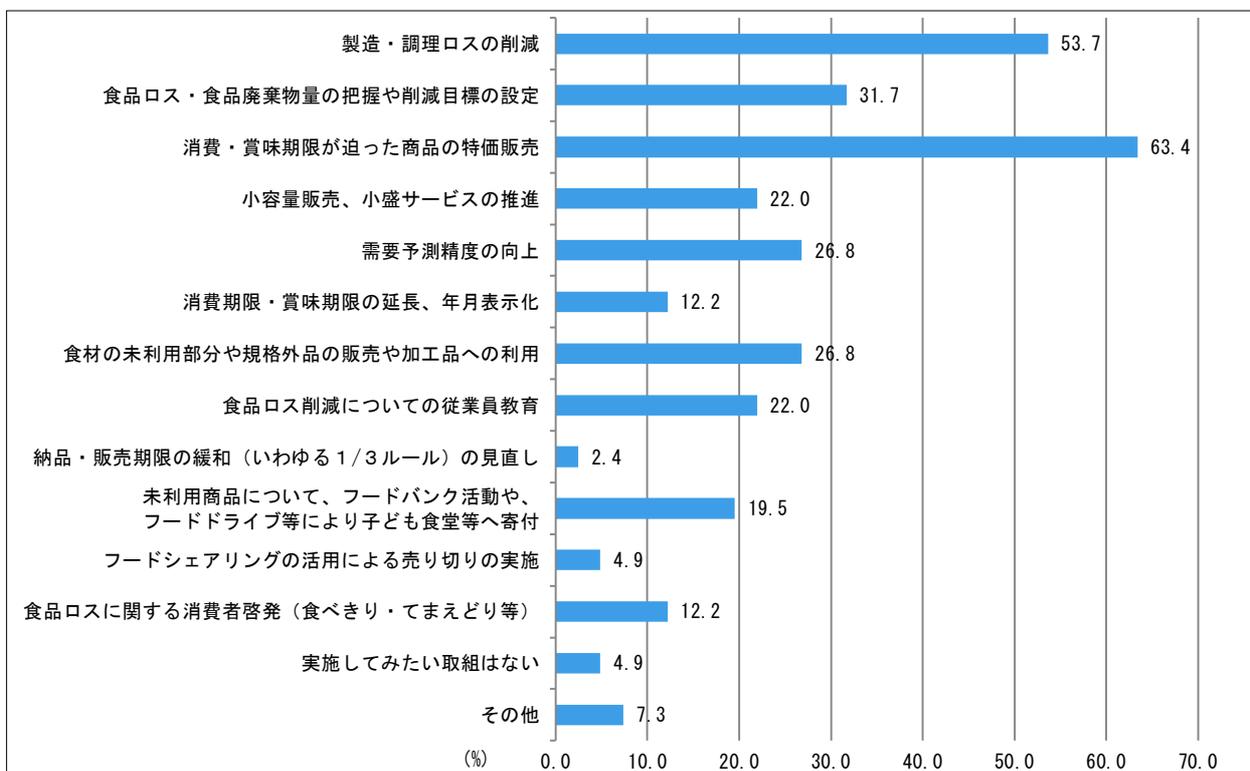


図 2-26 製造・小売・卸売業の食品ロスを減らす取り組み（複数回答）（問 21）

【持ち帰り対応について】

「持ち帰り対応は行っていない」は、いいね・食べきり推進店で 33.3%、飲食・宿泊業(推進店以外)で 58.0%であり、特に飲食・宿泊業(推進店以外)で持ち帰りを案内する事業者が少ないという結果でした。

持ち帰り対応に対する事業者の意見としては、「食中毒など衛生上の不安を感じる」が最も多いという結果でした。(推進店：66.7%、飲食・宿泊業(推進店以外)：61.2%)

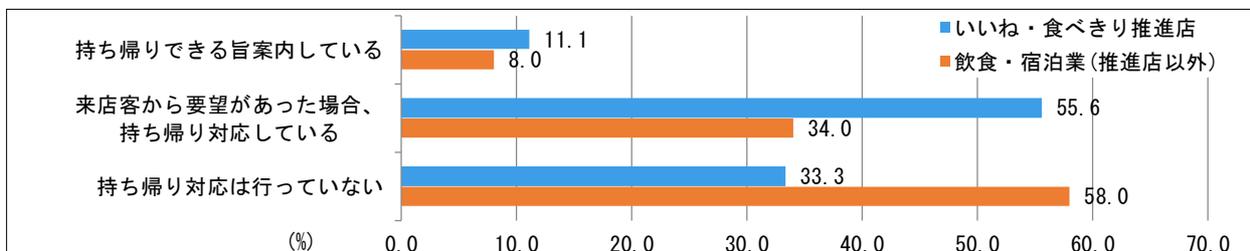


図 2-27 持ち帰りへの対応 (問 12)

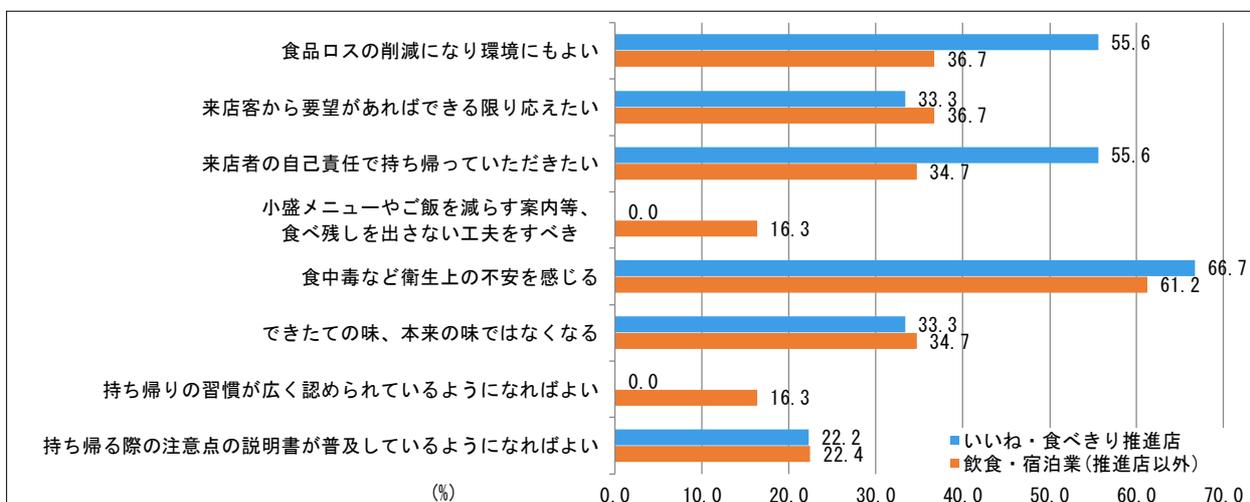


図 2-28 事業者の持ち帰り対応に対する意見 (複数回答) (問 14)

消費者庁及び厚生労働省が取りまとめた「食べ残し持ち帰りガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」が令和 6 年 12 月に公表されましたが、認知度は低く、「知っていた」と回答した事業者は、いいね・食べきり推進店が 22.2%、飲食・宿泊業(推進店以外)が 13.7%でした。

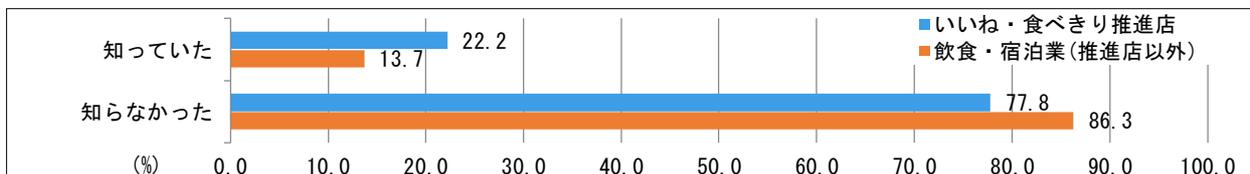


図 2-29 「食べ残し持ち帰りガイドライン」の認知度 (問 13)

【いいね・食べきり推進店について】

「いいね・食べきり推進店」登録制度の認知度は低く、「知っていた」と回答した飲食・宿泊業（推進店以外）の事業者は、令和2年度（18.5%）から令和7年度（16.7%）にわずかに減少しました。

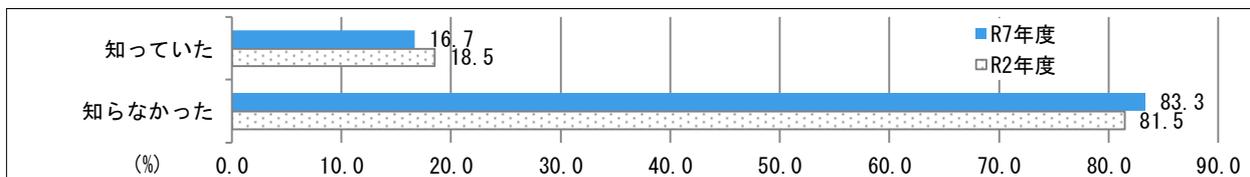


図 2-30 「いいね・食べきり推進店」登録制度の認知度（問 9）

「いいね・食べきり推進店」登録制度について「関心がある」（16.3%）と「ある程度関心がある」（42.9%）を合わせて 59.2%が関心ありと回答しており、令和2年度から増加しました。

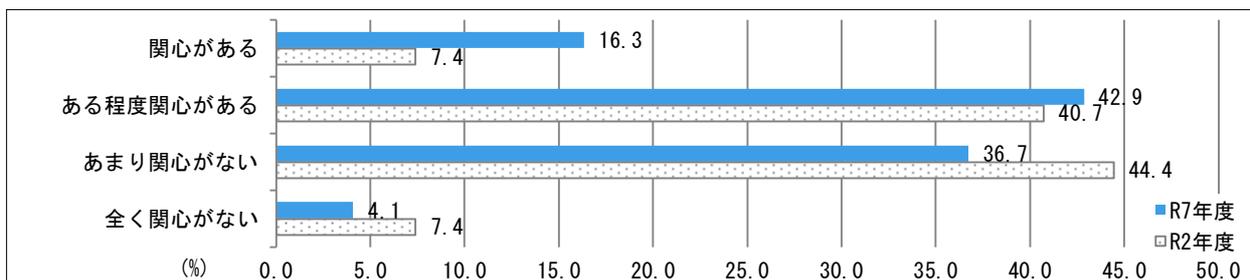


図 2-31 「いいね・食べきり推進店」登録制度への関心度（問 10）

いいね・食べきり推進店を普及させるために、効果的だと思う取り組みについて、両区分で「いいね・食べきり推進店利用キャンペーンの実施」が最も多いという結果でした。（推進店：66.7%、推進店以外：47.7%）

次いで、いいね・食べきり推進店では、「いいね・食べきり推進店ホームページの充実」（44.4%）、飲食・宿泊業（推進店以外）では、「市民向けに、出前講座やイベント・街頭での食べきり推進店の利用周知」（40.9%）でした。

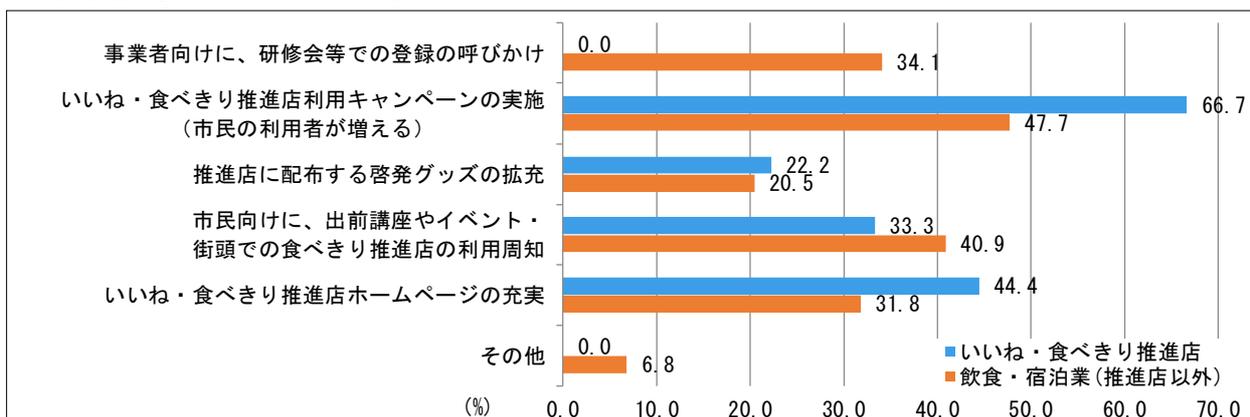


図 2-32 効果的な取り組み（複数回答）（問 11）

【フードシェアリング事業について】

「フードシェアリング事業」の認知度は低く、「知っていた」と回答したのはいいね・食べきり推進店が33.3%、飲食・宿泊業(推進店以外)が22.6%、製造・小売・卸売業が29.3%でした。

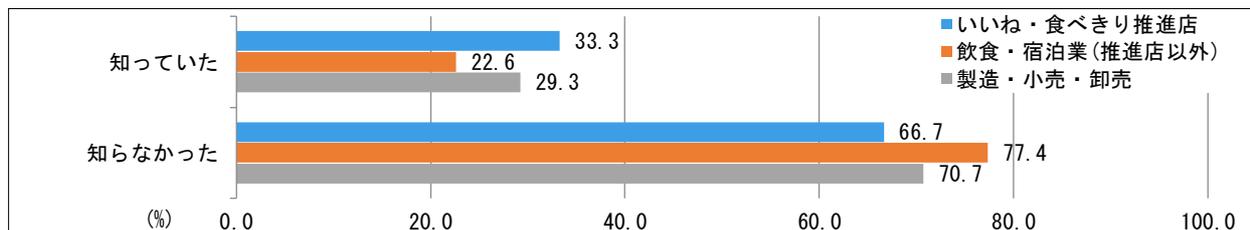


図 2-33 「フードシェアリング事業」の認知度 (問 5、問 19)

フードシェアリングの利用状況について、「すでに利用している・利用したことがある」と回答したのは、いいね・食べきり推進店が最も多く22.2%であり、飲食・宿泊業(推進店以外)、製造・小売・卸売業の利用率が低いという結果でした。

製造・小売・卸売業では、52.5%が「今後利用してみたい」と回答しました。

「利用したいとは思わない」という回答は全区分で多く、いいね・食べきり推進店で55.6%、飲食・宿泊業(推進店以外)で59.6%、製造・小売・卸売業で40.0%でした。

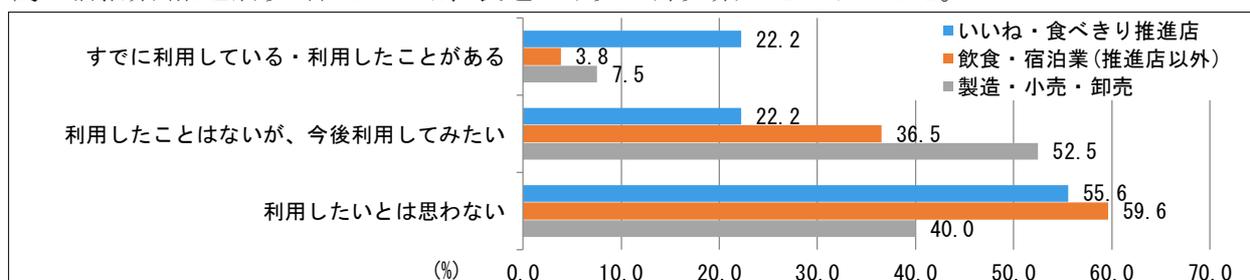


図 2-34 フードシェアリングの利用状況 (問 6、問 20)

※食品ロス削減に関するアンケート結果については、資料編に掲載してあります。

8) 「てまえどり」

購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動のことを言います。

[環境省ウェブサイト参照] https://www.env.go.jp/recycle/food/post_95.html

5. 当初計画の実施状況

(1) 当初計画の目標値

当初計画の目標値を図 2-35 に示します。当初計画では国の削減目標を踏まえ、目標年を令和 12 (2030) 年度、中間年を令和 6 (2024) 年度とし、次のような数値目標を設定しました。

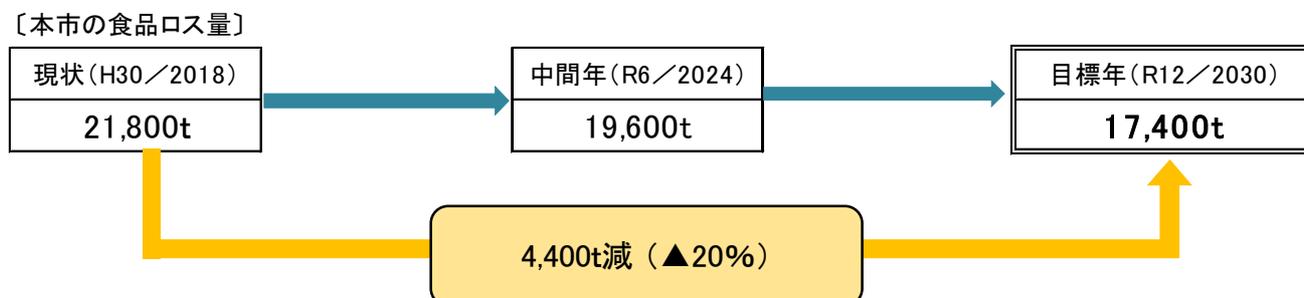


図 2-35 当初計画の目標値

(2) 当初計画の目標値と食品ロス量の比較

当初計画の目標値と本市における食品ロス量の比較を図 2-36 に示します。令和 4 年度の食品ロス量は 16,095t (家庭系: 6,302t、事業系: 9,793t) であり、当初計画の令和 12 年度の目標 17,400t を令和 4 年度時点ですでに達成しています。

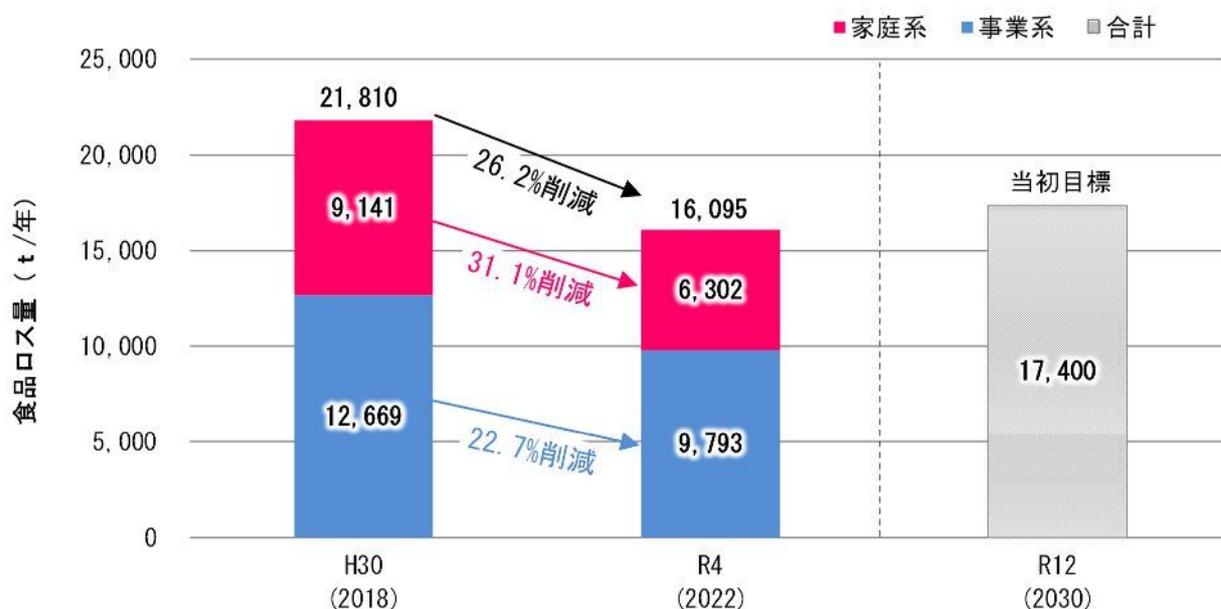


図 2-36 当初計画の目標値と食品ロス量の比較

6. 課題の整理

本市の現状及び市民、事業者へのアンケート結果等から、本市の食品ロス対策に関する主な課題を整理しました。

(1) 市民における食品ロス対策

①現状

- ・本市の家庭系食品ロス量は図 2-3 に示すように、基準年度である平成 30 年度から令和 4 年度で 31.1%減少しています。
- ・令和 4 年度のごみ組成調査では、図 2-4 に示すように、家庭系燃やすごみ中の手つかず食品・食べ残し（食品ロス）が占める割合は 9.2%でした。
- ・市民アンケートでは、食品ロス問題の認知度は 88.8%と高い水準にあるものの、フードシェアリング事業（28.3%）、いいね・食べきり推進店（12.1%）、30・10 運動（20.1%）、フードドライブ窓口（37.2%）など本市の個別事業の認知度は依然として低い状況です。
- ・家庭で食品ロス削減に取り組んでいると回答した人の割合は 8 割を超えていますが（88.4%）、家庭から食品ロスが全くないと回答した人の割合は低い（22.0%）です。
- ・家庭から発生する食品ロスは「手つかず食品」が最も多く 62.3%で、捨ててしまった原因として、「買ったことを忘れてしまい、期限切れになった」や「購入したが、調理する時間がなかった」が上位を占めています。また、「過剰除去」と回答した人の割合は令和 2 年度と比べて減少しています。
- ・フードドライブについて、約 2 割（19.7%）の人が持ち込みたいが「窓口へ行くのが困難または面倒」「都合の良い時間に窓口が開いていない」と感じており、また約 1 割（10.3%）の人が「場所や日時、ルールが分からない」と回答しています。
- ・「てまえどり」の認知度は 9 割を超えていますが、「知っているが実践していない」と回答した人が約 4 割（43.9%）に上り、認知されているものの実践には至っていないという結果でした。
- ・てまえどりを「実践していない」「実践してみたいとは思わない」と回答した人のうち、半数（50.5%）が「値引きしてあるなら購入を検討する」と回答しています。

②分析

- ・家庭系食品ロス量の削減が進んだ背景には、平成 30 年 2 月から開始された家庭ごみの指定ごみ袋収集制度導入などが契機となり、市民一人ひとりの環境意識が向上したこと、また家庭での食品ロス削減の取り組みが浸透してきたことが考えられます。
- ・市民アンケート結果からは、市民の食品ロス問題への関心は高いものの、本市の具体的な事業（フードドライブ、フードシェアリング、てまえどり等）の利用に結びついていないことが読み取れます。
- ・特に、フードドライブについて、利便性の面で課題を感じている市民が一定数存在することが明らかになりました。

- ・食品ロスが発生する原因として、「買ったことを忘れてしまい、期限切れになった」や「購入したが、調理する時間がなかった」といった、計画的な消費や調理ができていない実態が浮き彫りになりました。

③課題

- ・市民の意識向上により家庭系食品ロスは減少傾向にありますが、燃やすごみの中には依然として多くの食品ロスが含まれています。資源の有効活用や環境負荷の低減を図るため、食品ロスの更なる削減が必要です。
- ・フードドライブやフードシェアリングなど本市の事業の認知度向上及び食品ロス削減の機運醸成のため、各年代の主要な情報源に合わせて多様な広報媒体を活用するとともに、発信頻度の増加が必要です。また、発信の際は、写真やグラフなど視覚的に分かりやすい資料を用いるほか、「経済損失」など市民の共感を生む指標や食品ロス削減による副次的効果（メリット）も併せて公表するなど、効果的な発信方法を工夫することで、行動変容を促す必要があります。
- ・市民が具体的な行動を実践しやすくなるような取り組み（冷蔵庫の在庫管理や食材の保存方法に関する情報提供など）が必要です。
- ・フードドライブについては、地域窓口の開設支援を拡大するなど、より身近な場所で参加できる仕組みづくりが求められます。

（２）事業者における食品ロス対策

①現状

- ・本市の事業系食品ロス量は図 2-3 に示すように、基準年度である平成 30 年度から令和 4 年度で 22.7%減少していますが、この削減率は、家庭系食品ロスの削減率（31.1%）を下回っています。
- ・令和 4 年度のごみ組成調査では、図 2-5 に示すように、事業系燃やすごみ中の手つかず食品・食べ残し（食品ロス）が占める割合は 22.3%でした。
- ・事業者アンケートでは、食品ロスの主な原因は、飲食・宿泊業では「消費期限・賞味期限切れによる食材の廃棄」や「宴会・パーティーでの食べ残し」、製造・小売・卸売業では「商品等の売れ残り」が上位を占めています。
- ・市民が飲食店側に取り組んでほしいこととして、「食べきれなかった料理の持ち帰りをできるようにする」と回答した人が約 6 割存在する一方で、持ち帰りについて 6 割以上の事業者が「食中毒など衛生上の不安」を感じています。
- ・「いいね・食べきり推進店」登録制度の認知度は 16.7%と低い一方で、登録制度に関心を持つ事業者は半数を超えています（59.2%）。
- ・いいね・食べきり推進店の普及に効果的と考えられる取り組みとしては、「いいね・食べきり推進店利用キャンペーンの実施」が多く挙げられました。
- ・フードシェアリング事業は、認知度、利用率ともに低いです。

②分析

- ・事業系食品ロス量の削減が進んだ背景には、事業者アンケート結果から、在庫管理や需要予測、販売方法や製造工程の工夫など、事業者の削減に向けた取り組みが浸透してきたことが考えられます。
- ・一方で、コロナ禍明けの宴会や観光客の増加などにより、食品ロスの増加が懸念されます。
- ・食べ残しの持ち帰り対応に関して、衛生面の不安を抱える事業者が多いことが明らかになりました。これは、飲食・宿泊業における宴会やパーティーでの食べ残しを減らす上での課題と考えられます。
- ・「いいね・食べきり推進店」のような制度には関心が高いことから、この関心を実際の登録・利用につなげることができれば、事業系食品ロスの削減をさらに促進できる可能性があります。

③課題

- ・事業者における削減の取り組みが浸透したことにより、事業系食品ロスは減少傾向にありますが、燃やすごみの中には依然として多くの食品ロスが含まれています。また、国が定める新たな削減目標（平成12年度比で令和12年度までに事業系食品ロス量を60%減）の達成に向けて、食品ロスの更なる削減が必要です。
- ・本市の事業系食品ロスの削減率は家庭系食品ロスの削減率を下回っており、加えてコロナ禍明けの宴会や観光客の増加により食品ロスの増加が懸念されるため、事業系食品ロスの削減に向けた取り組みをさらに強化していく必要があります。
- ・期限切れによる食材の廃棄や商品の売れ残りを減らすため、在庫管理や発注の管理等、事業者の工夫のほか、市民（消費者）に向けた啓発により、消費者の行動変容を促す取り組みを行う必要があります。
- ・市民（消費者）に、てまどりの実践を促すため、ポイント付与や値引きなどのインセンティブ制度の導入を事業者に働きかける必要があります。
- ・宴会やパーティーでの食べ残しを減らすため、「いいね・食べきり推進店」の登録・利用促進や「30・10運動」の推進により、外食時の食品ロス削減を進める必要があります。
- ・食べ残しの持ち帰り対応を求める市民が多いですが、普及施策については、食品衛生上の観点から十分に検討する必要があります。
- ・国が令和6年12月に公表した「食べ残し持ち帰りガイドライン」の周知・普及を図るとともに、「消費者の自己責任」を前提とした持ち帰りの促進に向け、市民（消費者）及び事業者双方の意識改革を進め、持ち帰りやすい環境の整備を行うことが重要です。
- ・「いいね・食べきり推進店」は事業者からの関心が高いことから、事業者と市民（消費者）双方にメリットがある施策を展開し、登録と利用を促進する必要があります。
- ・フードシェアリング事業は事業者の認知度が低いため、活動事例の共有など情報発信を強化し、取り組みを促していく必要があります。
- ・他都市の先進的な食品ロス削減事例を周知し、事業者の取り組みを支援する必要があります。

第3章 計画の基本理念と推進施策

1. 計画のめざすもの

(1) 基本理念

食べ物の“もったいない”がないまち

豊かな食文化と食べ物を大切にする意識を持つ私たちが“もったいない”を再認識し、市民・事業者・行政等の相互の連携協力により、食品ロスの削減につながる取り組みを進め、環境負荷の少ない持続可能なまちの実現を目指します。

(2) 基本方針

基本理念の実現のため、次の基本方針を設定し、各種施策を実施します。

基本方針1 食品ロス発生抑制のための普及啓発

市民が、食べ物を無駄にすることは“もったいない”ということを再認識することにより、食品ロス削減の必要性を理解し、食品ロスを発生させない行動に移すことができるよう、継続した普及啓発を実施します。

基本方針2 市民・事業者との協働による食品ロス削減の推進

市民・事業者との連携協力のもと、未利用食品の活用や販売、外食等で発生する食品ロスの削減を推進します。

基本方針3 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

食品ロス削減の推進のため、市民（消費者）、事業者、関係団体、行政等各主体が積極的に削減対策に取り組むとともに、相互に情報共有及び連携できる体制を整えます。

基本方針4 食品廃棄物の資源循環の推進

食品ロス削減の対策を実施した上でも生じる食品廃棄物については、適正な再生利用に取り組みます。

(3) 各主体の役割と行動

食品ロスは事業者及び市民（消費者）の双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組むべき課題であることから、市民（消費者）、事業者、行政等がそれぞれに期待される役割と行動を理解し実践するとともに、連携して計画を推進することが重要です。このことから、本計画では各主体に求められる役割と行動を次のとおり設定します。

①市民（消費者）の役割と行動

- ・食品ロス問題や削減の必要性・重要性についての理解を深める。
- ・いま一度食べ物とその生産や調理等に携わった人達に感謝し、それを廃棄することに対する“もったいない”という気持ちを持つ。
- ・家庭、外食時、職場、学校等暮らしの中で、食べきり、使いきりの実践など食品ロス削減のため、自らができることを考え、実践する。
- ・食品ロスの削減に取り組む事業者の取り組みを理解するとともに、それらの商品、店舗の積極的な利用や過度な鮮度志向の見直し等消費者としてできることを実践し、事業者が食品ロスを含む食品廃棄物（以下、「食品ロス等」といいます。）の削減に取り組みやすい環境づくりにつなげる。
- ・食品ロス等の削減に関する本市の施策について知るとともに、積極的な参加・実践に努める。

②事業者の役割と行動

- ・食品ロス問題や削減の必要性・重要性についての理解を深め、自らの事業活動から発生する食品ロスを把握するとともに積極的に食品ロス等の削減に努める。
- ・過剰生産の防止や生産・流通・販売過程等での食品ロス等の削減の推進に努める。
- ・市民（消費者）に対し、自らの取り組みに関する情報提供や啓発を実施するよう努める。
- ・本市等が実施する食品ロス等の削減に関する取り組みに積極的に協力するとともに、市民（消費者）と連携協力してそれらの取り組みが推進されるよう努める。
- ・期限の迫った食品の値引きやフードシェアリングの活用等による売り切りの工夫を行うよう努める。
- ・フードバンク活動とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行うよう努める。
- ・外食産業においては、小盛メニュー等の導入や食べ残しの持ち帰りへの対応に努める。
- ・やむを得ず発生する食品廃棄物については、飼料や肥料への利用等再生利用の推進に努める。
(食品関連事業者以外の事業者)
- ・食品ロス問題や削減の必要性・重要性についての理解を深め、従業員等への啓発に努める。
- ・災害時用備蓄食料のフードバンクへの提供等により食品を有効に活用するよう努める。

③行政の役割と行動

- ・市内における食品ロス等の排出状況を定期的に把握するとともに、求められる役割を実践する市民や事業者が増えるよう、率先して食品ロス等の削減に向けた取り組みを推進する。
- ・市民団体、事業者等の行う取り組み等に対し、積極的に支援を行う。
- ・市民、事業者、関係団体等との連携強化を図り、各主体の連携協力により取り組みが促進されるよう、推進体制を整備する。

2. 計画の数値目標

国の削減目標を踏まえ、地域の実情及び産業構造等を考慮の上、目標年を令和 12（2030）年度とし、次のように数値目標を設定します。

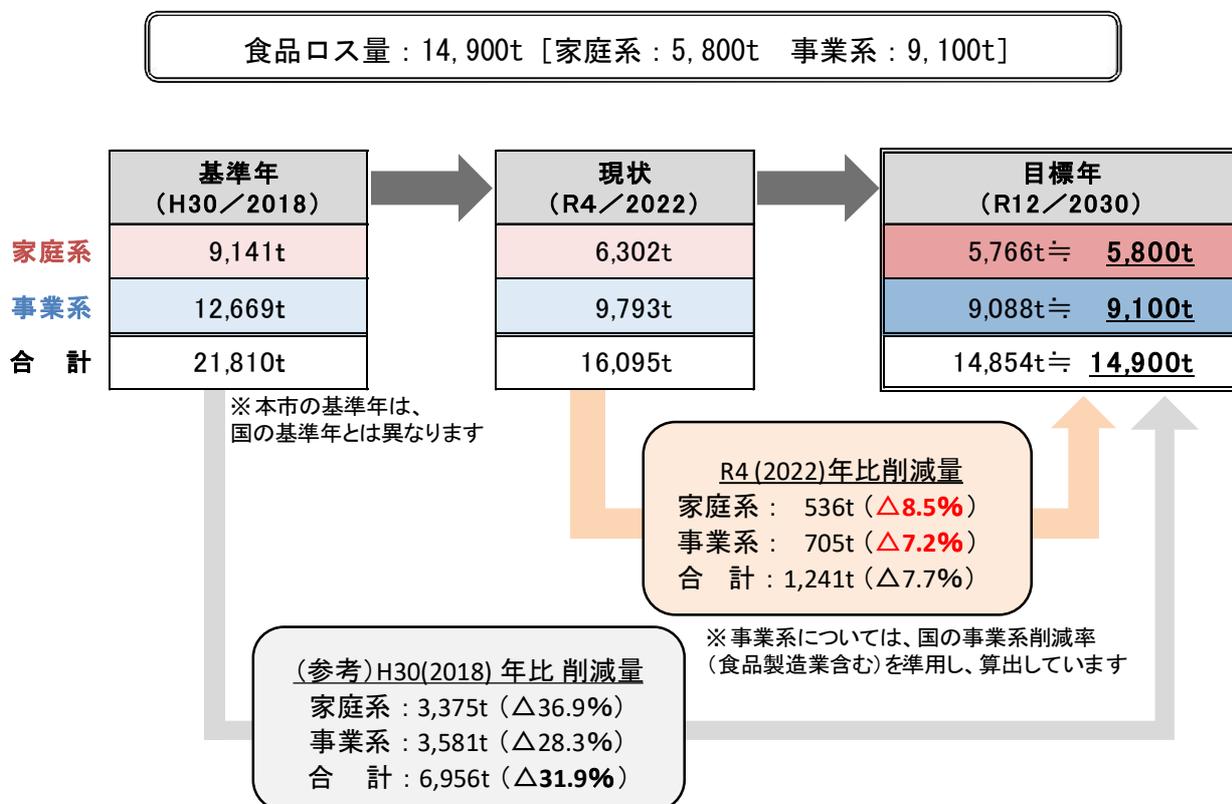


図 3-1 本市の目標値

参考) 国における目標値との比較

国は、「第五次循環型社会形成推進基本計画」において「2000 年度比で 2030 年度までに家庭系食品ロス量を半減させる」、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」において「2000 年度比で 2030 年度までに事業系食品ロス量を 60%削減させる」を削減目標に設定しています。

この目標は、令和 4 年度から目標年（令和 12 年度）までで見ると、家庭系食品ロスは 8.5%、事業系食品ロスは 7.2%削減させるものです。表 3-1 に国の目標値を示します。

表 3-1 国の目標値

単位：万 t

	基準年 (H12/2000)	現状※ (R4/2022)	目標年 (R12/2030)	
家庭系	433	236	216	H12 年度比 半減 R4 年度比 △8.5%
事業系	547	236	219	H12 年度比 △60% R4 年度比 △7.2%
合計	980	472	435	—

※国の最新データは令和 5 年度ですが、本市の最新データである令和 4 年度に合わせて、国の令和 4 年度食品ロス量を使用し削減率を算出しました。

3. 基本方針に基づく施策の展開

(1) 施策の体系

基本方針1 食品ロス発生抑制のための普及啓発

施策① 暮らしの中での食品ロスの削減

施策② 若年者、子どもへの周知啓発

基本方針2 市民・事業者との協働による食品ロス削減の推進

施策③ 未利用食品等の有効活用

施策④ 食品関連事業者における食品ロスの削減

基本方針3 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

施策⑤ 関係団体との連携強化

施策⑥ 庁内関係部局間での連携した施策の実施

基本方針4 食品廃棄物の資源循環の推進

施策⑦ 適正な再生利用の取り組み促進

(2) 各方針の施策内容

基本方針1 食品ロス発生抑制のための普及啓発

施策① 暮らしの中での食品ロスの削減

- ◇生鮮野菜の管理に関する普及啓発
- ◇冷蔵庫の整理等の普及啓発・ツールの活用促進
- ◇「3きり⁹⁾」運動の推進
- ◇子育て情報とリンクした普及啓発
- ◇ごみ減量を推進するキャンペーンの実施
- ◇エコフェスタ等イベントによる食品ロス削減意識の醸成
- ◇食材使い切り料理教室等の開催
- ◇食品ロス削減に関する講座の実施
- ◇組成調査による食品ロスの実態の把握
- ◇市民アンケート調査の実施
- ◇多様な広報媒体を活用した食品ロス削減に関する情報の提供
- ◇いいね金沢環境活動賞等の表彰制度の充実

施策② 若年者、子どもへの周知啓発

- ◇幼児向け出前講座や小学生向け環境学習講座の実施
- ◇食品ロス削減啓発教材を活用した子ども向け出前講座の実施
- ◇学生との協働による普及啓発事業の実施
- ◇体験型食のサーキュラーエコノミー事業の実施

⁹⁾ 「3きり」

家庭での生ごみを減らすための三つの取り組みである「使いきり」「食べきり」「水きり」のことをいいます。

「使いきり」食材を必要な分だけ購入し、無駄なく使い切る。

「食べきり」料理を残さず完食する。

「水きり」生ごみの水気をしっかり切る。

基本方針2 市民・事業者との協働による食品ロス削減の推進

施策③ 未利用食品等の有効活用

- ◇フードバンク事業の推進
- ◇フードドライブ活動の拡充
- ◇災害備蓄食料の有効活用の検討

施策④ 食品関連事業者における食品ロスの削減

- ◇「いいね・食べきり推進店」の登録・利用促進
- ◇「いいね・食べきり推進店」利用促進キャンペーンの実施
- ◇「30・10運動」の普及促進
- ◇フードシェアリング連携事業の拡充
- ◇^{モッテコ}mottECO¹⁰⁾（食べ残しの持ち帰り）の普及促進
- ◇「てまえどり」の推進
- ◇環境にやさしい買い物の普及促進
- ◇事業者向け講習会の開催
- ◇HP等による事業者における食品ロス削減の方法や優良事例の紹介
- ◇大規模事業所に対する「事業系廃棄物減量化計画書」に基づく指導

¹⁰⁾ 「mottECO（モッテコ）」

環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称です。

「mottECO」には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。

基本方針3 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

施策⑤ 関係団体との連携強化

- ◇金沢市食品ロス削減推進協議会等との連携
- ◇全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携した事業の実施

施策⑥ 庁内関係部局間での連携した施策の実施

- ◇消費者行政や食育推進と連携した事業の実施
- ◇食文化の魅力発信や加賀野菜・海の幸等のPRにあわせた情報提供
- ◇庁内における関連事業等の推進

・次世代和食料理人育成事業	(経済局)
・料理人を対象とした啓発事業	(経済局)
・食べよう学ぼう加賀野菜等推進事業	(農林水産局)
・海幸金沢食育推進事業	(農林水産局)
・中央卸売市場の食品廃棄物のリサイクル	(農林水産局)
・消費者出前講座	(市民局)
・消費者団体研修啓発事業	(市民局)
・フードバンクの活用の推進	(福祉健康局)
・食生活改善推進員育成研修会	(福祉健康局)
・子どもの生活を支援する団体等ネットワークの構築	(こども未来局)
・保育所の食育における啓発	(こども未来局)
・保育所、小中学校における給食だよりの作成	(こども未来局・教育委員会)
・給食の残食調査	(教育委員会)
・給食配膳時の指導	(教育委員会)
・調理従事員等を対象とした研修会	(教育委員会)
・小中学校での授業における啓発	(教育委員会)

- ◇災害備蓄食料の有効活用の検討（再掲）

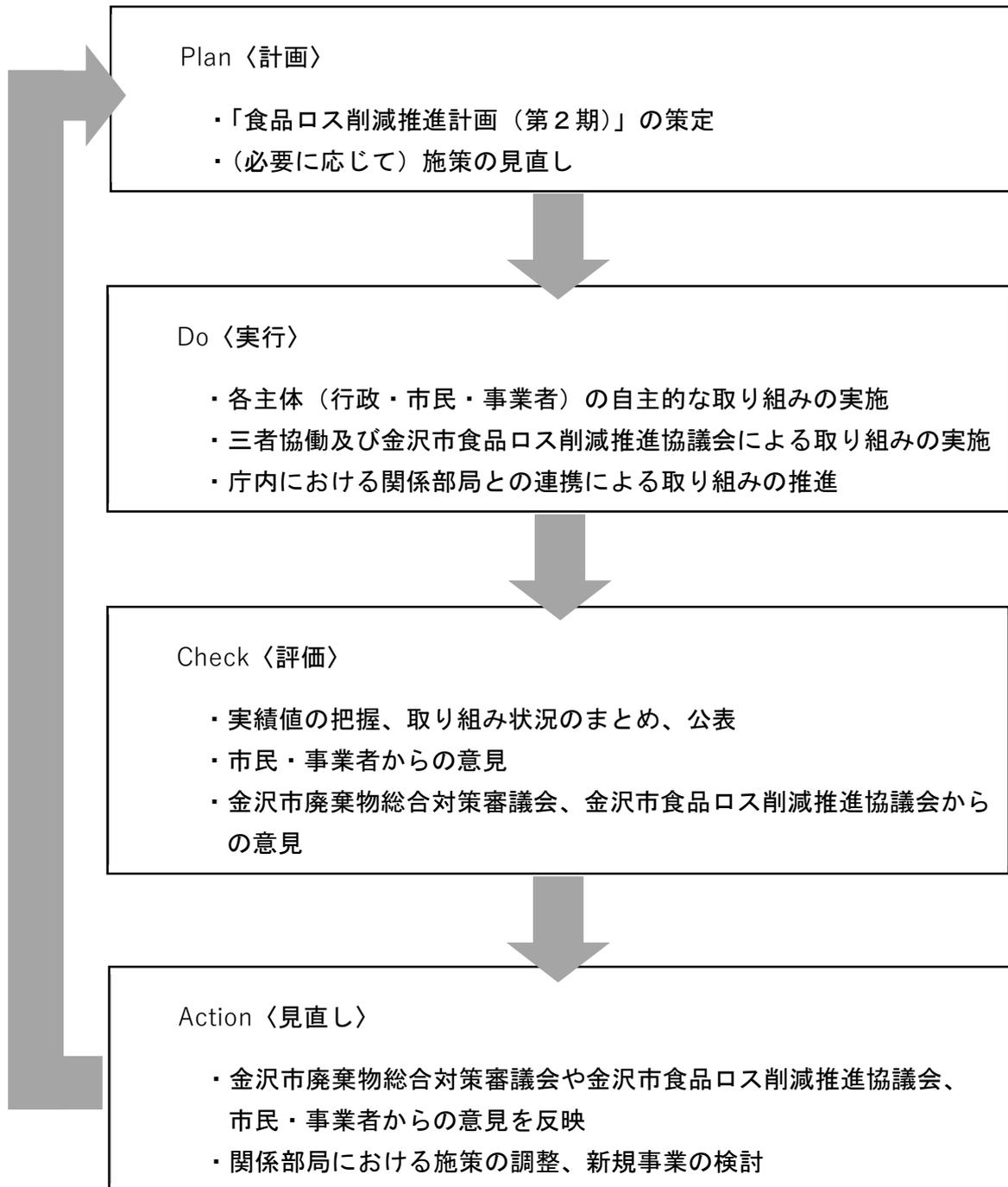
基本方針4 食品廃棄物の資源循環の推進

施策⑦ 適正な再生利用の取り組み促進

- ◇事業系生ごみリサイクルシステムの構築
- ◇家庭系生ごみリサイクル循環システムの拡充

第4章 計画の進行管理

本計画を着実に推進するために、食品ロスや食品廃棄物の排出量及び処理状況を把握するとともに、施策の取り組み状況を定期的に点検・評価し、PDCA サイクルに従った進行管理を行い、必要な改善策や新たな施策の展開につなげていきます。



金沢市食品ロス削減推進計画(第2期)

発行年月 令和8(2026)年2月

発 行 金沢市

編 集 金沢市環境局ゼロカーボンシティ推進課

〒920-8577 金沢市柿木畠1番1号

TEL 076-220-2507 FAX 076-260-7193