金沢市食品ロス削減推進計画

令和３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 1
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 5
(1) 家庭における対策 5
(2) 事業者における対策 5
４．食品ロス削減に関するアンケート 7
(1) 市民アンケート 7
(2) 事業者アンケート 9
５．課題の整理 13
(1) 家庭系食品ロス 13
(2) 事業系食品ロス 13

第３章　計画の基本理念と推進施策 14
１．計画のめざすもの 14
(1) 基本理念 14
(2) 基本方針 14
(3) 各主体の役割 14
２．目標 16
(1) 計画の数値目標 16
(2) 国における目標値との比較 16
３．基本方針に基づく施策の展開 17
(1) 施策の体系 17
(2) 各方針の施策内容 18

第４章　計画の進行管理 20

資　料
食品ロス削減に関するアンケート結果について

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、平成30年６月、「第四次循環型社会形成推進基本計画」で家庭系食品ロス量における半減目標が設定され、さらに令和元年７月、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」で事業系食品ロス量における半減目標が設定されました。また、食品ロスの削減を総合的に推進するため、令和元年10月、「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。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。

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２年２月策定の「金沢市ごみ処理基本計画（第６期)」に食品ロス削減に関する事項を追加しました。本市では、市民、事業者、行政等の多様な主体の連携によりさらに食品ロス削減を計画的に推進していくため、「金沢市食品ロス削減推進計画」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、この計画は「金沢市ごみ処理基本計画（第６期)」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)」、「金沢市一般廃棄物処理実施計画」、「金沢市食育推進計画（第３次)」等本市の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３年度（2021）から令和 12 年度（2030）までの 10 年間とします。

なお、本計画は、「金沢市ごみ処理基本計画（第６期）」の改定に合わせ令和６年度（2024）に見直すこととし、「金沢市ごみ処理基本計画（第７期）」の中に位置づけることを想定しています。

[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。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］

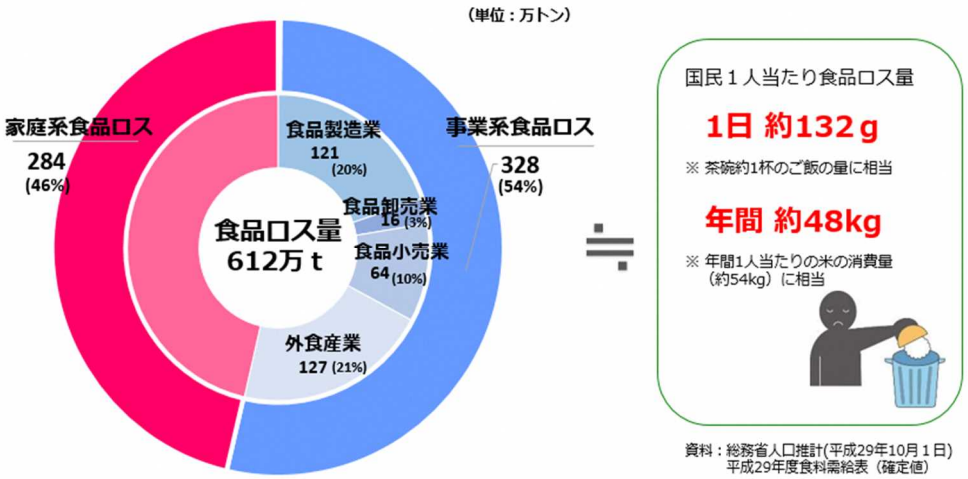
[3] 「脱炭素社会」

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。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

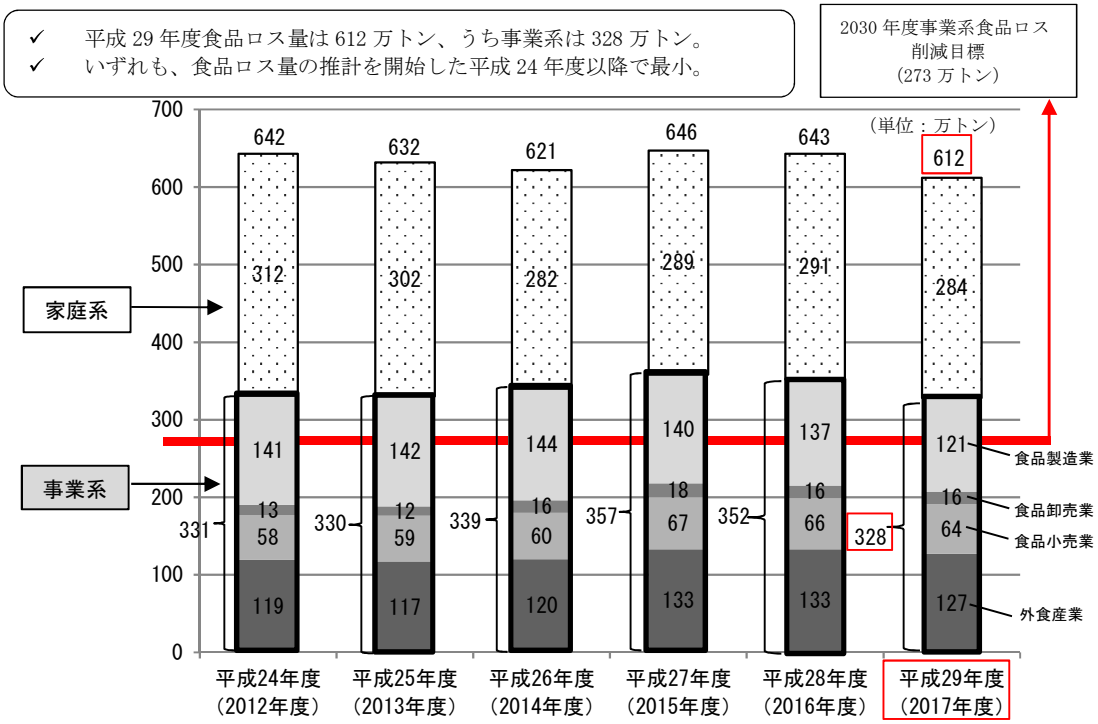
１．日本の食品ロス量

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。平成 29 年度の食品ロス量は約 612 万トンとなっており、その内訳は事業系食品ロス量が 328 万トン、家庭系食品ロス量が 284 万トンです。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。



出典：食品ロスとは（農林水産省ホームページ）
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

図 2-1　食品ロスの内訳



食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢＜令和２年 12 月時点版＞を元に作成
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-147.pdf

図 2-2　食品ロス量の推移（平成 24～29 年度）

２．本市の食品ロス量

平成 30 年度ごみ組成調査結果から、本市の食品ロス量を次のように推計しています。

約 21,800 トン　［家庭系：9,100 トン　事業系 12,700 トン］

【燃やすごみの内訳】

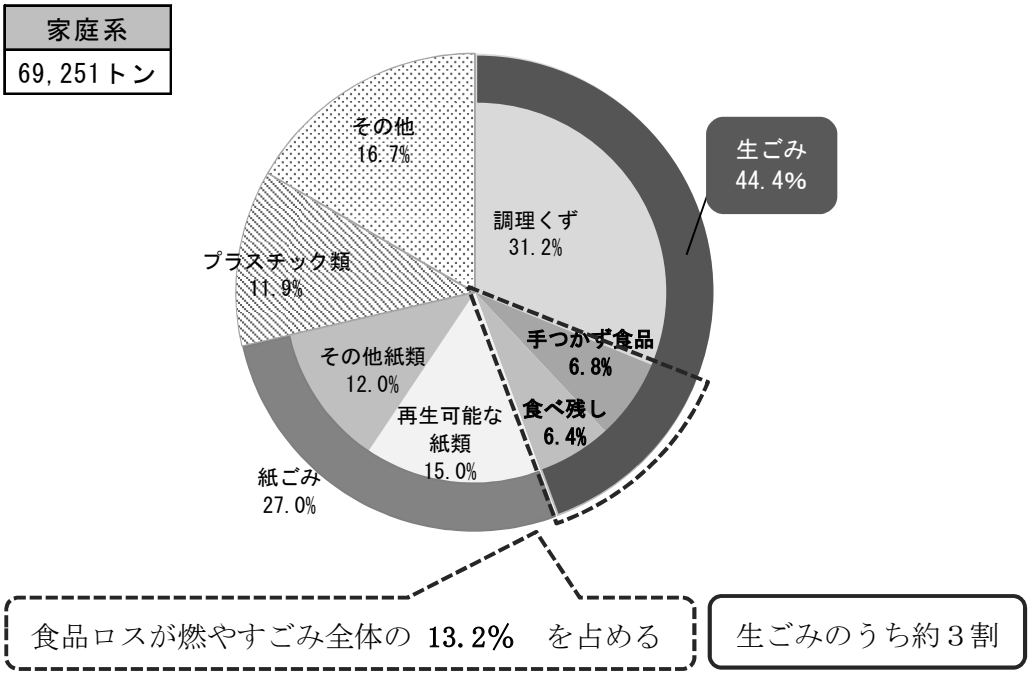


図 2-3　家庭系燃やすごみの内訳

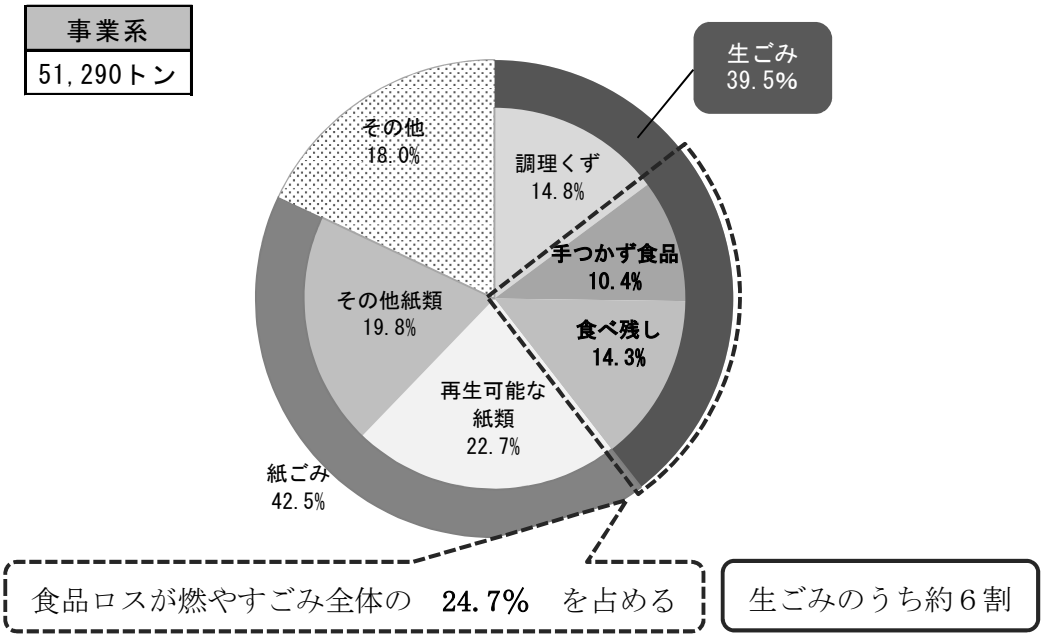


図 2-4　事業系燃やすごみの内訳

３．本市の主な食品ロス対策事業の現状

(1) 家庭における対策

①食材使い切り料理教室等の開催

②食品ロス削減啓発リーフレット作成・配布

③食品ロス削減に関する出前講座（かがやき発信講座等）の実施

④フードドライブ[4)]定期受付窓口の設置

フードドライブ事業では、家庭で余っている食品を集め、NPO 法人いしかわフードバンク・ネット[5)]を通じて福祉団体等へ提供しており、支援を必要としている方や子ども食堂などで活用されています。平成 30 年に金沢市保健所で窓口を開設し、令和元年には、元町福祉健康センターと泉野福祉健康センターを追加しました。さらに、令和２年５月から、市役所第二本庁舎に常設窓口を開設しました。

表 2-1 に、定期受付窓口に持ち込まれた食品の量を示していますが、過去２年の実績から、持込量は増加しています。

表 2-1　受付窓口に持ち込まれた食品の量

年度	人数（人）	個数（個）	重量（kg）
平成 30 年	390	4,101	1,148.0
令和元年	539	5,081	2,088.7

(2) 事業者における対策

①宴会時の食べきり啓発チラシの作成・配布

②「いいね・食べきり推進店」登録制度の開始（令和元年５月～）

食べ残し等の削減に取り組む市内の飲食店・宿泊施設を「いいね・食べきり推進店」として登録し、その取り組みを促進するとともに、広く市民へ周知することにより、飲食店等での食べきりの推進に向けた意識啓発を図ります。

・登録店舗数　146 店舗（令和３年１月末現在）

③民間スマートフォンアプリ「ＴＡＢＥＴＥ」[6)]を活用したフードシェアリング[7)]モデル事業の実施（令和元年度～）

・本事業における「ＴＡＢＥＴＥ」のユーザー登録者数　2,612 人

・登録店舗数（市外含まず）　62 店舗

（令和３年１月末現在）

表 2-2　フードシェアリングモデル事業実績

年度	合計出品数（品）	合計購入数（品）	マッチング率 ［出品数／購入数］
令和元年	6,995	4,367	62.4%

4) 「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。

5) 「ＮＰＯ法人いしかわフードバンク・ネット」

安心して暮らせる地域インフラのひとつとしてフードバンク・フードドライブの仕組みを石川県内に定着させていくため、平成 31 年３月に設立された団体。本市のフードドライブ事業を連携して行うほか、企業から、品質には問題ないが通常の販売が困難な食品を寄贈していただくフードバンク、食品ロス削減啓発などを行っています。

6) 「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］

7) 「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］

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２年６月 19 日～令和２年７月３日

【回答者数】233 人（N＝250）

内訳	人数	%
10歳代	0	0.0
20歳代	15	6.4
30歳代	48	20.6
40歳代	62	26.6
50歳代	50	21.5
60歳代	33	14.2
70歳以上	25	10.7
計	233	100.0

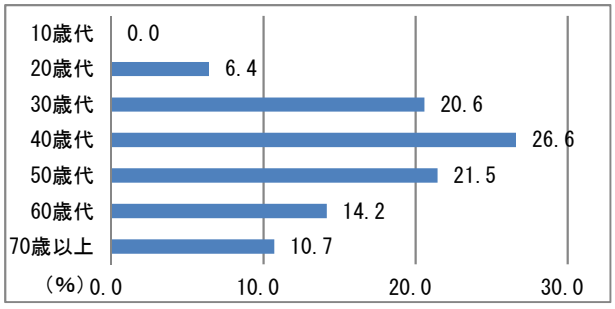


図 2-5　回答者の年代

②アンケート結果概要

【認知度について】

食品ロス事業に関する語句についての認知度を調査したところ、「食品ロス」という言葉の意味及び食品ロスが問題となっていることについての認知度が 92.7%ある一方で、食品ロス問題に対する法律や事業の認知度は低いという結果でした。

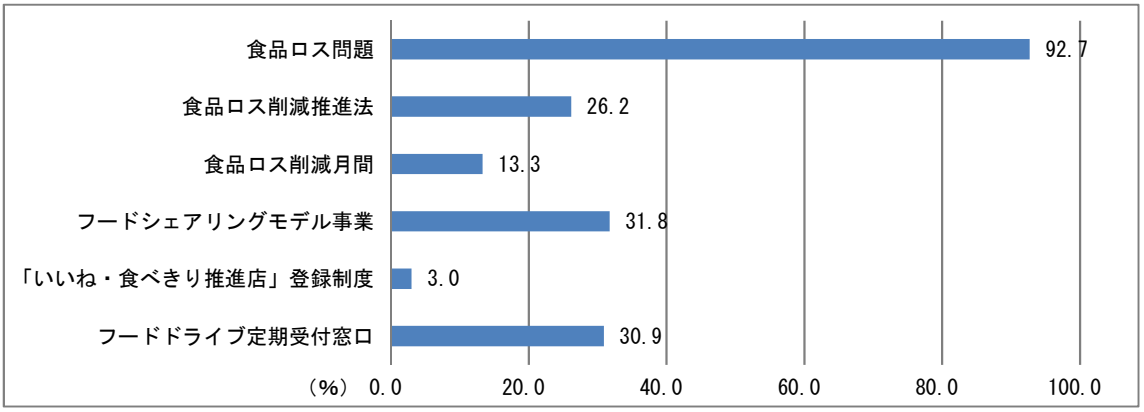


図 2-6　食品ロスに関する認知度

【食品ロス削減のための取り組み】

家庭で食品ロスを減らす取り組みについて聞いたところ、取り組みをしていると回答した人は、「いつもしている」「時々している」を合わせ、85.4%でした。

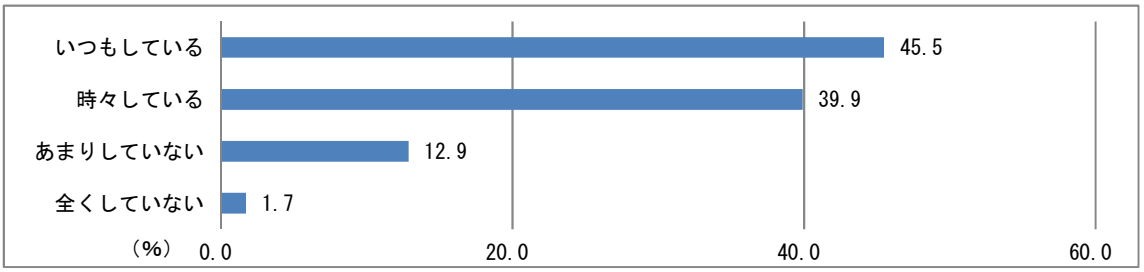


図 2-7　家庭での食品ロスを減らす取り組み

【家庭の食品ロス】

家庭から発生している食品ロスは、賞味・消費期限切れ等による「手つかず食品」と回答した人が最も多く 58.4%でした。また、全く発生していないと回答した人は 22.3%でした。

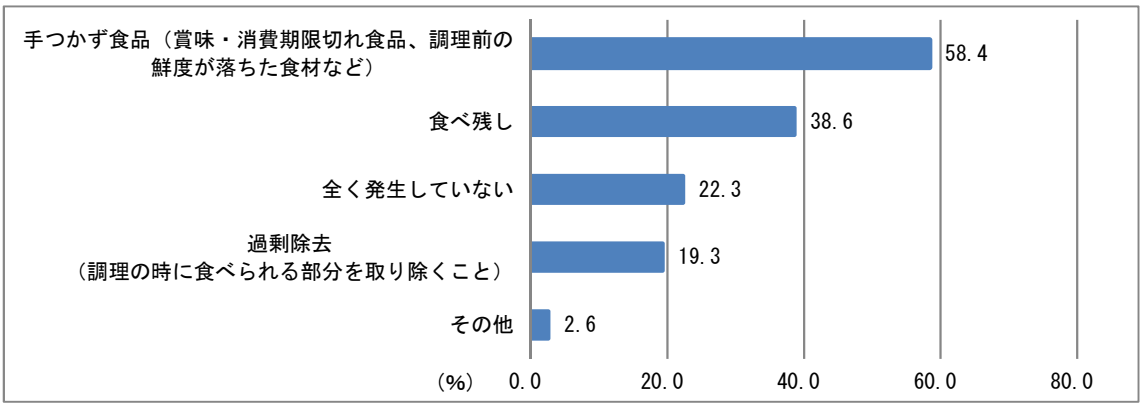


図 2-8　家庭から発生する食品ロス（複数回答）

【フードドライブ窓口の利用について】

市で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はない」と回答した人が 36.5%と多い一方、「持ちこみたいが窓口までいくのが困難又は面倒に感じる」との回答も 29.6%ありました。

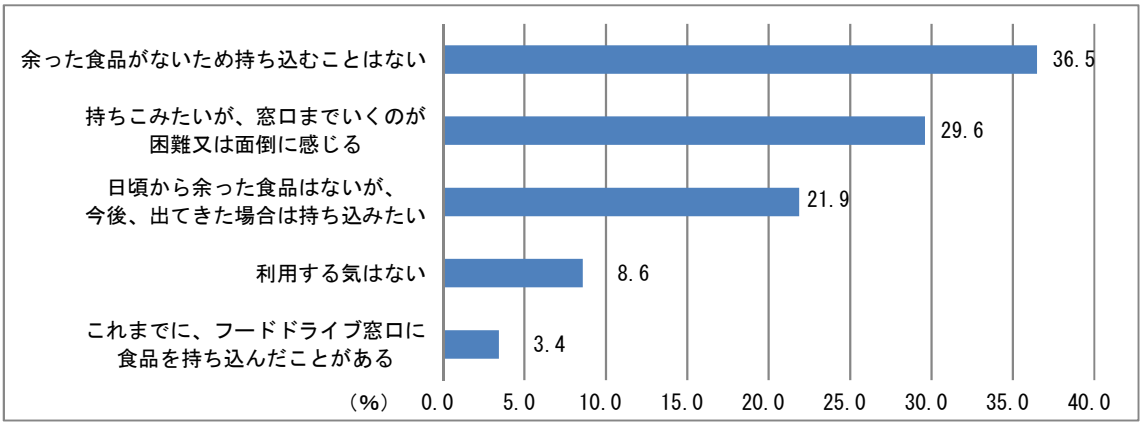


図 2-9　フードドライブ窓口の利用について

【持ち帰り対応について】

外食時に食べきれなかった料理を持ち帰ることについては、90%が賛成しています。

また、料理を持ち帰ることについての意見としては、「残すのはもったいない」「食品ロスの削減にもなり環境によい」と回答する人が多い一方で、「生ものや半生など持ち帰りは避けるべきだ」(45.5%)、「食中毒など衛生上の不安を感じる」(37.8%) というように、衛生面に不安を感じると考えている人もみられました。

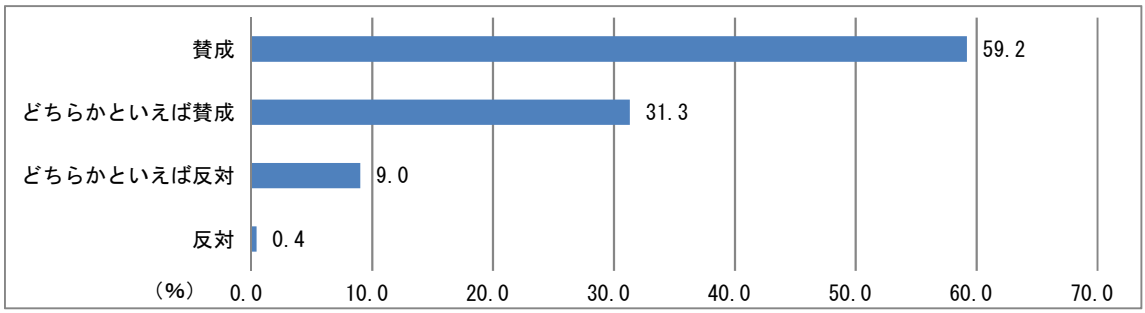


図 2-10　食べきれなかった料理を持ち帰ることについて

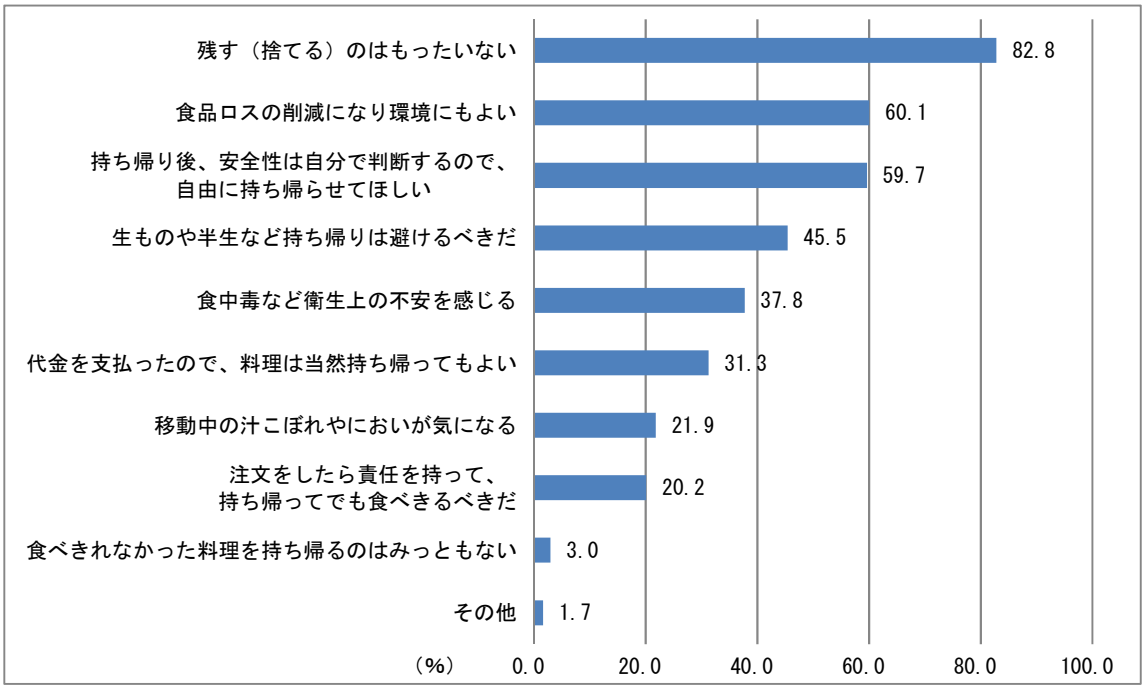


図 2-11　市民の持ち帰り対応に対する考え方（複数回答）

(2) 事業者アンケート

①アンケート概要

【実施期間】　令和２年７月

【対象事業者／回答数】

ｉ）飲食・宿泊業／71 事業者（29.0%、N＝245）

（内訳）いいね・食べきり推進店　44 事業者（64.7%、N＝68）

推進店以外　27 事業者（15.3%、N＝177）

ⅱ）製造・小売業／54 事業者（43.5%、N＝124）

②事業者アンケート結果概要

ｉ）飲食・宿泊業

【事業者（飲食・宿泊業）の食品ロス】

飲食・宿泊業から発生している食品ロスは、「消費期限切れ賞味期限切れによる食材の廃棄」と回答した事業者が最も多く（49.3%）、次に「宴会・パーティーでの食べ残し」（33.8%）が多くみられました。

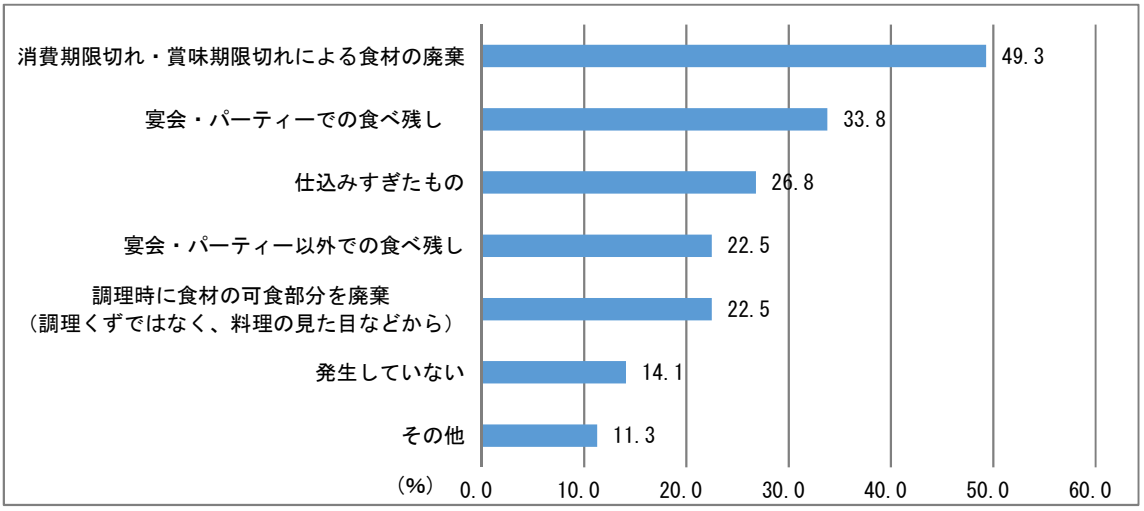


図 2-12　事業者（飲食・宿泊業）から発生する食品ロス（複数回答）

【持ち帰り対応について】

飲食・宿泊業で持ち帰りに対応している事業者は、「持ち帰りできる旨案内している」「来店客から要望があった場合、持ち帰り対応している」を合わせて、56.4%でした。

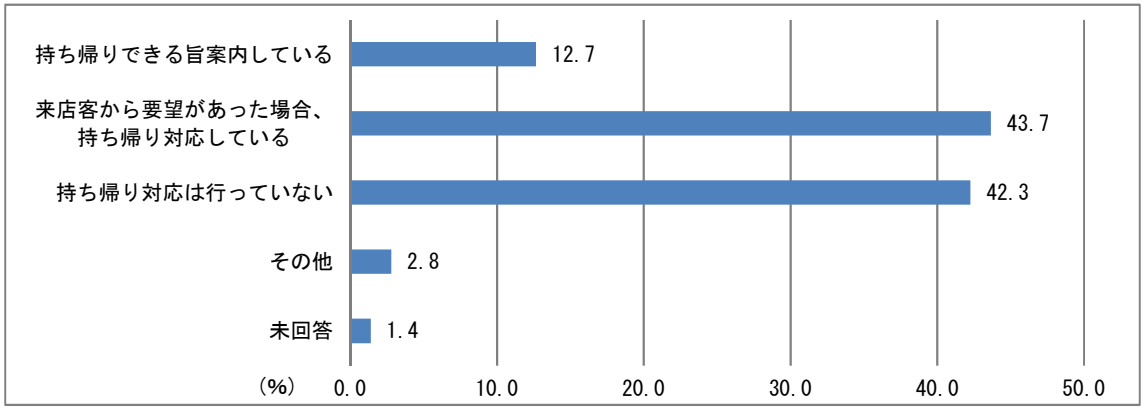


図 2-13　持ち帰りへの対応

持ち帰り対応に対する事業者の意見としては、「食中毒などの衛生上の不安を感じる」という回答が最も多く（56.3%）、「来店客から要望があればできる限り応えたい」という回答も多くみられました。（49.3%）

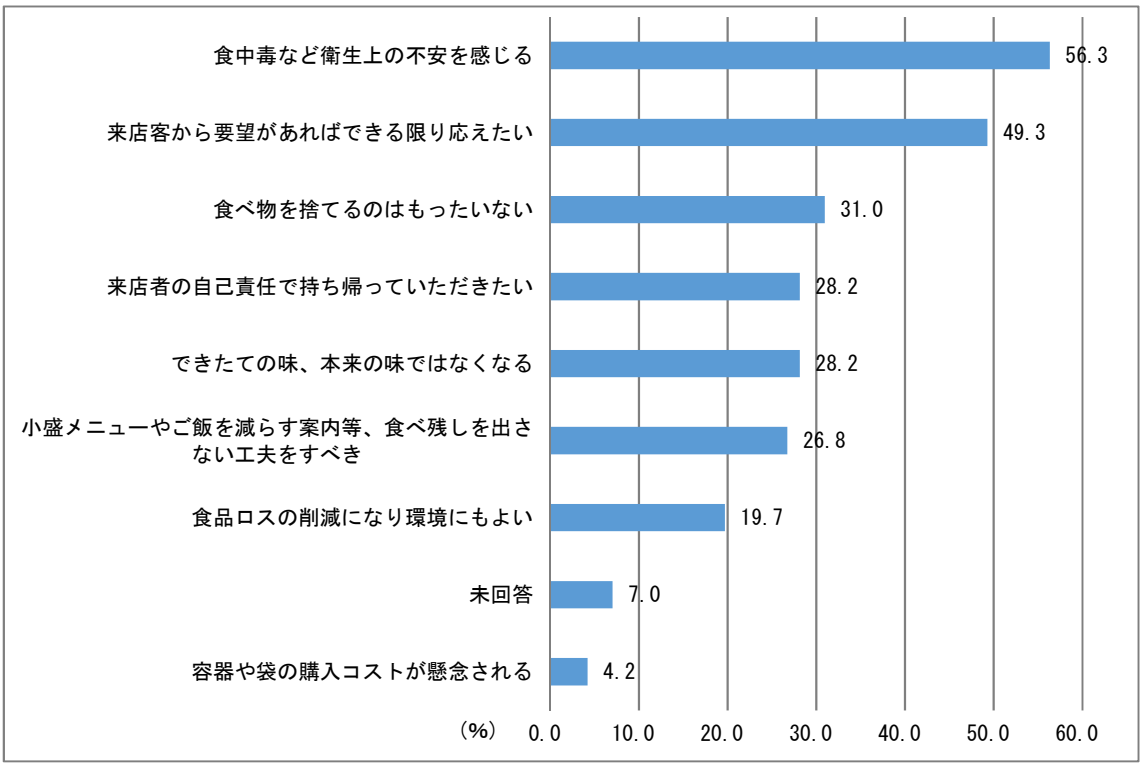


図 2-14　事業者の持ち帰り対応に対する意見

ⅱ）製造・小売業

【事業者（製造・小売業）の食品ロス】

製造・小売業から発生している食品ロスは、「消費期限・賞味期限切れによる食材の廃棄」「商品等の売れ残り」と回答した事業者が多くみられました。

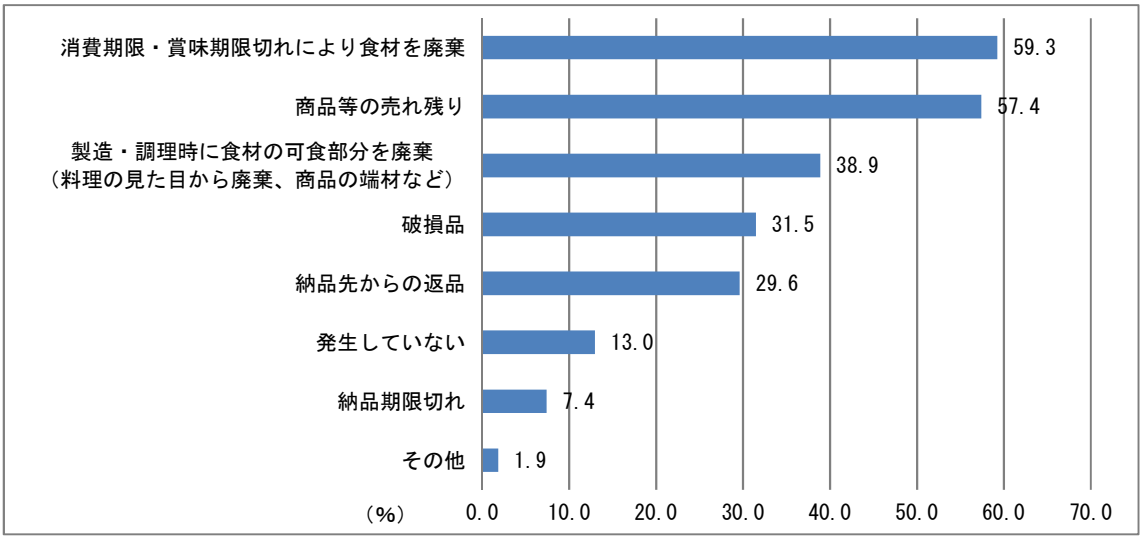


図 2-15　事業者（製造・小売業）から発生する食品ロス（複数回答）

【食品ロス削減のための取り組み（製造・小売業）】

食品ロスを減らすため、「需要予測に基づく仕入れの工夫」「商品を適正に管理し、品質を長く保つ」といった取り組みを実施する事業所が多くみられました。

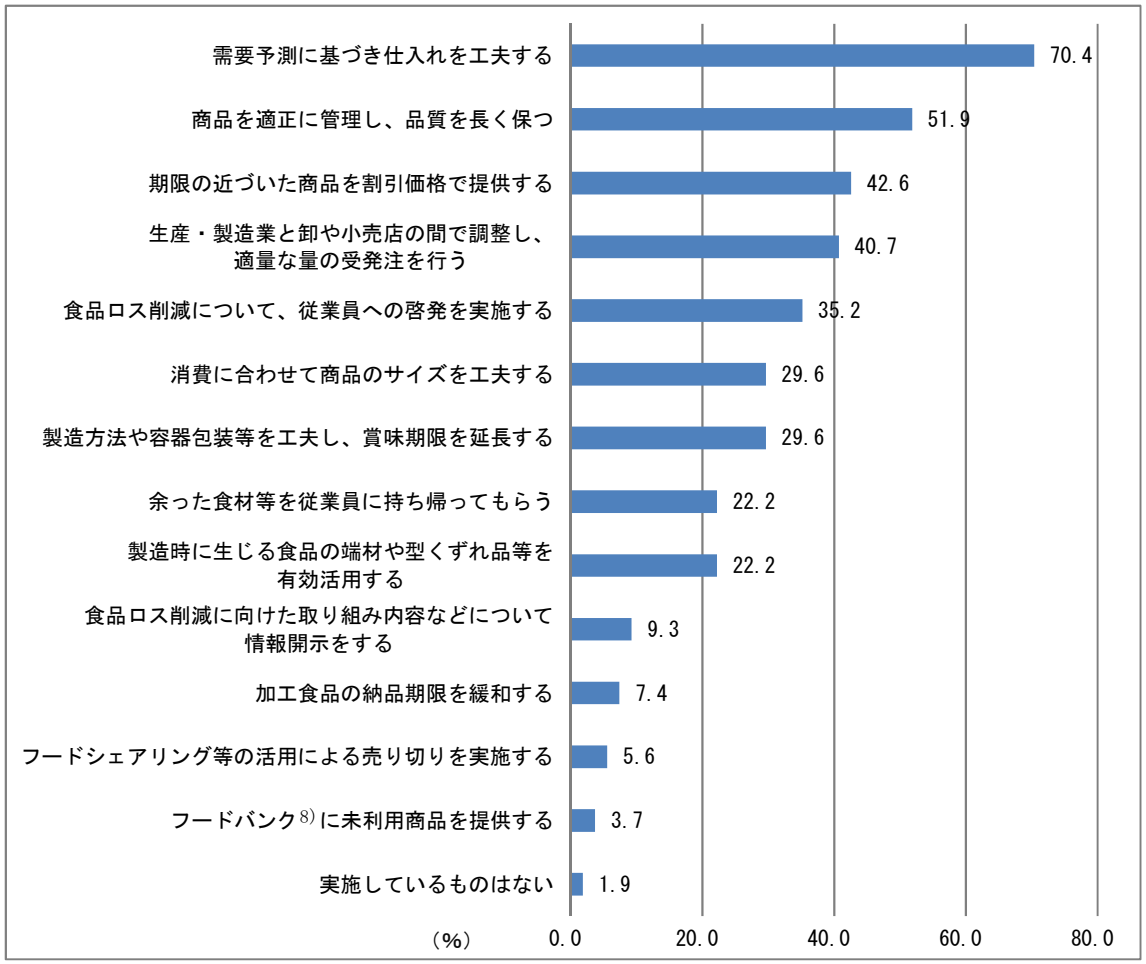


図 2-16　事業者（製造・小売業）の食品ロスを減らす取り組み（複数回答）

※食品ロス削減に関するアンケート結果については、計画本編末尾の「資料」に掲載してあります。

8)　「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．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、以下のとおり家庭系と事業系に区分けして、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) 家庭系食品ロス

・食品ロス問題への認知度は高いが、法律や事業の認知度が低いことから、広報や啓発方法を工夫する必要があります。

・食品ロスを減らす取り組みをしている人の割合は８割を超えていますが、実際に家庭からの食品ロスが全くないと回答した人の割合は低いことから、具体的な行動の実践のための取り組みを行う必要があります。

・フードドライブについて、３割が持ち込みたいが、窓口まで行くのが困難又は面倒に感じていることから、地域モデル開設事業の拡大等により身近な場所で受付することができる取り組みを行う必要があります。

・食品ロス対策の活動を身近に感じてもらうために、実際に活動を体験した人の意見や感想を共有し、取り組みを促していく必要があります。

(2) 事業系食品ロス

・事業系食品ロスは、期限切れによる食材の廃棄や商品の売れ残りが多いことから、在庫管理や発注の管理等、事業者側の工夫のほか、市民に向けた啓発により、消費者行動の変容を促す取り組みを行う必要があります。

・食べ残しは、宴会やパーティーでのコース料理形式で発生しやすいという結果から、「いいね・食べきり推進店」の登録・利用促進等により、外食時の食品ロス削減を推進する必要があります。

・外食で食べきれなかった料理は、持ち帰って食べきることで食品ロス削減につながりますが、その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。

【アンケート結果より】

（持ち帰り対応について、市民の９割が賛成しており、事業者側も「要望があればできる限り応えたい」とし、約半数が持ち帰り対応を行っています。一方、衛生上の安全に不安があるという回答が、双方に多数みられました。）

・フードバンクを活用している製造・小売の事業所が少ないことから、実施している事業所の活動例等の情報を共有し、取り組みを促していく必要があります。

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・市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、市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

食品ロス削減推進法では地方公共団体及び事業者の責務、消費者の役割が明記され、国が定めた「食品ロス削減推進に関する基本方針」には各主体に求められる役割と行動が明記されています。このことから、本計画では各主体に求められる役割を以下のとおり設定します。

①市民の役割

市民は消費者として、

・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ます。

・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”という気持ちを持ちます。

・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、実践します。

・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ます。

・食品ロス等の削減に関する市の施策について知るとともに、積極的な参加・実践に努めます。

②事業者の役割

・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ます。

・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ます。

・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ます。

・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ます。

・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ます。

・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ます。

・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ます。

（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ます。

・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ます。

③市の役割

・市内における食品ロス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実践します。

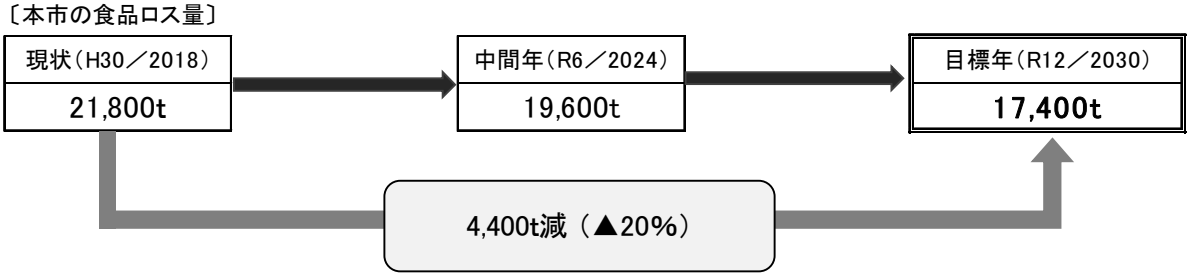
・市民団体、事業者等の行う取り組み等に対し、積極的に支援を行います。

・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、推進体制を整備します。

２．目標

(1) 計画の数値目標

国の削減目標を踏まえ、目標年を令和 12 年度(2030)、中間年を令和６年度(2024)とし、次のように数値目標を設定します。



(2) 国における目標値との比較

国は、「第四次循環型社会形成推進基本計画」及び「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 年度までに食品ロス量を半減させる」を削減目標に設定しています。この目標は、国内の食品ロス量を直近統計年の平成 29 年度（2017）から目標年（2030）までで見ると約 20%削減させるものです。

単位：万t

	基準年 H12(2000)	直近統計年 H29(2017)	目標年 R12(2030)
家庭系	433	284	216
事業系	547	328	273
合計	980	612	489

半減　20%減

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　フードバンク事業の推進
- 施策④　フードドライブ活動の拡充
- 施策⑤　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⑥　関係団体との連携強化
- 施策⑦　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⑧　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

◇家庭での食品ロス記録モニター事業の実施
◇食品ロス削減をテーマにしたレシピコンテストの実施
◇ごみの減量を推進するキャンペーンの実施
◇「３きり[9)]」運動の推進
◇子育て情報とリンクした普及啓発
◇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
◇市民アンケート調査の実施
◇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

◇子ども向け食品ロス削減啓発資材の作成・配布
◇学生との協働による普及啓発事業の実施
◇幼児向け出前講座や小学生向け学習講座の実施
◇SNS を利用した積極的な情報発信

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　フードバンク事業の推進

◇小売店と直結したモデル事業の実施

施策④　フードドライブ活動の拡充

◇地域におけるモデル窓口開設の拡充
◇定期受付窓口の継続

施策⑤　食品関連事業者における食品ロスの削減

◇販売期限切れ食品の廃棄削減キャンペーンの実施
◇外食時の持ち帰り対策についての検討
◇「いいね・食べきり推進店」の登録・利用促進
◇環境にやさしい買い物の普及促進
◇フードシェアリング連携事業の拡充
◇事業者向け講習会の開催
◇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

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

◇食品ロス削減に向けた協議会の設置

施策⑦　庁内関係部局間での連携した施策の実施

◇庁内推進組織の設置

◇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

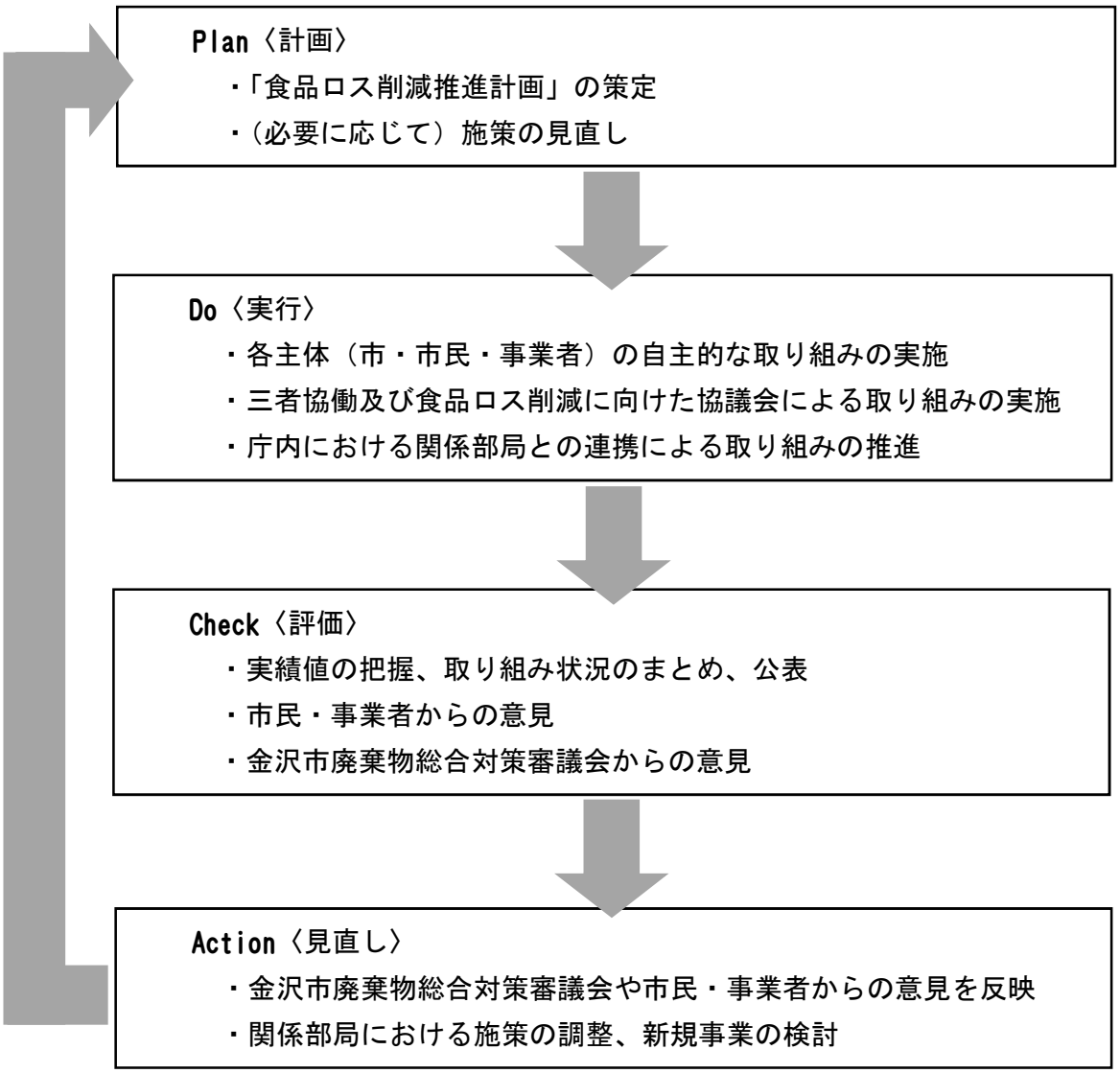
・学生を対象とした将来の和食料理人養成事業	（経済局）
・料理人を対象とした啓発事業	（経済局）
・加賀野菜等推進事業	（農林水産局）
・金沢の海の幸消費拡大事業	（農林水産局）
・市場から発信する食文化事業	（農林水産局）
・中央卸売市場の食品廃棄物のリサイクル	（農林水産局）
・消費者出前講座	（市民局）
・消費者団体研修啓発事業	（市民局）
・フードバンクの活用の推進	（福祉局）
・子どもの生活を支援する団体等ネットワークの構築	（福祉局）
・保育所の食育における啓発	（福祉局）
・食生活改善推進員育成研修会	（保健局）
・共同調理場の食品廃棄物の一部リサイクル	（教育委員会）
・給食の残食調査	（教育委員会）
・給食配膳時の指導	（教育委員会）
・保育所、小中学校における給食だよりの作成	（福祉局・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）

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

◇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

本計画を着実に進めていくために、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くこととします。