第３章　食品ロス削減推進計画

３.１　計画策定の趣旨

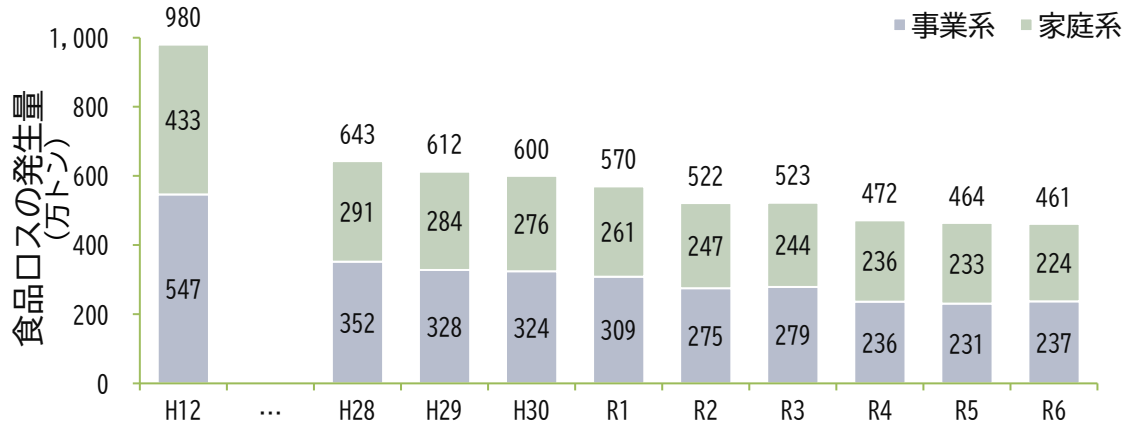
３.１.１　計画策定の目的

近年、地球温暖化をはじめとする環境問題や食料安全保障への関心が高まる中、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」の削減は、国全体で推進すべき施策であり、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けても極めて重要な課題となっています。

我が国では、本来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ます。令和６年度では、全国で 461 万ｔの食品ロスが発生しています（図　３－１）。

国は、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」という）に基づき、令和７年３月に公表された「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」において、地域における食品ロス削減の取り組みを推進していくために、市町村は本方針を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めるものとされています。

本市においては、市民・事業者・行政が一体となってごみ減量に取り組んできましたが、家庭系可燃ごみの中には依然として手付かずのまま廃棄される食品（直接廃棄）や食べ残しが多く含まれています。本計画は、食の命を大切にする『もったいない』の心を地域全体で育み、本市で発生する食品ロスの削減を強力に推進することを目的として策定します。



※国の目標として、令和 12 年度までに平成 12 年度比で事業系食品ロスを 60%削減、家庭系食品ロスを 50%削減（半減）とし、総量で 435 万トンに減少させることが定められています。

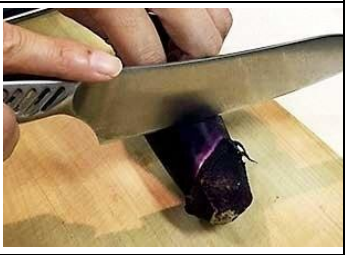
資料：我が国の食品ロスの発生量の推移等（環境省令和８年６月）、食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢（参考資料）（農林水産省、令和７年７月）を基に作成

図　３－１　食品ロス発生量の推移

３.１.２　食品ロスとは

食品ロスとは、食品廃棄物から不可食部（＝「調理くず」（野菜・果物の皮、肉・魚の骨など））を除いた、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことであり、発生要因ごとに「直接廃棄（手付かず食品）」、「過剰除去」、「食べ残し」の３つに分類されます。食品ロスの対象を表 ３-１に示します。

表 ３-１　食品ロスの対象

<table>
<tr><th></th><th>全体区分</th><th>可食/不可食</th><th>分類</th><th colspan="2">説明と具体例</th></tr>
<tr><td rowspan="4">生ごみ／食品廃棄物</td><td rowspan="3">食品ロス（まだ食べられるのに捨てられたもの）</td><td rowspan="3">可食部分（食べられる部分）</td><td>① 直接廃棄（未開封･未利用）</td><td>賞味期限切れ・消費期限切れ等により、調理・提供されずに手つかずのまま捨てられた食品
（例：賞味期限切れの缶詰、未開封パック食材）</td><td></td></tr>
<tr><td>② 食べ残し</td><td>食卓に出されたが、食べ切れずに捨てられたもの
（例：皿に残った料理、作りすぎて余ったおかず）</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 過剰除去</td><td>調理の際、不可食部分を取り除く際に過剰に除去された可食部分
（例：厚くむき過ぎた野菜や果物の皮、身が多く残った魚のあら）</td><td></td></tr>
<tr><td>食品ロス以外</td><td>不可食部分（食べられない部分）</td><td>④ 調理くず</td><td colspan="2">本来食べられない部分の廃棄
（例：野菜の根・ヘタ、果物の硬い種、骨、タマゴの殻）</td></tr>
</table>

３.１.３　本計画で対象とする食品ロス

食品ロスには、家庭から生じる食品ロスと事業活動から生じる食品ロスがあります。事業活動から生じる食品ロスは、主に食品関連事業者（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業（飲食店等））から発生し、「事業系一般廃棄物に区分される食品ロス」と食品製造等の特定の事業活動に伴う「産業廃棄物に区分される食品ロス」があります。

本計画で対象とする食品ロスは、「家庭から生じる食品ロス（家庭系食品ロス）」と「事業系一般廃棄物に区分される食品ロス（事業系食品ロス）」とします。

３．１．４　関連法令、計画

(1) 食品ロス削減推進のための関連法令

（ア）食品ロスの削減の推進に関する法律及び基本方針

「食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法)」は、国や地方公共団体等の責務を明確にするとともに、基本方針の策定をはじめとする施策の基本事項を定め、食品ロス削減を総合的に推進することを目的として令和元年に施行されました。同法第 13 条において、市町村は国の基本方針等を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めることとされています。

令和７年３月に閣議決定された「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」では、令和 12 年度までに平成 12 年度比で家庭系食品ロスを 50％削減、事業系食品ロスを 60％削減とする目標が掲げられています。また、国民の食品ロス削減に関する認知度及び行動実践率を 80%以上とすることが示されています。

（イ）食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）及び基本方針

「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法)」は、食品関連事業者から発生する食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用等を総合的かつ計画的に推進することを目的としています。

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」では、令和 12 年度までに平成 12 年度比で食品ロスを 60％削減とする目標が掲げられています。また、業種別に再生利用等実施率目標が設定されています。

(2) 国の関連計画

（ア）第五次循環型社会形成推進基本計画

「第五次循環型社会形成推進基本計画」は、循環型社会形成推進基本法第 15 条に基づき、循環型社会の形成に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために令和６年８月に閣議決定された国の基本計画です。

同計画では、資源投入量・消費量を抑えつつ付加価値を生み出す「循環経済（サーキュラーエコノミー)」への移行が重点課題とされ、ライフサイクル全体での資源循環が進めるための主要施策の一つとして「食品ロス量の削減」が位置付けられています。

（3）東京都の関連計画

（ア）東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画及び 2050 東京戦略

「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」は、「食品ロスの削減の推進に関する法律」第 12 条及び「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）」に基づき、都内全域における食品ロス削減及び食品リサイクルを総合的に推進するために策定された東京都の法定計画です。

同計画では、2050 年度までに発生抑制の徹底と再生利用の推進により、単純廃棄（焼却・埋立処分）される食品ロスをゼロにする「実質ゼロ」を長期目標として掲げています。また、令和３月に策定された東京都の総合計画「2050 東京戦略」を踏まえ、令和 12 年度の削減目標（家庭系及び事業系を合わせた全体量）を、前計画である「東京都食品ロス削減推進計画（令和３年３月策定）」で掲げた「平成 12 年度比 50％削減（半減）」から「60％削減」へと強化するとともに、新たに令和 17 年度までの目標として「65％削減」を設定しています。

（4）本市の関連計画

（ア）第５期日野市食育推進計画

「食育基本法」及び「日野市みんなですすめる食育条例」に基づき、本市の食育施策を推進する計画です。基本目標の一つである「食の循環を通し、食に向き合う意識を育てます」の中で、食品ロス削減の推進が位置づけられています。具体的な取り組みとして、保育園・学校給食における食べ残しの削減や、市民に対する食品ロス削減の周知啓発が挙げられています。

（イ）第３次日野市環境基本計画

「日野市環境基本条例」に基づき本市の環境施策の基本方向を定める計画で、第３次計画は令和４年４月に策定されました。「自然豊かで環境負荷の少ない社会を実現し、将来の世代に継承する」の基本理念のもと、「ごみゼロのまち」が基本目標の一つに掲げています。

３.２　食品ロスの現状

３.２.１　可燃ごみ組成分析調査に基づく食品ロスの割合

本市では、家庭系ごみの排出実態を把握するため、令和８年度にごみ組成分析調査（以下「令和８年度調査」という）を実施しました。本調査では、日野本町地区（住宅地）及び高幡地区（駅周辺）を対象に、家庭系可燃ごみに含まれる厨芥類（生ごみ）について、「不可食部（調理くず等）」と「食品ロス（直接廃棄・食べ残し・過剰除去）」に分類し、その割合を計測・分析しました。

（ア）前回調査との比較

地区別の厨芥類及び食品ロスの割合の推移を表 ３-２に示します。

表 ３-２　厨芥類及び食品ロスの割合の推移（地区別・年度別比較）

（単位：%）

地区	日野本町		高幡	
調査年度	平成 27 年度	令和８年度	平成 27 年度	令和８年度
直接廃棄	0.17	5.23	3.86	2.99
食べ残し	－ ※	0.87	－ ※	0.25
過剰除去	－ ※	0.90	－ ※	0.16
【食品ロスの割合】	**0.17**	**7.00**	**3.86**	**3.40**
調理くず	28.28	12.43	34.29	19.48
【厨芥類の割合】	**28.45**	**19.43**	**38.15**	**22.88**

※平成 27 年度調査では食品ロスのうち、「食べ残し」及び「過剰除去」の区分を定義しておらず、「直接廃棄」のみ計測を行っていたため、令和８年度調査とは分類項目が異なります。

平成 27 年度に実施した前回調査と比較すると、可燃ごみ全体に占める厨芥類（生ごみ）の割合は、日野本町地区（28.45%→19.43%）、高幡地区（38.15%→22.88%）ともに減少しています。

一方、可燃ごみ全体に占める食品ロスの割合については、高幡地区では減少（3.86%→3.40%）、日野本町地区では増加（0.17%→7.00%）しています。

令和８年度調査で得られた食品ロスの割合は、本計画における食品ロス発生量の推計における算出根拠として活用します。

（イ）令和８年度調査における食品ロスの割合

令和８年度調査における厨芥類及び食品ロスの構成割合を図 ３-２に示します。

可燃ごみ全体に占める厨芥類(調理くず及び食品ロス)の割合は、日野本町地区で 19.43%、高幡地区で 22.88%となっており、両地区ともに約２割程度を占めています。

また、可燃ごみ全体に対する食品ロス（可食部）の割合は、日野本町地区で 7.00%、高幡地区で 3.40%となっています（加重平均：5.65%）。

内訳としては、日野本町地区では食品ロス（7.00%）のうち直接廃棄が 5.23%、高幡地区では食品ロス（3.40%）のうち直接廃棄が 2.99%を占めており、両地区ともに食品ロスの多くを「直接廃棄（手付かずのまま廃棄された食品)」が占める傾向がみられます。

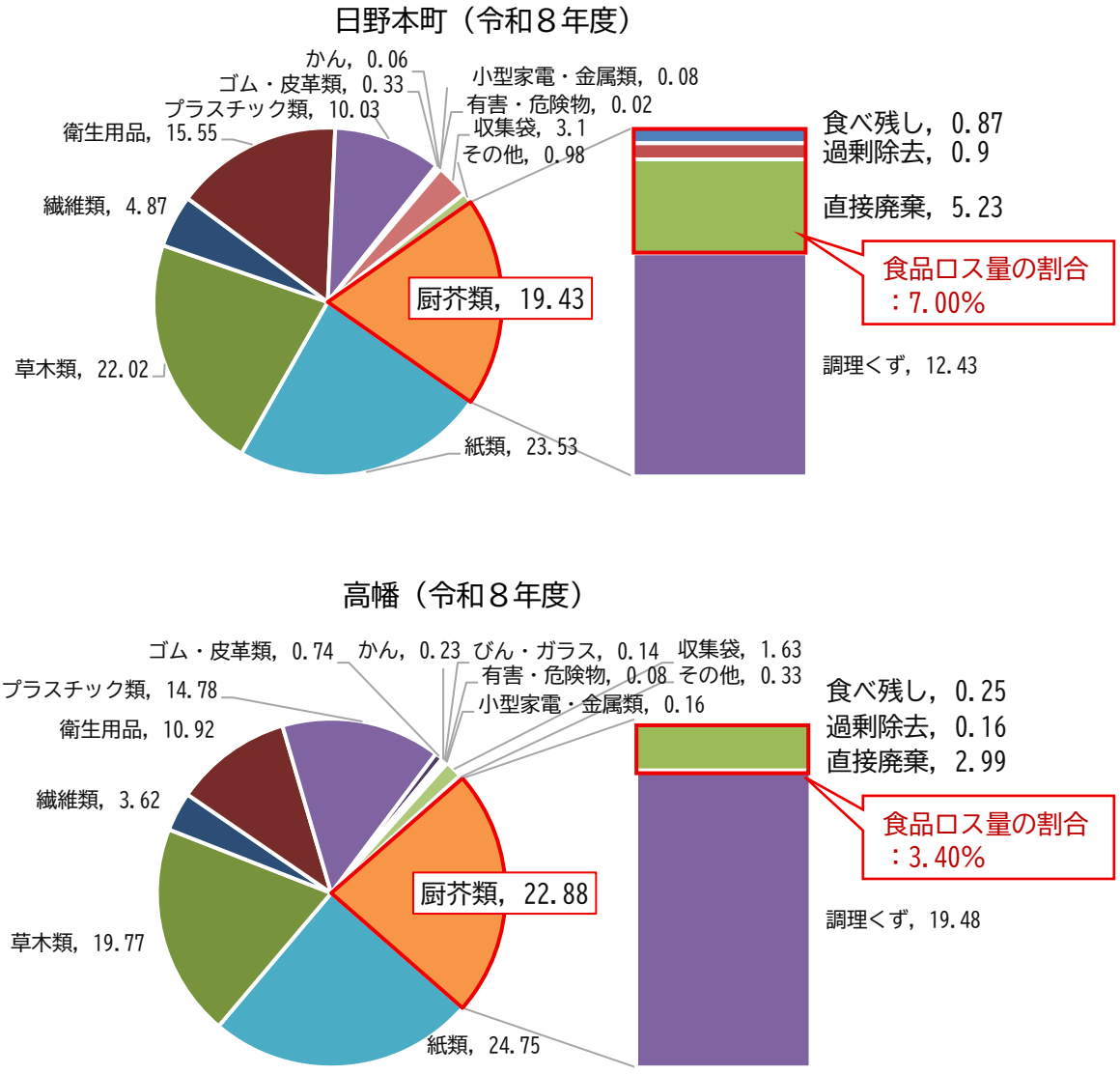


図 ３-２　家庭系可燃ごみ中の食品ロス組成割合（地区別比較）

３.２.２　食品ロス発生量

(1) 家庭系食品ロス量

（ア）推計方法

家庭系食品ロス量は、各年度の家庭系可燃ごみ排出量に、令和８年度調査に基づく食品ロス量の割合（5.65%）を乗じて推計しました。

【推計式】家庭系食品ロス量（t/年）＝各年度の家庭系可燃ごみ排出量（t/年）
×家庭系可燃ごみ排出量に占める食品ロス量の割合（5.65%）

（イ）推計結果

家庭系食品ロス量の推計結果を表 ３-３及び図 ３-３に示します。

令和７年度の家庭系食品ロス量は 1,190t/年と推計され、家庭系可燃ごみ排出量の減少に伴い、年々減少傾向で推移しています。

表 ３-３　家庭系食品ロス量の推計結果

	単位	R3	R4	R5	R6	R7
人口	人	187,293	187,391	187,501	188,244	189,142
家庭系可燃ごみ排出量	t/年	22,962	22,425	21,886	21,397	21,048
食品廃棄物量	t/年	4,758	4,647	4,535	4,434	4,362
可食部（食品ロス量）	t/年	1,298	1,267	1,237	1,209	1,190
食べ残し	t/年	146	143	140	136	134
過剰除去	t/年	143	140	136	133	131
直接廃棄	t/年	1,008	985	961	940	924
不可食部（調理くず）	t/年	3,358	3,460	3,379	3,298	3,224

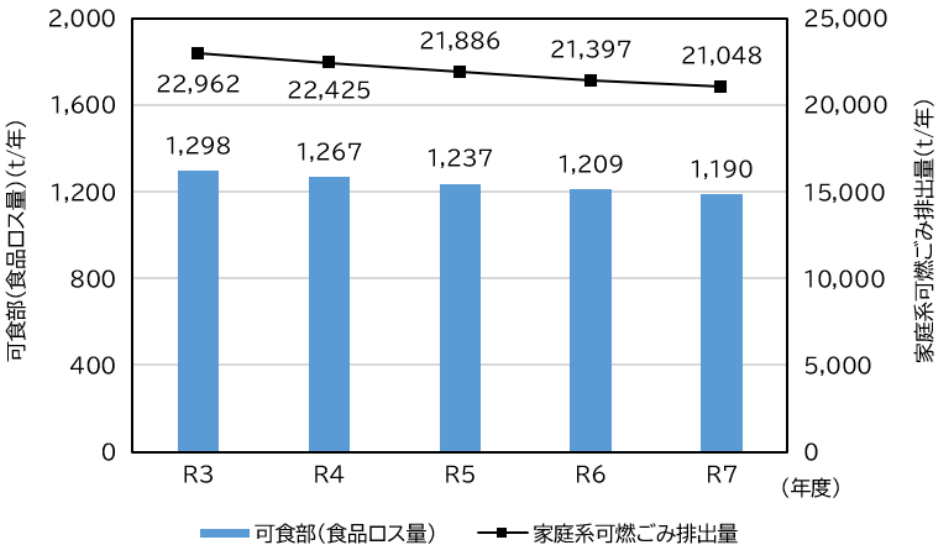


図 ３-３　家庭系食品ロス量の推移

(2) 事業系食品ロス量

（ア）推計方法

事業系食品ロス量は、令和８年度調査では事業系ごみは調査対象外であったため、第３次ごみゼロプラン策定時（平成 27 年度）に実施した前回調査の結果を踏まえて推計しました。

【推計式】事業系食品ロス量（t/年）＝各年度事業系可燃ごみ量（t/年）
×事業系可燃ごみ排出量に占める食品ロス量の割合（14.22%）

（イ）推計結果

事業系食品ロス量の推計結果を表 ３-４及びエラー！ 参照元が見つかりません。に示します。

令和７年度の事業系食品ロス量は 450t/年と推計され、事業系可燃ごみ排出量の減量に伴い、令和３年度に対して 62t 減少しています。

表 ３-４　事業系食品ロス量の推計結果

		単位	R3	R4	R5	R6	R7
事業系可燃ごみ排出量		t /年	3,604	3,330	3,159	3,166	3,166
食品廃棄物量		t /年	825	762	723	724	724
	可食部（食品ロス量）	t /年	512	474	449	450	450
	不可食部（調理くず等）	t /年	313	288	274	274	274

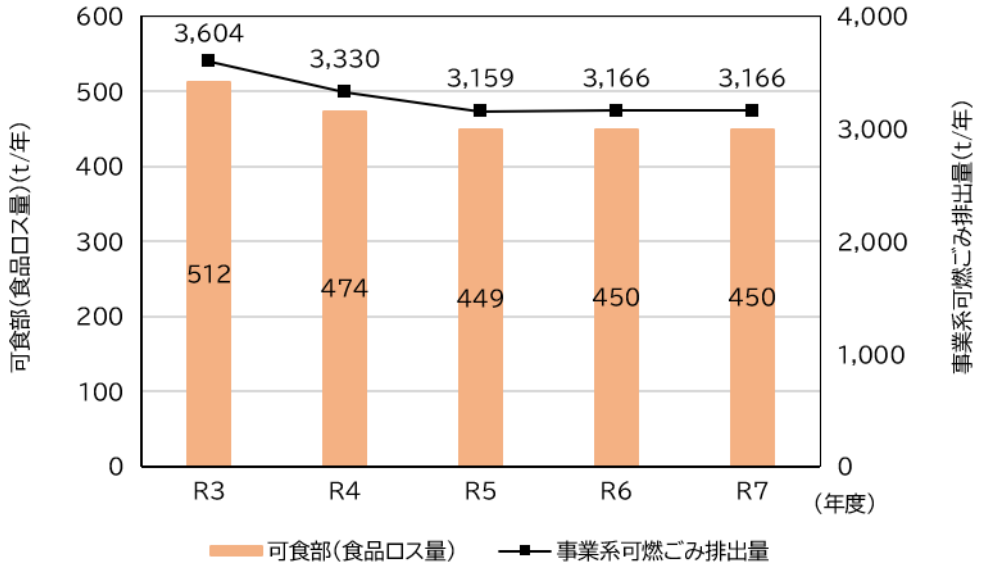


図 ３-４　事業系食品ロス量の推移

３.２.３　食品ロス削減の実施状況（アンケート調査結果）

令和８年６月に市民 2,000 世帯を対象に実施したアンケート調査結果のうち、食品ロスに関連する事項の概要は以下のとおりです。

(1) 家庭における食品ロスの発生要因

家庭において食品ロスが発生した要因を図 3-5 に示します。

「管理不足（期限切れ）」が最も多く、次いで「過剰購入」が多くなっています。

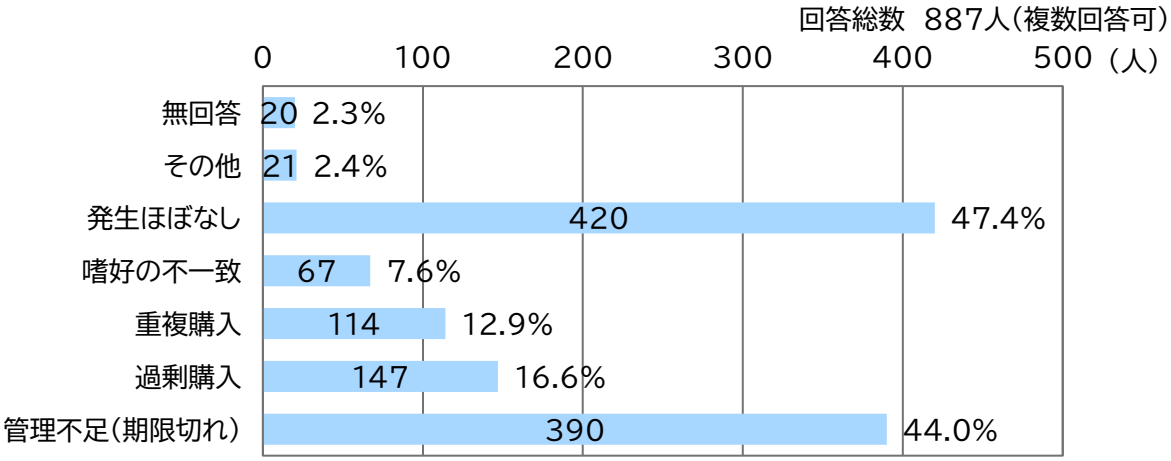
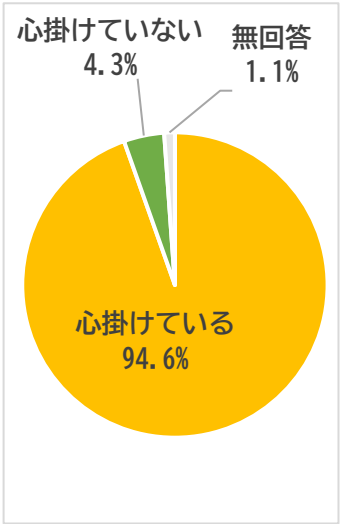


図 3-5　家庭における食品ロスの発生要因

(2) 家庭における食品ロス削減に向けた取り組み状況

家庭における食品ロス削減に向けた取り組み状況を図 3-6 に示します。

回答者の 94.6%が「普段から食品ロスを減らすために心掛けている」と回答しており、多くの市民が家庭内での食品ロス削減に取り組んでいることが伺えます。具体的な取り組み内容としては、「買い出し前の在庫確認」が最も多くなっています。



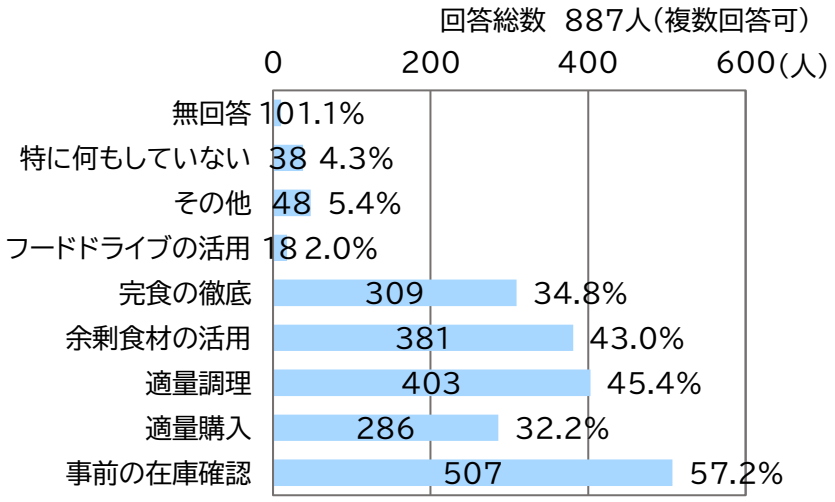


図 3-6　家庭における食品ロス削減に向けた取り組み状況

３.３　食品ロスの課題

「３.２　食品ロスの現状」を踏まえた本市における食品ロスの課題は以下のとおりです。

1. 家庭系食品ロス

● 家庭系食品ロスは未開封食品（直接廃棄）が主な発生要因

家庭系食品ロスの発生量は、家庭系可燃ごみ量の減少に伴い減少傾向にありますが、ごみ組成分析調査によると、未開封のまま廃棄される「直接廃棄」（手付かず食品）が約８割と大半を占めています。市民アンケート調査でも、食品ロスの発生要因として「管理不足（賞味・消費期限切れ）」が最多となっており、主に購入後の保管や在庫管理の段階で発生していることが伺えます。

生ごみの水切り徹底に加え、「直接廃棄」（手付かず食品）を発生させない買いすぎや賞味・消費期限切れを未然に防ぐための意識啓発と行動変容の推進が必要です。

● 削減意識の高さと行動（実践）のギャップ

市民アンケート調査では、94.6％の市民が「普段から食品ロスを減らすために心掛けている」と回答しており、高い減量意識が定着していることが伺えます。一方で、前述のとおり、手付かず食品（直接廃棄）が多く発生していることから、日頃の意識の高さが必ずしも家庭での適切な在庫管理や行動に結びついていない『意識と行動のギャップ』が生じています。

● 世帯構成の変化に応じた食品ロス削減対策の必要性

本市においても、全国的な傾向と同様に、単身世帯や少人数世帯が増加しており、食品の大容量パックの買いすぎや使い残しが発生しやすい状況にあります。また、市民アンケート調査では、フードドライブ[1]の回収拠点について、従来の市庁舎等に加え、身近なスーパーや民間店舗等への増設を求める声が多く寄せられています。こうした世帯構成の変化や市民ニーズに対応した、実効性のある食品ロス削減対策の推進が必要です。

2. 事業系食品ロス

● 業種別の実態を踏まえた事業系食品ロス削減対策の必要性

本市の事業系食品ロス量は、家庭系食品ロス量と同様に、可燃ごみ排出量の減少に伴い年々減少傾向で推移しています。一方で、事業系食品ロス量は業種によって発生構造が大きく異なると考えられますが、業種ごとの具体的な発生量や発生要因といった詳細な実態の把握が十分でない点が課題として挙げられます。今後は、事業系食品ロスの発生状況や発生要因等を把握した上で施策のターゲットを明確にし、事業者による自主的な食品ロスの削減行動を積極的に推進していく必要があります。

[1] フードドライブ:家庭で余っている食べ物を公共施設などに持ち寄り、それらをまとめて地域の施設、団体等に寄付する活動のこと。

３.４　食品ロス削減推進計画

３.４.１　基本理念

本市では、市民・事業者・行政が一体となったごみ減量への取り組みを推進してきましたが、排出されているごみの中には依然として手付かずのまま廃棄される食品（直接廃棄）や食べ残しが多く含まれています。また、単身・少人数世帯の増加に伴う購入・保管上の課題をはじめ、「減量意識の高さが実際の行動に結びついていない」といった地域特有の課題も存在しています。

こうした課題を踏まえ、本計画では、市民・事業者・行政が互いに役割を果たしつつ、これまで培われてきた食への感謝と『もったいない』の心を地域全体で育み、未来へとつなぐ取り組みを通じて、「食品ロスゼロのまち・日野」の実現を目指します。

以上を踏まえて、本計画の基本理念を以下のとおり定めます。

― 食品ロス削減推進計画 基本理念 ―

『もったいない』の心を未来へつなぐ

市民・事業者・行政がともに創る食品ロスゼロのまち・日野

３.４.２　基本方針

本計画の基本理念「『もったいない』の心を未来へつなぐ　市民・事業者・行政がともに創る食品ロスのまち・日野」を実現するための４つの基本方針を以下のとおり掲げます。

【基本方針Ⅰ】食品ロス削減に係る啓発・情報発信

《解説》市民及び事業者に対して、食品ロス削減に関する効果的な啓発と情報発信を行います。ごみ情報紙「エコー」、広報紙「広報ひの」、市ホームページに加え、ごみ分別アプリや SNS 等の多角的な媒体を活用します。さらに、環境展や食育推進計画（ベジ活 350[2]等）と連動したイベントの開催や、先進事例の共有を図り、地域全体での減量意識を行動へと結びつけます。

[2] ベジ活 350：健康づくり施策と連動した、1 日 350g 以上の野菜摂取を目指す食育運動のこと。

【基本方針Ⅱ】家庭系食品ロスの減量・資源化

《解説》家庭から排出される食品ロスの発生を根本から抑え込むとともに、未利用食品の有効活用と自家処理による減量・資源化を多角的に推進します。

【基本方針Ⅲ】事業系食品ロスの減量・資源化

《解説》事業活動に伴い発生する食品ロスの実態を正確に把握し、事業者の自主的な減量意識の向上と再資源化・廃棄ゼロに向けた実効性のある取組を推進します。

【基本方針Ⅳ】食品ロス削減推進体制の確立

《解説》食品ロス対策が教育・福祉・農政・商工・環境など多岐にわたる分野へ深く関連していることを踏まえ、全庁的な推進・管理体制を強力に確立します。さらに、浅川清流環境組合を構成する本市・国分寺市・小金井市の「３市ごみ減量推進市民会議」等を活用し、自治体の垣根を越えた連携による減量効果の波及と推進力の強化を図ります。

３.４.３　数値目標

(1) 食品ロス削減推進計画の数値目標

本計画の数値目標を、表 ３-５及び図 ３-７に示します。

削減目標の設定にあたっては、「３．１．４　関連法令、計画」において最も高い削減水準を掲げている東京都の「2050 東京戦略」及び「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」における数値目標（令和 17 年度までに 65%削減）を踏まえて設定しました。

なお、国及び東京都では、食品ロス量削減目標の基準年度は平成 12 年度となっています。一方、本市においては、平成 12 年 10 月に導入した指定袋有料化及び戸別収集に伴い、平成 12 年度から平成 13 年度にかけてごみ排出量が大きく変動した経緯があります。このため、本市ではごみ排出量が安定した平成 13 年度を基準年度として設定しました。

表 ３-５　食品ロス削減計画の数値目標

項目	平成 13 年度 （基準年度）	令和７年度 （実績）	令和 13 年度 （中間目標）	令和 18 年度 （計画目標）
家庭系食品ロス発生量	1,300ｔ/年	1,189ｔ/年	773ｔ/年	449ｔ/年
事業系食品ロス発生量	1,004ｔ/年	450ｔ/年	404ｔ/年	350ｔ/年
食品ロス発生量（合計）	2,304ｔ/年	1,639ｔ/年	1,177ｔ/年	799ｔ/年

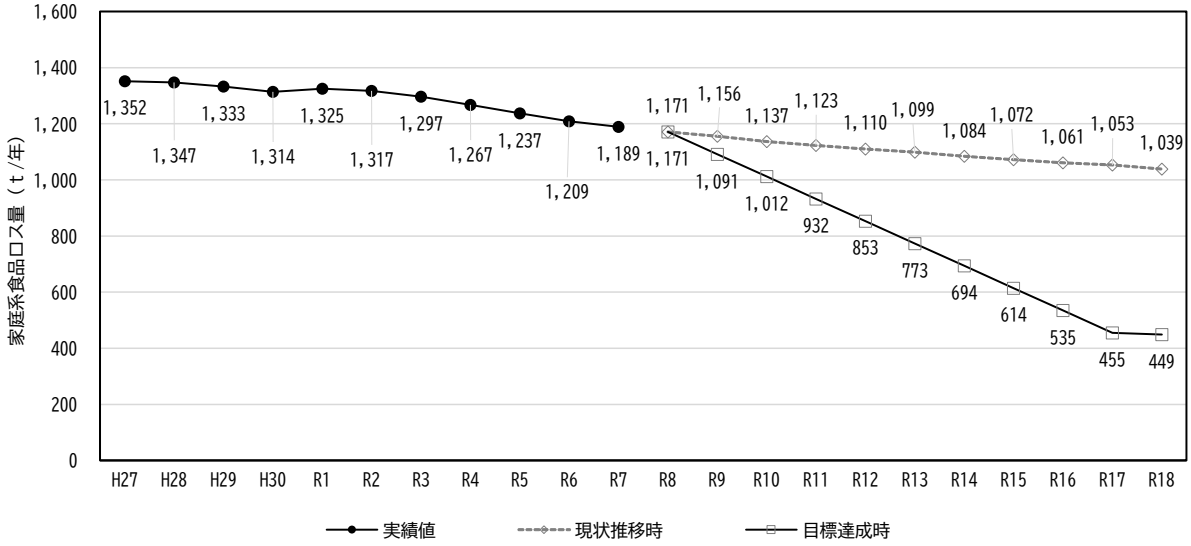


図 3-7　家庭系食品ロス量の目標値

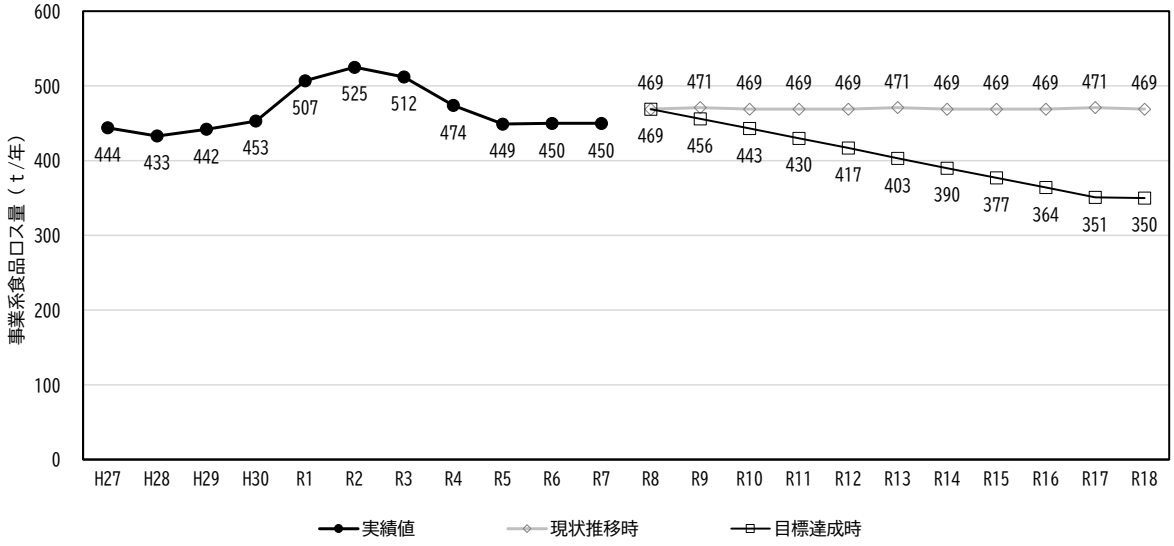
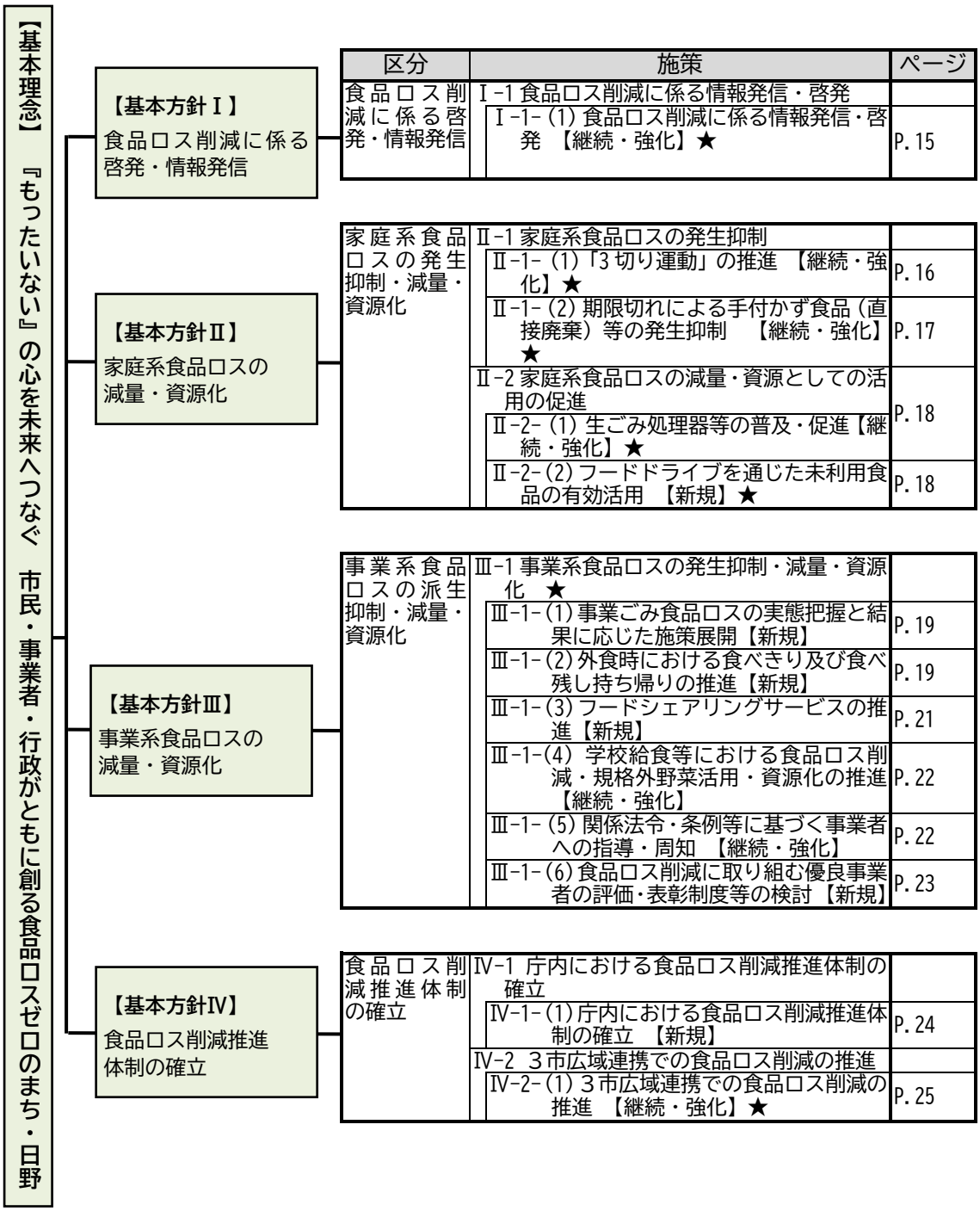


図 3-8　事業系食品ロス量の目標値

3.4.4　行動計画（施策）

本計画の施策体系図を図 3-9に、次頁以降に各施策の内容を示します。



区分	施策	ページ
食品ロス削減に係る啓発・情報発信	Ⅰ-1 食品ロス削減に係る情報発信・啓発	
	Ⅰ-1-(1) 食品ロス削減に係る情報発信・啓発 【継続・強化】★	P. 15
家庭系食品ロスの発生抑制・減量・資源化	Ⅱ-1 家庭系食品ロスの発生抑制	
	Ⅱ-1-(1)「3切り運動」の推進 【継続・強化】★	P. 16
	Ⅱ-1-(2) 期限切れによる手付かず食品（直接廃棄）等の発生抑制 【継続・強化】★	P. 17
	Ⅱ-2 家庭系食品ロスの減量・資源としての活用の促進	P. 18
	Ⅱ-2-(1) 生ごみ処理器等の普及・促進【継続・強化】★	P. 18
	Ⅱ-2-(2) フードドライブを通じた未利用食品の有効活用 【新規】★	P. 18
事業系食品ロスの派生抑制・減量・資源化	Ⅲ-1 事業系食品ロスの発生抑制・減量・資源化 ★	
	Ⅲ-1-(1) 事業ごみ食品ロスの実態把握と結果に応じた施策展開【新規】	P. 19
	Ⅲ-1-(2) 外食時における食べきり及び食べ残し持ち帰りの推進【新規】	P. 19
	Ⅲ-1-(3) フードシェアリングサービスの推進【新規】	P. 21
	Ⅲ-1-(4) 学校給食等における食品ロス削減・規格外野菜活用・資源化の推進【継続・強化】	P. 22
	Ⅲ-1-(5) 関係法令・条例等に基づく事業者への指導・周知 【継続・強化】	P. 22
	Ⅲ-1-(6) 食品ロス削減に取り組む優良事業者の評価・表彰制度等の検討 【新規】	P. 23
食品ロス削減推進体制の確立	Ⅳ-1 庁内における食品ロス削減推進体制の確立	
	Ⅳ-1-(1) 庁内における食品ロス削減推進体制の確立 【新規】	P. 24
	Ⅳ-2 ３市広域連携での食品ロス削減の推進	
	Ⅳ-2-(1) ３市広域連携での食品ロス削減の推進 【継続・強化】★	P. 25

図 3-9　本計画の施策体系図

【基本方針Ⅰ】食品ロス削減に係る啓発・情報発信

◆Ⅰ-1 食品ロス削減に係る情報発信・啓発

【施策Ⅰ-1-（1)】食品ロス削減に係る情報発信・啓発（継続・強化）	
目的	ごみ情報紙「エコー」、広報紙「広報ひの」、市ホームページ、アプリや SNS 等の多様な広報媒体や関係部局と連携したイベントにより、食品ロス削減に関する効果的な啓発と情報発信を行う。
【行政】の取組	・ 市の取り組みについて、市ホームページやごみ情報誌「エコー」、ごみ分別アプリ、LINE など多角的な情報媒体を通じて情報発信し、市民の意識啓発を促進する。 ・ 「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会[3]」に参加・連携し、全国協働キャンペーンに合わせた情報発信を行うとともに、全国の優良事例を参考に効果的な普及・啓発を実施する。 ・ 環境展や食育関係部局等と連動した食品ロス削減に関する啓発イベントを開催する。 ・ 健康づくりの視点（ベジ活 350 等）と連動した情報発信を展開する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅰ-1-（1)】「情報誌・市報等による普及啓発・情報提供」と関連）*
【市民】ができること	・ 食品ロスに関する情報収集を積極的に行い、その情報を活用して食品ロス削減を実践する。
【事業者】の役割	・ 小売業者等は、店舗や売場でのポスター提示等を通じて、市民に対する食品ロス削減の啓発活動を積極的に行う。
成果指標（KPI）	・ 市民の食品ロス削減への取り組み率（%） ・ 啓発イベントの開催回数（回/年）

■進行管理計画（令和９年度～令和 18 年度）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
市民の食品ロス削減への取り組み率	94.6%	→	→	→	→	95%	→	→	→	→	95%
啓発イベントの開催回数	未実施	→	→	→	→	1回	→	→	→	→	2回

[3] 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会：「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する自治体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て３Ｒを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的とした協議会のこと。

【基本方針Ⅱ】家庭系食品ロスの減量・資源化

◆Ⅱ-1 家庭系食品ロスの発生抑制

【施策Ⅱ-1-(1)】「３切り運動」の推進（継続・強化）	
目的	食材の「使い切り」、食べ残しをしない「食べ切り」、排出前に生ごみの水分を絞る「水切り」からなる「３切り運動」を推進する。
【行政】の取組	・ ３切り運動の推進（食材の使い切り・食材の食べ切り、生ごみの水切り）による減量への取り組みを強化する。 【食材の使い切り】 －市内大学などと連携した食材の使い切りレシピ開発に向けて検討する。 －商店、スーパーにおけるばら売り・量り売りの促進に向けて検討する。 【食材の食べ切り】 －市内飲食店などと連携した食べ切りサイズの考案・販売に向けて検討する。 【生ごみの水切り】 －水切りネットや水切り器などによる水切りを推奨し、ごみ減量に取り組む。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅱ-1-（1)】「生ごみの水切りの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ 家庭において「３切り運動」を実践する。 【食材の使い切り】 －ばら売りや量り売り等を活用して使い切れる分だけ食材を購入するとともに、使い切りレシピによるエコクッキングを実践し、食材を無駄なく使い切る。 【食材の食べ切り】 －家庭での調理時や外食での注文時には食べきれる適量とすることを心がけ、家庭でも外食先でも料理を残さず食べきる。 【生ごみの水切り】 －水切りネット等を活用して、生ごみの水切りを行う。
【事業者】の役割	・ 小売業者等は、店頭でのばら売り・量り売り・少量パック販売を導入する。 ・ 飲食店等は、市が行う「３切り運動」の啓発へ協力するとともに、各店舗において「３切り運動」を実践する。 【食材の使い切り】 －適正な発注・在庫管理や過剰除去の防止、端材・規格外食材の有効活用により、仕込み・調理段階における食材の使い切りを徹底する。 【食材の食べ切り】 －提供量の調整や適正量の声かけ、持ち帰り対応等を通じて、客席での食べ残し削減（食べ切り）を促す。 【生ごみの水切り】 －下処理くずを濡らさない工夫や専用器具・ネットの活用により、厨房及び片付け時における生ごみの水切りを徹底する。
成果指標（KPI）	・ 可燃ごみ処理施設のごみ質分析結果における水分割合（%） ・ 食材の使い切りレシピの開発数(累計)

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
ごみ質分析結果における水分割合	46.8%	→	→	→	→	40%	→	→	→	→	35%
食材の使い切りレシピの開発数（累計）	６件	→	→	→	→	10 件	→	→	→	→	15 件

【施策Ⅱ-1-(2)】期限切れによる手付かず食品（直接廃棄）等の発生抑制（継続・強化）	
目的	消費期限・賞味期限や計画的購入・管理の啓発、ローリングストック（備蓄食料の定期消費）の推奨により、未開封のまま捨てられる手付かず食品（直接廃棄）等の発生を抑制する。
【行政】の取り組み	・ 消費期限・賞味期限の違いに関するわかりやすい啓発資料を作成し、「美味しくたべられる期間」に関する理解の促進を図る。 ・ 小売店等と連携し、「手前どり[4]」を消費者が実施するよう POP の掲示等を通じて啓発を行う。 ・ 「冷蔵庫内チェックシート」（３市ごみ減量推進市民会議作成）」や「食品ロスダイアリー[5]」を普及し、家庭内での在庫管理やローリングストックについて広報・啓発を行う。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（1）】「家庭内における生ごみの減量・資源化の促進」と関連）*
【市民】ができること	・ 消費期限・賞味期限を正しく理解し、定期的な在庫入れ替え（古いものから使う「先入れ先出し」）とローリングストックを習慣化する。 ・ 購入してすぐに消費する場合は、棚の手前にある賞味・消費期限が近い商品から優先的に購入する「手前どり」を行う。 ・ 買い出し前に、「冷蔵庫内チェックシート」（３市ごみ減量推進市民会議作成）」等を活用して在庫を確認し、必要な分だけをメモして購入する。
【事業者】の役割	・ 全事業者は、従業員への食品ロス削減教育を進めるとともに、市とも連携しながら直接廃棄の発生抑制のための啓発を行う。 ・ 小売業者等は、「手前どり」POP の提示や割引見切りシールの活用、値引きコーナーの設置など、消費者が期限の近い商品を手に取りやすい売り場づくりを行う。 ・ 小売業者等は、適切な期限表示を行うとともに、ばら売り・小分け販売、フードシェアリングサービスの活用等により、店頭での未開封廃棄・手付かず廃棄を削減する。
成果指標（KPI）	・ 家庭系可燃ごみ中の直接廃棄量（t/年）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
家庭系可燃ごみ中の直接廃棄量	924ｔ	→				601ｔ	→				349ｔ

[4] 手前どり：買物をしてすぐに消費する場合に、商品棚の手前にある賞味・消費期限が近い商品から優先的に購入する購買行動のこと。

[5] 食品ロスダイアリー：環境省が開発した家庭で廃棄する未使用の食品や食べ残しを記録する日記のこと。

◆Ⅱ-2 家庭系食品ロスの減量・資源としての活用の促進

【施策Ⅱ-2-(1)】生ごみ処理器等の普及・促進（継続・強化）	
目的	生ごみ処理器等の継続的な使用を促し、家庭内で発生した食品ロスの自家処理及び減量を推進する。
【行政】の取り組み	・ 生ごみ処理器等の導入メリットを周知し、利用を促進する。 ・ 生ごみ処理器等の購入費に対する補助制度を運用する。 ・ ダンボールコンポスト講習会（対面・オンライン）を開催し、ダンボールコンポストの認知度拡大を図るとともに、利用者に対してフォローアップを行う。 *（★ごみ処理基本進計画【施策Ⅲ-2-（1)】「家庭内における生ごみの減量・資源化の促進」と関連）*
【市民】ができること	・ 生ごみ処理器等を購入し、継続的に利用する。 ・ ダンボールコンポスト講習会へ参加する。
【事業者】の役割	・ 小売業者等は、生ごみ処理器等を販売し、市民に対して生ごみ処理器等の啓発・推奨を行う。
成果指標（KPI）	・ 生ごみ処理器等の補助件数（件/年）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
生ごみ処理器等の年間補助件数※	494 件	→	→	→	→	750 件	→	→	→	→	1,000 件

※ごみ処理基本進計画【施策Ⅲ-2-（1)】「家庭内における生ごみの減量・資源化の促進」と同指標

【施策Ⅱ-2-(2)】フードドライブを通じた未利用食品の有効活用（新規）	
目的	家庭で余剰となった未利用食品（未開封・賞味期限内）を収集・活用するため、イベント時の回収に加えフードドライブ拠点を整備し、福祉施設や生活困窮者等へ提供する。
【行政】の取り組み	・ フードドライブに関して、受け入れ可能な食品の基準や回収場所を広報紙･Web･アプリ等でわかりやすく周知し、未利用食品の回収量の増大を図る。 ・ 回収した未利用食品を必要とする施設等へ適切に配布する。 ・ 社会福祉協議会や NPO 法人、商業施設・スーパー等の多様な主体と連携し、回収拠点の増設を進めるとともに、円滑な回収・提供体制を構築・運用する。 *（★ごみ処理基本進計画【施策Ⅲ-2-（1)】「家庭内における生ごみの減量・資源化の促進」と関連）*
【市民】ができること	・ 家庭内の未利用食品をフードドライブの拠点に持込み、提供する。
【事業者】の役割	・ 小売業者等は、自社店舗においてフードドライブ回収ボックスを設置し、受入協力を行う。 ・ 全事業者は、事業所の未利用食品をフードドライブへ提供する。
成果指標（KPI）	・ フードドライブの回収拠点数（箇所）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
ﾌｰﾄﾞﾄﾞﾗｲﾌﾞの回収拠点数	２箇所	→	→	→	→	５箇所	→	→	→	→	10 箇所

【基本方針Ⅲ】事業系食品ロスの減量・資源化

◆Ⅲ-1 事業系食品ロスの発生抑制・減量・資源化

【施策Ⅲ-1-(1)】事業ごみ食品ロスの実態把握と結果に応じた施策展開（新規）	
目的	宿泊業・飲食店、食品販売店など、各業種から発生する事業系食品ロスの発生量や発生要因について、実態把握を行い、課題解決に向けた施策を検討する。
【行政】の取り組み	・ 事業系一般廃棄物を対象に、業種別に組成分析調査を実施するなどして、事業系食品ロスの発生実態を把握する。 ・ 把握した実態に基づき、業種別に効果的な減量施策を検討する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ 市、事業者が実施する施策に協力する。
【事業者】の役割	・ 全事業者は、市が実施する事業系ごみの組成分析調査等に協力する。 ・ 飲食店等は、自社・自店舗における食品廃棄（売れ残り・調理くず・仕込みロス等）の発生状況や要因を把握する。 ・ 飲食店等は、市や関係団体等が実施する食品ロス削減に係る事業や施策に積極的に参加し、協力する。
成果指標（KPI）	・ 事業系可燃ごみの組成分析調査の実施/施策の検討及び実施

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
組成分析調査の実施／施策の検討・実施	未実施	情報収集/施策検討	→	→	→	調査実施/施策検討	施策の実施	→	→	→	→

【施策Ⅲ-1-(2)】外食時における食べきり及び食べ残し持ち帰りの推進（新規）	
目的	外食時における食品ロス（食べ残し）を削減するため、宴会等での「30・10 運動」の呼びかけや飲食店等における小盛りメニューの設定、利用客の自己責任に基づく食べ残しの持ち帰りなど、事業者の主体的な取り組みを支援・啓発する。
【行政】の取り組み	・ 市ホームページ、広報紙等での 『30・10 運動』の啓発を行う。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）* ・ 広報等を通じ、小盛り対応や持ち帰りに協力する店舗の取り組み事例を紹介するとともに、衛生上のリスクを理解し、自己責任の範囲で持ち帰りを行うよう利用客に啓発し、双方が安心して取り組める環境を整える。 ・ 環境省の持ち帰りに関するガイドライン等を参考に、飲食店等が衛生面に配慮して持ち帰りに対応できるよう、事業者向けの運用ガイドラインを作成し、周知する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ 小盛り・ハーフサイズメニューを選択するなど食べきれる量を注文するとともに、宴会時における『30・10 運動』の実践などにより、注文した料理は残さず食べきる。 ・ やむを得ず料理を残してしまった場合は、持ち帰り可能か店舗に確認した上で、自己責任のもと衛生管理に十分留意して持ち帰る。
【事業者】の役割	・ 飲食店等は、『30・10 運動』の啓発ポップ等を設置し、利用客へ食べきり等の協力を呼びかける。 ・ 飲食店等は、利用者のニーズに合わせた小盛り・ハーフサイズ・少量メニューを設定する。 ・ 飲食店等は、適切な衛生管理に配慮しつつ、持ち帰り用容器の導入や利用客への自己責任ルールの説明・注意喚起などを実践する。
成果指標（KPI）	・ 食べ残し持ち帰り協力店舗数（店舗）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
食べ残し持ち帰り協力店舗数	未把握	調査の実施	→	→	→	20 店舗	→	→	→	→	50 店舗

【施策Ⅲ-1-(3)】フードシェアリングサービスの推進（新規）	
目的	店舗で売り切れずに廃棄される恐れのある未利用食品と購入者をマッチングするフードシェアリングサービス（タベスケ[6]等）の活用を推進し、事業者が主体となった未利用食品の発生防止及び効率的な食品ロス削減を図る。
【行政】の取り組み	・ 市内店舗や市民のニーズに応じた効果的なフードシェアリングサービスについて情報収集を行う。 ・ 市内店舗に対し、民間事業者等が運用するフードシェアリングプラットフォーム（タベスケ等）を紹介し、登録や積極的な出品を働きかける。 ・ 市民に対し、フードシェアリングサービスについて周知・啓発を行い、登録店舗の利用や購入を促進する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ フードシェアリングサービスへユーザー登録を行い、地域の登録店舗や出品情報を積極的に確認する。 ・ 消費（賞味）期限が迫った出品商品などを積極的に購入し、店舗の食品ロス削減に協力する。
【事業者】の役割	・ 小売業者等は、フードシェアリングサービスの導入・登録を行い、積極的に参加・出品し、過剰在庫の売れ残りや消費（賞味）期限が間近な商品の廃棄を防ぎ、食品の有効利用に努める。
成果指標（KPI）	・ フードシェアリングサービスの実施店舗数（店舗）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
ﾌｰﾄﾞｼｪｱﾘﾝｸﾞｻｰﾋﾞｽの実施店舗数	未実施	調査の実施	→		→	15 店舗	→				30 店舗

[6] タベスケ：民間事業者が運営する自治体主導型のフードシェアリングサービス。

【施策Ⅲ-1-(4)】学校給食等における食品ロス削減・規格外野菜[7]活用・資源化の推進（新規）	
目的	教育・保育施設等における給食残食削減指導、地産地消・規格外農産物の活用食育の推進、及び学校給食残渣の再資源化（堆肥化等）を促進する。
【行政】の取り組み	・ 教育委員会・農政部署等と連携して、残食削減、食育・地産地消を推進する。 ・ 給食残渣の再資源化事業（堆肥化等）を継続的に運用する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ 声掛け等を行い、生徒・児童が給食を残さないよう徹底する。 ・ 食育への理解を深め、実践する。
【事業者】の役割	・ 卸売業は、地元農家による規格外野菜を給食に提供する。 ・ 飲食サービス業者等は、再資源化事業者による適切な資源化を行う。
成果指標（KPI）	・ 給食残渣の資源化率（資源化量÷給食残渣量）（%）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
給食残渣の資源化率	100%	→	→	→	→	100%	→	→	→	→	100%

【施策Ⅲ-1-(5)】関係法令・条例等に基づく事業者への指導・周知（継続・強化）	
目的	事業用大規模建築物の所有者に対し、厨芥類（生ごみ）の削減量及び再利用量に係る目標の設定を指導し、実施状況の点検を行う。
【行政】の取り組み	・ 事業用大規模建築物の事業者に対し、再利用計画書[8]の提出の際に、厨芥類（生ごみ）の削減量及び再利用量に係る目標の設定を指導し、実施状況について点検を行う。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	（対象なし）
【事業者】の役割	・ 事業用大規模建築物の所有者は、再利用計画書において厨芥類（生ごみ）の削減量及び再利用量に係る目標を設定し、食品ロス削減に向けた計画的な取組の実施に努める。 ・ 全事業者は、事業所において食品ロス削減を実践する。
成果指標（KPI）	・ 厨芥類の再利用率が 100%である事業用大規模建築物の所有者の割合（%）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
厨芥類の再利用率が 100%である事業者の割合	27%	→	→	→	→	40%	→	→	→	→	60%

[7] 規格外野菜：味や品質には問題がないものの形や大きさが標準の出荷規格に合わない農産物のこと。

[8] 再利用計画書：大規模建築物（3,000 ㎡以上）の事業者は、「日野市廃棄物の処理及び再利用の促進に関する条例」に基づき、再利用計画書の提出が義務付けられている。

【施策Ⅲ-1-(6)】食品ロス削減に取り組む優良事業者の評価・表彰制度等の検討（新規）	
目的	量り売り、過剰包装抑制、食品ロス削減対策や店頭回収等を自主的に実施する事業者（販売店・飲食店等）を優良事業者として評価・認定・周知する制度を導入し、意欲向上と市域拡大を図る。
【行政】の取り組み	・ 認定・表彰基準の検討・策定を行う。 ・ 優良事業者の認定を行う。 ・ 市ホームページ、広報紙等で「優良店」として紹介する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3）】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ 認定・表彰された優良店舗を積極的に利用する。
【事業者】の役割	・ 小売業者等は、食品ロス削減の取り組みを行い、優良店認定の申請を行う。
成果指標（KPI）	・ 表彰制度の確立・普及

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
表彰制度の確立・普及	未実施	→	→	制度構築	周知・普及	→	→	→	→	→	→

【基本方針Ⅳ】食品ロス削減推進体制の確立

◆Ⅳ-1 庁内における食品ロス削減推進体制の確立

【施策Ⅳ-1-(1)】庁内における食品ロス削減推進体制の確立（新規）	
目的	食品ロス対策は教育、福祉、農政、商工など多岐にわたるため、庁内組織を横断した全庁的な推進体制を構築するとともに、市民・事業者の実態を把握し、効果的な施策展開につなげる。
【行政】の取り組み	・ 食育関係部署をはじめとする庁内関係部署との情報共有・連携を進め、各部署の取組状況や課題を把握する。その上で、食品ロス削減に向けた取組の情報交換を行い、効果的な普及啓発の方策や、食品廃棄の削減方法等を検討する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅲ-2-（3)】「事業系食品廃棄物減量・リサイクルに向けた取り組みの推進」と関連）*
【市民】ができること	・ 市が実施する食品ロス削減に関する市民アンケート調査や意識調査等に協力し、家庭での実態や課題を行政へフィードバックする。
【事業者】の役割	・ 関係業界団体（商工会議所等）や市内事業者は、流通・小売・外食等の現場における食品廃棄の実態や商慣習上の課題について、市のヒアリングや調査に協力し、実効性の高い施策づくりを支える。
成果指標（KPI）	・ 庁内連携会議の開催回数（回/年） ・ 市職員に対する啓発の発信回数（回/年）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
庁内連携会議の開催回数	未実施	関係部局との調整	会議の開催（年２回）	→	→	→	→	→	→	→	→
市職員に対する啓発の発信回数	未実施	２回	→	→	→	４回	→	→	→	→	６回

◆Ⅳ-2 食品ロス削減に係る情報発信・啓発

【施策Ⅳ-2-(1)】３市広域連携での食品ロス削減の推進（継続・強化）	
目的	浅川清流環境組合を構成する３市（本市・国分寺市・小金井市）の「３市ごみ減量推進市民会議」を活用し、広域的視点から食品ロス削減啓発キャンペーンを展開する。これにより、行政間及び市民会議での情報共有・連携を継続し、広域連携による減量施策の波及効果を高める。
【行政】の取り組み	・ 国分寺市及び小金井市と連携し、「３市ごみ減量推進市民会議」の運営を行う。 ・ 浅川清流環境組合、国分寺市及び小金井市と連携し、食品ロス啓発キャンペーンを企画・実施する。 *（★ごみ処理基本計画【施策Ⅵ-1-（1)】「３市でのごみ減量・分別の徹底」と関連）*
【市民】ができること	・ 浅川清流環境組合、国分寺市及び小金井市と合同で実施する広域啓発キャンペーンやイベントに積極的に参加し、広域での食品ロス削減の取り組みに協力する。
【事業者】の役割	・ 全事業者は、浅川清流環境組合、国分寺市及び小金井市と合同で実施する食品ロス削減キャンペーン等のポスター掲示や広報・普及啓発に協力する。
成果指標（KPI）	・ 食品ロス削減啓発キャンペーンの実施回数（件/年）

指標	現状	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18
キャンペーンの実施回数	未実施	→				１件	→				２件

■ 今日から家庭で試せる！食品ロス削減アクションチェックシート

■ １分でチェック！わが家の食品ロスゼロ挑戦

【買い物前】☐ 冷蔵庫や食品庫の中身を確認してから買い物に行く
【買い物時】☐ すぐに使う食品は棚の手前から買う（手前どり）
【調理時】　☐ 食材の皮を剥きすぎず、不可食部以外は使い切る（使い切り）
【食事時】　☐ 必要な分だけ盛り付け、残さず食べる（食べ切り）
【片付け】　☐ 生ごみを捨てる前にしっかり水分を絞る（水切り）
【保存時】　☐ 賞味期限が近いものを手前に配置する（ローリングストック）