

# 松本市食品ロス削減推進計画 計画体系図

**基本方針** **みんなで減らそう食品ロス** ～「もったいない」の気持ちでつなぐ未来へのパス～

**基本施策**

**1 食品ロス量の把握 (調べる)**

**2 情報収集、普及啓発 (認識する)**

**3 主体的な行動の実践 (実践する)**

**4 食品ロス削減推進の体制づくり (つなぐ)**

<b>役割と取組み</b>	<b>市民</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス量の把握・食品ロスダイアリー</li> <li>■食品ロス削減の必要性の理解</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■買物：食材確認、手前取り、フードシェアリング等の活用</li> <li>■調理：もったいないクッキング</li> <li>■保存：冷蔵庫内の確認</li> <li>■外食：食べ切り、残さず食べよう！30・10運動の実施、持ち帰り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■買物：食材確認、手前取り、フードシェアリング等の活用</li> <li>■調理：もったいないクッキング</li> <li>■保存：冷蔵庫内の確認</li> <li>■外食：食べ切り、残さず食べよう！30・10運動の実施、持ち帰り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市民、関係団体、事業者、市等との連携</li> <li>・食品ロス削減連絡会</li> <li>・「残さず食べよう！」推進店・事業所</li> <li>■地方公共団体との連携</li> <li>・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会</li> <li>■庁内関係課との連携</li> <li>・食育推進庁内連絡会議</li> </ul>
	<b>事業者</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス量の把握</li> <li>■サプライチェーン全体で食品ロス削減の必要性の理解</li> <li>■消費者への普及啓発等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■業種共通内容：商慣習見直し、適正受発注、フードバンク、フードシェアリング、災害備蓄食料の有効活用</li> <li>■農林水産業：未利用食品の有効活用</li> <li>■食品製造業：原料の無駄のない利用、期限表示の大きくくり化、容量の適正化</li> <li>■食品卸・小売業：販売期間の延長、期限間近の商品の値引、ばら売り、少量パック販売</li> <li>■外食産業：「残さず食べよう！」推進店・事業所加入、プラチナ・小盛りメニュー、食べ切り呼びかけ、持ち帰り</li> <li>■その他の事業者：備蓄食料の有効活用、会食時の食べ切り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■業種共通内容：商慣習見直し、適正受発注、フードバンク、フードシェアリング、災害備蓄食料の有効活用</li> <li>■農林水産業：未利用食品の有効活用</li> <li>■食品製造業：原料の無駄のない利用、期限表示の大きくくり化、容量の適正化</li> <li>■食品卸・小売業：販売期間の延長、期限間近の商品の値引、ばら売り、少量パック販売</li> <li>■外食産業：「残さず食べよう！」推進店・事業所加入、プラチナ・小盛りメニュー、食べ切り呼びかけ、持ち帰り</li> <li>■その他の事業者：備蓄食料の有効活用、会食時の食べ切り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■地方公共団体との連携</li> <li>・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会</li> <li>■庁内関係課との連携</li> <li>・食育推進庁内連絡会議</li> <li>■関係団体等との連携</li> <li>・フードバンク団体</li> <li>■教育機関との連携</li> <li>■フードシェアリング等の活用</li> </ul>
	<b>市</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス量の把握</li> <li>・実態調査の実施</li> <li>・産業廃棄物に区分される食品ロスの把握調査の検討</li> <li>■市民の意識調査の実施</li> <li>・市民アンケートの実施</li> <li>■内容分析</li> <li>・食品ロスの内容、発生要因等の分析</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市民向けの普及啓発</li> <li>・残さず食べよう！30・10運動</li> <li>・園児/小学生環境教育、教材活用</li> <li>・もったいないクッキングレシピ</li> <li>・食品ロスダイアリー</li> <li>・食品ロス削減月間、イベント</li> <li>■食品関連事業者向けの普及啓発</li> <li>・「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度</li> <li>・未利用食品の有効活用、商慣習の見直し、先進的な取組みや優良事例周知</li> <li>・フードシェアリング等を含めたICT、AI等の新技術の活用による食品ロス削減の取組みの導入促進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■一事業者としての実践</li> <li>・給食における食品ロス削減メニュー提供</li> <li>・災害時用備蓄食料の有効活用</li> <li>■市民・事業者の取組みへの支援</li> <li>・「残さず食べよう！」推進店・事業所等の食品ロス削減に取り組む事業者への支援</li> <li>・持ち帰り対応店拡大に向けた支援</li> <li>・食品ロス削減に積極的な事業者等の取組みの見える化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■一事業者としての実践</li> <li>・給食における食品ロス削減メニュー提供</li> <li>・災害時用備蓄食料の有効活用</li> <li>■市民・事業者の取組みへの支援</li> <li>・「残さず食べよう！」推進店・事業所等の食品ロス削減に取り組む事業者への支援</li> <li>・持ち帰り対応店拡大に向けた支援</li> <li>・食品ロス削減に積極的な事業者等の取組みの見える化</li> </ul>

**計画の柱となる運動**

残さず食べよう！

**おうちで**


毎月30日は冷蔵庫クリーンアップデー

毎月10日はもったいないクッキングデー

**おそとで**

- ① 注文の際には、適量を注文しましょう。
- ② 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- ③ お開きの前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

# 松本市食品ロス削減推進計画 計画体系図

基本方針		<b>みんなで減らそう食品ロス</b> ～「もったいない」の気持ちでつなぐ 未来へのパス～			
基本施策		<b>1 食品ロス量の把握</b> (調べる)	<b>2 情報収集、普及啓発</b> (認識する)	<b>3 主体的な行動の実践</b> (実践する)	<b>4 食品ロス削減推進のための体制づくり</b> (つなぐ)
役割と取組み	市民	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス量の把握</li> <li>・食品ロスダイアリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス削減の必要性の理解</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■買い物：食材確認、手前取り</li> <li>■調理：もったいないクッキング</li> <li>■保存：冷蔵庫内の確認</li> <li>■外食：食べ切り、残さず食べよう！30・10運動の実施、持ち帰り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市民、活動団体、事業者、市との連携</li> <li>・食品ロス削減連絡会</li> <li>・残さず食べよう！推進店・事業所</li> <li>■地方公共団体との連携</li> <li>・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会</li> <li>■庁内関係課との連携</li> <li>・食育推進庁内連絡会議</li> <li>■活動団体等との連携</li> <li>・フードバンク団体</li> <li>■教育機関との連携</li> <li>■フードシェアリング等の活用</li> </ul>
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス量の把握</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■サプライチェーン全体で食品ロス削減の必要性の理解</li> <li>■消費者への普及啓発等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■業種共通内容：商慣習見直し、適正受発注、フードバンク、フードシェアリング、災害備蓄食料の有効活用</li> <li>■農林水産業：未利用食品の有効活用</li> <li>■食品製造業：原料の無駄のない利用、期限表示の大括り化、容量の適正化</li> <li>■食品卸・小売業：販売期間の延長、期限間近の商品の値引、ばら売り、少量パック販売</li> <li>■外食産業：残さず食べよう！推進店・事業所加入、プラチナメニュー、小盛メニュー、食べきり呼びかけ、持ち帰り</li> <li>■その他の事業者：備蓄食料の有効活用、会食時の食べきり</li> </ul>	
	市	<ul style="list-style-type: none"> <li>■食品ロス量の把握</li> <li>・実態調査の実施</li> <li>・産業廃棄物に区分される食品ロスの把握調査の検討</li> <li>■市民意識調査の実施</li> <li>・市民アンケート実施</li> <li>■内容分析</li> <li>・食品ロスの内容、発生要因等の分析</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市民向けの普及啓発</li> <li>・子ども向け：園児/小学生環境教育、教材活用</li> <li>・家庭：おうち・おそとで残さず食べよう！30・10運動、もったいないクッキングレシピ、食品ロスダイアリー、賞味期限・消費期限の違い</li> <li>・一般向け：食品ロス削減月間、イベント</li> <li>■食品関連事業者向けの普及啓発</li> <li>・「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度</li> <li>・未利用食品の有効活用、商慣習の見直し、先進的な取り組みや優良事例周知</li> <li>・フードシェアリング等を含めたICT、AI等の新技術の活用による食品ロス削減の取組みの導入促進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■一事業者としての食品ロス削減行動</li> <li>・学校給食での食品ロス削減メニュー提供</li> <li>・災害時用備蓄食料の有効活用</li> <li>■市民・事業者の取組みへの支援</li> <li>・「残さず食べよう！」推進店・事業所等の食品ロス削減に取り組む事業者への支援</li> <li>・持ち帰り対応店拡大に向けた支援</li> <li>・食品ロス削減に積極的な事業者等の取組みの見える化</li> </ul>	
計画の柱となる運動		 <p>おそとで</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 注文の際には、適量を注文しましょう。</li> <li>② 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。</li> <li>③ お開きの前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。</li> </ol>			<p>おうちで</p> <p>毎月30日は冷蔵庫クリーンアップデー 毎月10日はもったいないクッキングデー</p>