

消費者庁

施策	施策の内容	令和元年度 予算額 (百万円)	令和2年度 予算額(案) (百万円)
1. 家庭における食育の推進	—	—	—
2. 学校、保育所等における食育の推進	—	—	—
3. 地域における食育の推進	—	—	—
4. 食育推進運動の展開	—	—	—
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等	食品ロス削減に係る取組 消費者が食品ロス削減に向けて意識を高め、消費行動の改善を促すような普及啓発を実施する。また、国内外における食品ロス削減の取組に関する実態調査を実施することで、取組の充実を図っていく。	4	32
6. 食文化の継承のための活動への支援等	—	—	—
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進	食品に係るリスクコミュニケーションの実施 食品の安全に関して、消費者が正確な情報を入手し理解を深め、自らの判断で適切な消費行動を行えるよう、意見交換会等のリスクコミュニケーションを推進していく。	79の内数	28の内数

※その他、地方消費者行政強化交付金において、食品ロス削減の取組に係るメニューが用意されている(令和元年度概算要求額(百万円)2,800内数)。

食品ロスの削減の推進に関する法律

【議員立法】
令和元年5月31日 公布（令和元年法律第19号）
10月1日 施行

＜食品ロスの問題＞

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、環境負荷の増大等の問題も

前文

- ・世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- ・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

→ 多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、本法を制定する旨を宣言

食品ロスの削減の定義（第2条）

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等（第3条～第7条）

国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第9条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

基本方針等（第11条～第13条）

- ・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- ・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

基本的施策（第14条～第19条）

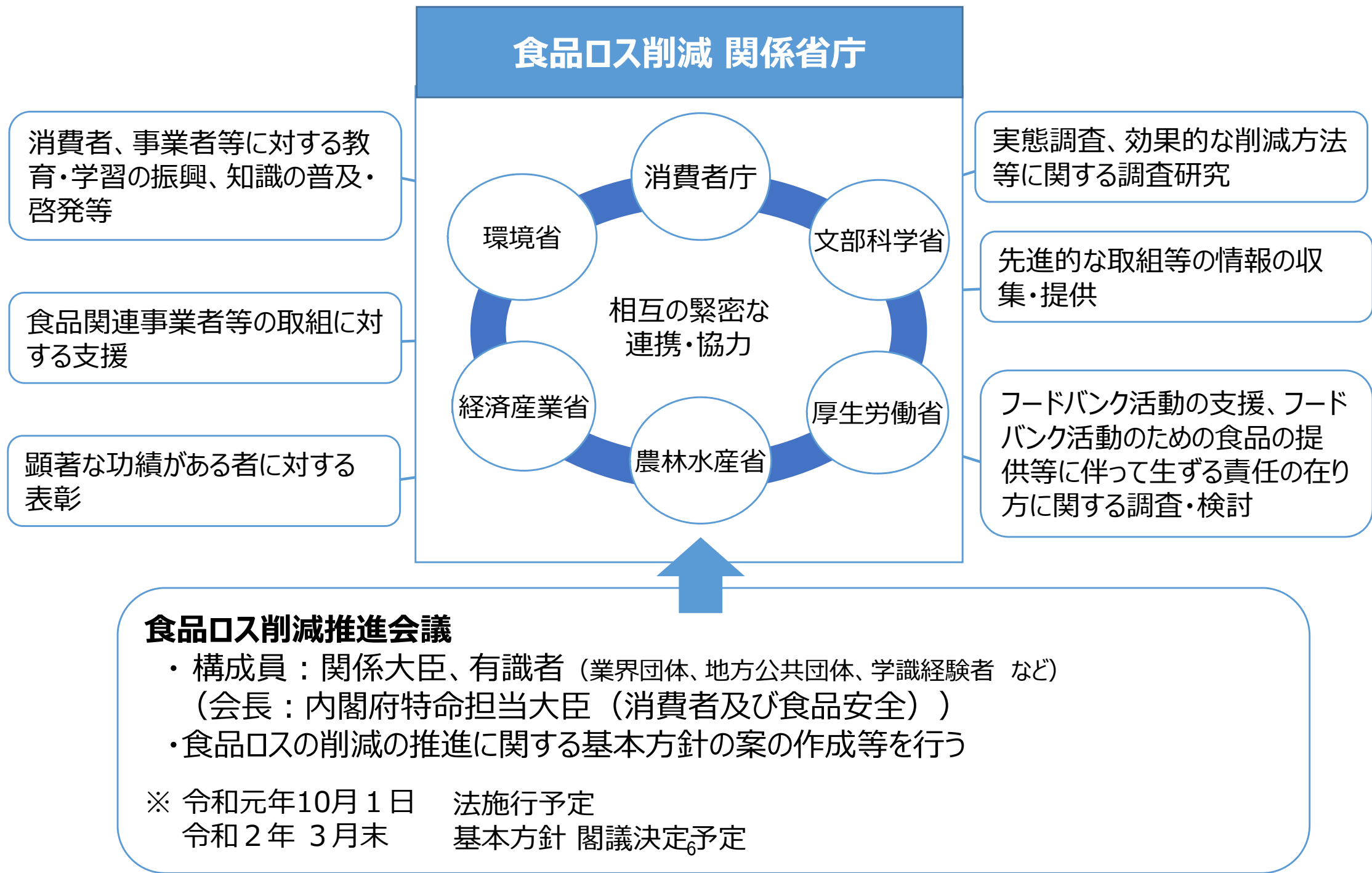
- ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※ 必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- ②食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議

（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

● 食品ロスの削減に向けた政府の体制・取組（概要）



○ 食品ロス削減レシピの発信

○ 地方公共団体や消費者団体から寄せられた「食材を無駄にしないレシピ」を発信。





毎日の料理を楽しむに
cookpad 311万 レシピ

料理名・食材名 ▼ レシピ検索

鶏もも肉 ピーマン じゃがいも 豚肉 アスパラ ▶





消費者庁 のキッチン 公的機関

フォロー | フォロワー

消費者庁では、食品ロスの削減や食の安全・安心を確保するための様々な取組を行って...

最近の投稿

レシピ **646**

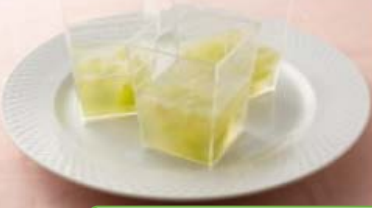
つくれば

献立

ごはん日記

[ブログ](#)

19/05/24 レシピを公開



19/05/23 レシピを公開



19/05/22 レシピを公開



「クックパッドの公的機関キッチンページ」にレシピを掲載しています。



cookpad ニュース

クックパッド編集部が見つけた食や暮らしのトレンド情報

[トップ](#) [ランキング](#) [最新トピックス](#) [きょうのごはん](#) [朝食・ランチ](#) [スイーツ](#)

【捨てないで！】「ブロッコリーの茎」をおいしく食べるレシピ5選



茹でただけでお弁当の彩りに、朝夕のサラダにと、とても助かる存在【ブロッコリー】。普段つぼみを食べることが多いと思いますが、実は「ブロッコリーの茎」はとってもおいしくて栄養も満点なんです！

○消費者庁のブロッコリーの茎活用レシピをチェック！

今回は、食品ロスを減らすためのレシピが岡山県掲載されている消費者庁のキッチンから、ブロッコリーの茎をおいしく食べるレシピをご紹介します。

クックパッドニュースにも紹介されました。

○ 外食時の食べきりの啓発促進

外食での食品ロスの削減に向け、消費者・飲食店それぞれの実践ポイントや留意事項を盛り込んだ『外食時のおいしい「食べきり」ガイド』を関係省庁との協働で作成（令和元年5月）。

〈ガイドの表紙〉

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

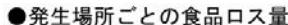
消費者庁・農林水産省・環境省

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン(平成28年度推計)、発生しています。

このうち352万トンが食品産業から発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

地方公共団体では、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、「食べきり」運動や、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼び掛けも広がり始めています。

③ 外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるために、本ガイドを参考に、食品ロスをなくしていきましょう。



(平成28年度推計)



おいしく食べきる
実践ポイントを明記

〈ガイドの中面（一部抜粋）〉

料理の「持ち帰り」の
留意事項を明記

まずは、おいしく「食べきり」を実践

おいしく、適量を、残さず、食べきる。
消費者としてできること、飲食店としてできること、それぞれのできることを増やして、「食べきり」を実践することで、「食べ残し」を減らしていきます。

消費者の方へ

□飲食店で食事をするときは

- できたての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文しましょう。
- 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。

☐ 宴会の際には

- 幹事さんや主催者は、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- 料理を楽しんで食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう、幹事さんが声を掛けるなど、料理を食べるようにしましょう。

飲食店の方へ

- お客さまが、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。

食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は
自己責任の範囲で

食べきれずに残ってしまった料理を捨ててしまうのは、もったいない。

でも、「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴います。

「持ち帰り」を行う場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことになります。

消費者の方へ

自己責任の
範囲で

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて、行いましょう。
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。

飲食店の方へ

対応できる
範囲で

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。等

▶▶▶ 次の注文の時には、適量になるよう工夫しましょう。

〈ガイドの裏面〉

宴会時の食べきを促進するための
「3010運動」や啓発資材を紹介

3010運動で食べきを促進していきましょう

宴会などでは乾杯後の“30分”とお開き前の“10分”は、席を立たずに料理を楽しむことにより、食べきりを実践しましょう。

乾杯後とお開き前の時間は、地域特性を踏まえて工夫され、各自治体の運動として展開。

〈食べきり運動の自治体例〉

- ▶ 長野県松本市 3010運動 (30分・10分)
2011年開始、3010運動発祥の地
- ▶ 富山県 3015運動 (30分・15分)
富山県の最高峰立山の標高3015メートルにちなんだ運動
- ▶ 栃木県 15【いちご】運動 (15分・15分)
栃木県特産の「いちご」にちなんだ運動
- ▶ 千葉県君津市 328【みつば】運動 (32分・8分)
君津市の花「ミツバツツジ」にちなんだ運動

3010運動の進め方

注文の際、
適量を注文しましょう。

乾杯後30分は、
席を立たず、料理を楽しみましょう。

お開き前10分は、
自分の席に戻って、再度、
料理を楽しみましょう。

宴会シーズンも、 おいしく食べきりましょう

春の歓送迎会・冬の忘新年会シーズンの宴会時には、「宴会5箇条」を参考にしたり、宴会時の「食べきり啓発用三角柱」を使って、食べきりを実践しましょう。

宴会5箇条

- 1 まずは、適量注文
- 2 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の声かけ
- 3 開始30分、終了10分は、席を立たずにしっかり食べる「食べきりタイム！」
- 4 食べきれない料理は仲間で分け合おう
- 5 それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して持ち帰りましょう。

宴会5箇条は、福井県が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信。

〈食品ロス削減啓発用三角柱ポップ（外食編・宴会編）（消費者庁作成）〉



消費者庁HPからダウンロードして、お使いいただけます。⇒

〈3010運動啓発用三角柱ポップ（環境省作成）〉



環境省HPからダウンロードして、
お使いいただけます。⇒

食べきれずに残した料理を「持ち帰り」できることを
明示した店舗ステッカー（例）を紹介

- ドギーバッグ普及委員会が考案した
啓発用店舗ステッカー



- ✓ 自己責任で持ち帰りができることを明示した店舗ステッカーを考案。
- ✓ ステッカーの利用を希望する店舗や自治体等が自由に利用できる啓発資材として提供。
- ✓ ドギーバッグ普及委員会HPからステッカーの画像をダウンロードして利用(無料)することが可能。

食品ロス削減全国大会の開催

食品ロス削減に向けて、消費者を含めた様々な関係者との連携、フードチェーン全体での認識の共有や全国的な機運の醸成を図るため、食品ロス削減全国大会を開催しています。

第1回大会は平成29年10月30日、31日に長野県松本市で、第2回大会は平成30年10月30日に京都市で開催されました。

次回、第3回大会は平成31年10月30日、31日に徳島県徳島市で開催予定です。

第1回大会

開催日：平成29年10月30日、31日

開催場所：長野県松本市

主催：長野県松本市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

共催：環境省、農林水産省、消費者庁

10月30日（1日目）

トークショー&ミニ講演

パネルディスカッション など



〈元大関の把瑠都さん、食育インストラクターの和田明日香さんによるトークショー〉



〈「食品ロスを減らそう！」と力強く宣言〉

10月31日（2日目）

地方公共団体向け研修会

第2回大会

開催日：平成30年10月30日

開催場所：京都市

主催：京都市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

共催：環境省、農林水産省、消費者庁、京都大学

10月30日

基調講演

セッション など



〈セッションの様子〉



〈持続可能な社会の実現に向けた食品ロス削減「京都アピール」を発信〉

総務省

施策	施策の内容	令和元年度 予算額 (百万円)	令和2年度 予算額(案) (百万円)
1. 家庭における食育の推進	—	—	—
2. 学校、保育所等における食育の推進	—	—	—
3. 地域における食育の推進	—	—	—
4. 食育推進運動の展開	—	—	—
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等	都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進モデル事業 子ども農山漁村交流の取組の拡大、定着を図るため、送り側・受入側の地方公共団体双方が連携して行う実施体制の構築を支援するモデル事業を実施 モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催	37	30
6. 食文化の継承のための活動への支援等	—	—	—
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進	—	—	—

外務省

施策	施策の内容	令和元年度 予算額 (百万円)	令和2年度 予算額(案) (百万円)
1. 家庭における食育の推進	—	—	—
2. 学校、保育所等における食育の推進	—	—	—
3. 地域における食育の推進	—	—	—
4. 食育推進運動の展開	—	—	—
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等	—	—	—
6. 食文化の継承のための活動への支援等	—	—	—
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進	日本食や日本の食文化の紹介も含めた海外向け日本事情発信誌や映像資料を作成する。	84の内数	89 の内数
	国連食糧農業機関(FAO)に対して分担金を拠出することにより、同機関が実施する食品の安全や栄養改善に関する事業や調査分析、情報収集等の取組へ貢献する。	5,270の内数	4,533の内数
	在外公館が管轄地域における対日理解の促進や親日層の形成を目的として、外交活動の一環として開催する総合的な日本文化の発信事業。	238の内数	234の内数
	国連世界食糧計画(WFP)への拠出を通じて国際的な連携・交流の促進及び飢餓や栄養不足の問題等に関する情報提供を行う。	529の内数	431の内数