

松戸市食品ロス削減推進についての報告書

(令和3年3月)

松戸市食品ロス削減推進施策の実績（～令和2年度）

行政経営課（もったいない運動を通じた啓発）

事業名称	イベント啓発
事業内容	こども祭り・松戸まつりにもったいない運動のブースを出展する際、併せて食品ロス削減の啓発を行う。
実績	<ul style="list-style-type: none"> こども祭り 社会福祉協議会からフードバンクのパネルを借用し、掲出した。 松戸まつり クイズの題材に食品ロスの内容を使い、ヒントを3R・食育のブースに設置してもらって参加者の誘導を図った。

こども祭り



松戸まつり



もったいないクイズ（ヒント）



食品ロスについて（Q2）

食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」と言いますが、日本では年間約643万トンの食べ物が捨てられています。これは日本人1人あたりで計算すると、毎日お茶碗約一杯分の量（約139グラム）の食べ物が捨てられていることになっています。



広報広聴課 シティプロモーション担当室（イベント啓発）

事業名称	ごちそうとぼうさい
事業内容	① 平成 26 年度 防災食や非常食をアレンジレシピで「ごちそう」にして、防災について考える。 ② 平成 27 年度 防災食や非常食をアレンジレシピで「ごちそう」にして、防災について考える。
実績	① 開催回数 1 回 参加者 46 人 ② 開催回数 1 回 参加者 79 人

<p>イベント案内チラシ ① 平成 26 年度</p>	<p>イベント案内チラシ ② 平成 27 年度</p>
-----------------------------	-----------------------------

防災講演会 生涯学習推進課・危機管理課協賛 **要申込**

14時～16時
市民会館
ホール

防災力を高める
～50万都市の安心安全を求めて～

阪神淡路大震災・東日本大震災の経験から、地域の防災力向上・防災活動への教訓を学びます。

講師/野屋 一（元消防団副団長）

松戸駅前講師・危機管理担当室長を起す、関谷 浩次（元大学講師、防災食や非常食をアレンジレシピで「ごちそう」にして、防災について考える）

16時～18時
市民会館
ホール

防災食のおみやげ付き **要申込**

10時30分～13時30分
市民会館
1階料理室

ごちそうとぼうさい
みんなで安心を確かめよう日

シティプロモーションを推進する「まっどやさしい暮らしラボ」が開催。防災食や非常食がシェフの手で「ごちそう」に生まれ、それをいただきながら、みんなで防災について話し合い、思いをめぐらせます。

対象 市内行住・在職・在学生の人 定員 65人（先着）

松戸駅 帰宅困難者等 対策訓練

12時45分～13時45分
松戸駅前広場

松戸駅周辺において、帰宅困難者を想定した避難訓練を実施します。お申し込み不要。参加費無料。電話予約0476-7839

市民会館へのアクセス

楽しく学んで災害に備える！

防災フェス 2016 **参加費 無料**

2016.3.19 (Sat)
11:00-15:00

会場/松戸市立中部小学校 体育館

主催/松戸市危機管理課・生涯学習推進課
協力/松戸市立中部小学校・松戸市消防局
後援/大塚市立消防団・消防団協議会

プログラム

① 防災食のごちそう講座 | 松戸駅前広場
2016年3月19日(土) 11:00-13:00 (12:00開演)

② HUGを学ぼう！ | 市民会館
2016年3月19日(土) 13:00-15:00 (13:00開演)

Disaster prevention Fes 2016

地域共生課（フードドライブの実施）

事業名称	① 松戸市職員対象フードドライブ ② 市民対象緊急フードドライブ
事業内容	緊急事態宣言が発出された影響で、食事の確保が困難な家庭に対して支援を行っているフードバンクへの要請が増えていることから、各フードバンクの食料在庫を支援するためフードドライブを実施した。 ① 市役所職員を対象に実施 ② 松戸市民を対象に実施
令和2年度実績	① 令和2年4月30日（土）5月1日（日）実施 食料品の提供品数 1,238品 総重量 349キログラム ② 令和2年5月30日（土）5月31日（日）実施 食料品の提供品数 3,784品 総重量 1,424キログラム 【提供先団体】 まつどフードバンク、とうかつ草の根フードバンク、松戸市社会福祉協議会

集まった食品



市 HP より
フードドライブ
チラシ

緊急 食料品の寄付を募ります

～持ち寄り型の支え合いコロナ対策～

新型コロナウイルスの影響で、食の確保を支援する団体の食料が不足していることから、広く市民の皆様へ食料品の寄付をお願いします。

提供いただきたい食品

- 米・雑穀
- 缶詰・瓶詰等の保存食品
- インスタント・レトルト食品
- 菓子類、飲料（ジュース、お茶等）
- ※賞味期限が2か月以上あり、未開封のもの（米は H30 年度以降）をお願いします。

5月30日(土)14:00～16:00
31日(日)10:00～12:00

松戸市総合福祉会館 駐車場
可能な限り取りまとめの上、直接持ち込みください。

問い合わせ先 松戸市総合政策部地域共生課 電話 047(710)3200

消費生活課（消費者教育・啓発）

事業名称	消費生活講演会
事業内容	講演会の開催
令和2年度実績	日 時：令和2年10月2日（金）14時から 場 所：市民劇場ホール テーマ：冷蔵庫収納&食品保存のコツ 講師：（一社）食工コ研究所 代表理事 島本 美由紀 様 参加者：84名

会場の様子



市 HP より

講演会概要

テーマ	「冷蔵庫収納&食品保存のコツ」
日時	令和2年10月2日（金曜）午後2時から午後3時30分
場所	松戸市民劇場 ホール
講師	料理研究家 一般社団法人食工コ研究所 代表理事 島本 美由紀 先生
定員	先着65人（事前予約制）
費用	無料

環境業務課（食品ロスとして廃棄された生ごみのリサイクル）

事業名称	生ごみ処理容器等購入費補助金制度
事業内容	生ごみ処理容器等を購入し、かつ設置した者に対し補助金を交付する。
令和元年度実績	基数 80 基 補助金額 877,200 円 (コンポスト 11 基、EM 容器等 8 基、電気式 61 基)
令和 2 年度実績	基数 180 基 補助金額 1,822,200 円 (コンポスト 23 基、EM 容器等 16 基、電気式 141 基)

生ごみ処理容器等購入費補助金制度

更新日：2021年3月31日

対象者

次の要件に該当する方で、容器等を購入し、設置した方が対象になります。

1. 市内に住民登録があり、実際に居住している世帯主の方
2. 堆肥化及び減量化された生ごみを自己の責任において処理できる方
3. 市税の滞納がない方
4. 松戸市暴力団排除条例（平成24年松戸市条例第2号）第2条第3号に規定する暴力団員等でない方

補助金額及び基数

1.コンポスト容器

購入価格の2分の1相当額（100円未満切捨て）。6,000円が限度で1年度中2基まで補助対象

2.EM菌等使用容器

購入価格の2分の1相当額（100円未満切捨て）。6,000円が限度で1年度中2基まで補助対象

3.電気式生ごみ処理機

購入価格の3分の1相当額（100円未満切捨て）。20,000円が限度で1年度中1基まで補助対象

市 HP より

コンポスト容器
設置型（屋外）



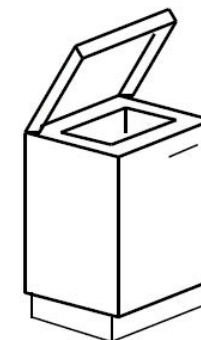
コンポスト容器
バッグ型（屋内可）



EM 菌等使用容器



電気式生ごみ処理機



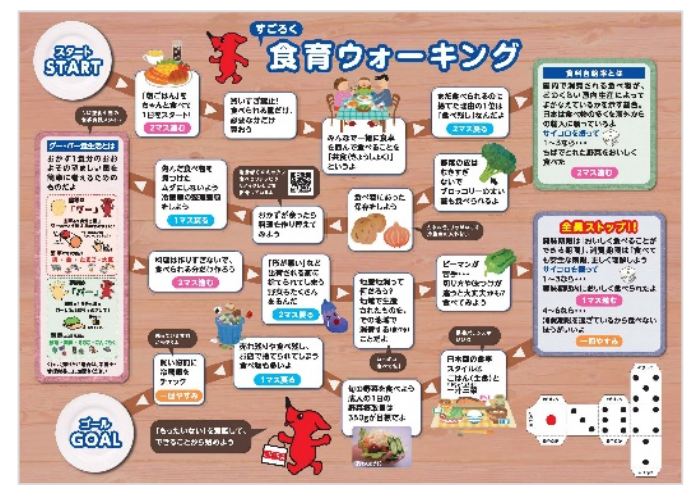
健康福祉政策課（食育を通じた啓発）

事業名称	食育月間における啓発
事業内容	食育月間（国：6月・県：11月）に食育に関する展示を行い、食品ロス削減等に関する啓発資料を配布。
実績	6月・11月の第1週に、市役所連絡通路にて展示を実施。千葉県が作成した啓発資料を配布。

展示の様子



配布資料



健康福祉政策課（食育を通じた啓発）

事業名称	市内イベント会場における啓発
事業内容	市内イベント会場において食育に関するブースを出展。来場者へ食品ロス削減等に関する啓発資料を配布。
令和元年度実績	松戸まつり、松戸モリヒロフェスタ、まつど大農業まつりの会場内において千葉県が作成した啓発資料を配布。

会場の様子



配布資料

食品ロス 食べ物のもったいないを減らそう!

今日からできること
まずは毎日の買い物から!

こんなことよくやっていますか?

- 肉類の風から買った肉の半分を捨ててしまったことありますか?
- 肉類の風から買った肉の半分を捨ててしまったことありますか?
- このスタッフの手で廃棄処分された食品は、実はまだ食べられるものかもしれません。
- 肉類の風から買った肉の半分を捨ててしまったことありますか?

「買い」の前に

- ① 消費期限をチェック!
- ② 賞味期限を確認!
- ③ 必要量を必ず確認!
- ④ 賞味期限の前後を確認!
- ⑤ 賞味期限の前後を確認!

「買い」の時

- ① 必要量を必ず確認!
- ② 賞味期限を確認!
- ③ 賞味期限の前後を確認!
- ④ 賞味期限の前後を確認!

「使い」の時に

- ① 賞味期限を確認!
- ② 賞味期限の前後を確認!
- ③ 賞味期限の前後を確認!
- ④ 賞味期限の前後を確認!

「買すぎない」で「使い切る」
ちょっとした心づかいで食品ロスは減らせます

「もったいない」を意識してできることから始めよう!

日本の「食品ロス」は、世界の食糧援助需要の多く、日本のGDPの約7.5%に相当する量です。年間約1,000万トン。

日本の食品ロス 約621万トン
世界の食糧援助需要 約1億2,000万トン

私たちの食べ物は、約62%が海外からの輸入によるものです。

輸入は海外からの輸入に依存しているため、輸入するものが不足すると、食料の価格が高騰し、食料不足の原因となります。

食品ロス 家庭でのロスが約半分!

55% 食品ロス
45% 食品ロス
27% 食品ロス
18% 食品ロス
55% 食品ロス

食品ロスの削減は、食料の無駄遣いを減らし、食料の安定供給に貢献します。

NO! FOOD LOSS

地域福祉課（生活困窮者支援フードバンクの普及啓発）

事業名称	市ホームページ等での啓発活動
事業内容	松戸市社会福祉協議会及びフードバンクちばの取り組みについて、ホームページ・ポスター掲示などにより周知啓発する。
令和元年度実績	<ul style="list-style-type: none"> 市ホームページにおいて、松戸市社会福祉協議会での食品の寄付方法について周知した。 フードバンクちばの実施するフードドライブについて、ホームページへの掲載・チラシの設置・ポスターの掲示により周知した（年2～3回実施）。

社会福祉協議会が実施している食品の寄付方法を周知

市HPより

食品の寄付を受け付けています（フードバンク）

更新日：2021年1月26日

松戸市社会福祉協議会では、フードバンクちばと協力して、食品の寄付を受け付けています。受け付けた食品は、フードバンクちばに集められ、ボランティアさんによる仕分けや発送作業を経て、県内の相談機関や福祉施設を通して必要としている人々に送られます。皆さまのご協力をお願いいたします。

ご寄付いただきたい食品

お米や麺類などの穀類、缶詰などの保存食品、乾物、調味料、インスタント食品、レトルト食品、飲料、お歳暮やお中元などのギフトバックなど

ご注意ください点

- 賞味期限が明記され、かつ2カ月以上あるもの
- 常温で保存可能なもの
- 未開封で、包装が破損していないもの
- お米は現年度または前年度産のもの（玄米可）

ご寄付の方法

松戸市社会福祉協議会の窓口までお持ちいただくか、フードバンクちばまで宅急便で直接お送りください（送料はご負担ください）。ご不明の点は下記までお問合せください。

松戸市社会福祉協議会

- 住所：〒271-0094 松戸市上矢切299の1 総合福祉会館内
- 電話番号：047-368-0503
- 開所時間：平日の8時30分から17時

フードバンクちばで実施の第25回フードドライブ実績報告書をHPに掲出

フードバンクちばで実施の第26回フードドライブポスターをHPに掲出



第25回フードドライブにご協力ありがとうございました。
おおよそ13.5トンの食品が集まりました。

第25回フードドライブは9/14～10/30に開催されました。コロナ禍の中、多くの方々にご協力をいただき、多大なる支援の大きさとなりました。ご協力いただいた各団体から食品を提供して下さった皆様にあらかじめお礼申し上げます。引き続き、フードバンクちばへのご協力をどうぞよろしくお願い致します。

「松戸市社会福祉協議会」では、**437.1kg**のご寄付がありました。

食品をご寄付いただいた方、受け取り窓口としてご協力いただいた団体の皆さま、ボランティアの皆さまに心より感謝いたします。

受付窓口
〒271-0094 松戸市上矢切299の1 総合福祉会館内

フードバンクちば
〒271-0094 松戸市上矢切299の1 総合福祉会館内

CAMPFIRE クラウドファンディング実施中



第26回フードドライブ
ご家庭に眠っている食品大募集！

日本では年間約1700万トンの食品が廃棄され、その中にはまだ食べられるのに捨てられてしまう食品が500～800万トンもあるとされています。ご家庭で不要な食品があればぜひご寄贈ください。いただいた食品は「フードバンクちば」が責任を持って福祉関連施設へ、支援団体などを通じて生活に困窮している方にお配りします。皆さまのご協力をお願いします。

フードドライブ×食品の回収にご協力ください！

令和 1/18(月)～2/26(金)
平日 9:00～17:00

受付窓口
フードバンクちば 他県内各所
※詳しくは裏面でご確認ください。

寄附いただきたい食品

- 穀類（麺類・小麦粉等）
- 保存食品（缶詰・飯詰等）
- インスタント・レトルト食品
- 乾物（のり・豆など）
- 調味料
- 飲料（ジュース・お茶等）
- 調味料各種、食用油
- ギフトバック（お歳暮・お中元等）

注意いただきたい点

- 賞味期限が明記され、かつ2ヶ月以上あるもの
- 常温で保存可能なもの
- 未開封であるもの
- 包装で中身が出ていないもの
- 食品には賞味期限等の表示が必ず行かれます
- アルコール類は寄付していただきません

寄附先
松戸市社会福祉協議会
〒271-0094 松戸市上矢切299の1 総合福祉会館内

受付窓口
松戸市社会福祉協議会
〒271-0094 松戸市上矢切299の1 総合福祉会館内

フードバンクちば
〒271-0094 松戸市上矢切299の1 総合福祉会館内

CAMPFIRE クラウドファンディング実施中

子ども政策課 子どもの未来応援担当室（フードドライブの実施）

事業名称	松戸市職員対象「子どもの未来応援フードドライブ」
事業内容	松戸市職員に対し、子どもの未来をみんなで応援していく機運を醸成し、子ども食堂の活動やフードバンク事業の理解につなげていくことを目的として、「子どもの未来応援フードドライブ」を開催した。
令和元年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1回開催（令和元年10月30日（水）～31日（木）） ・ ご提供者数 107名 ・ ご提供いただいた食品 721品目 859.3kg

提供いただいた食品

内訳	品数	量
調味料類	74	18.4 kg
レトルト類	90	20.0 kg
缶・ビン詰類	126	26.7 kg
お菓子・スナック類	117	16.8 kg
ジュース・コーヒー類	120	463.4 kg
インスタント麺・乾麺	116	32.5 kg
乾物	42	5.3 kg
米など	36	276.2 kg
合計	721	859.3 kg


会場の様子



保健体育課 学校給食担当室（学校給食を通じた啓発）

事業名称	学校での啓発
事業内容	学校給食を通じた啓発
実績	・市内3校（小学校2校・中学校1校）において、給食だよりを通じて保護者へ啓発 ・小学校1校において、食品ロスについて授業を実施（小学3年生）

給食だよりと授業風景（小学校）



秋らしくなってきました。お米に野菜、くだもの、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が増える季節です。
「旬」とは、その食べ物が増えたり減ったり、一年のうちで最もおいしく栄養価も高くなる時期のことです。いろいろな食材が一年中手に入る時代ではありますが、季節ならではのおいしさを味わい、収穫の秋を感じたいですね。

ご家庭へのお願い
2学期に入り、はし等の持参忘れが多くなっています。忘れたときに、はしの予備をランドセルのポケットに入れていただけると助かります。
また、割りばしを使用した場合も持ち帰りになりますのでご了承ください。

☆10月16日は「世界食料デー」☆

国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。日本では毎年600万トン以上の食品ロスが発生しています。これは世界中で餓饉に苦しむ人々に向けた世界の食料生産量（2018年度年間99万トン）をはるかに超えています。大切な食べ物をむだにせず、また地球環境を守っていくために食品ロスを減らす努力が大切です。

食品ロスを減らさなければならない理由



食べ物はもとと命をもって生まれたものです。そして食べ物は作ってくれた人の思いや努力が込められています。食べ物をむだにしないことで、生き物たちの命に対する敬意と作ってくれた人への感謝の心を表すことができます。



食べ物を作ったり運んだりするとき、私たちはたくさんのお水やエネルギーを使っています。さらに食べ物のごみ処理にも多くのエネルギーが使われ、地球環境にも大きな負担となります。食品ロスを減らすことは、むだごみを減らし、地球を守っていくことにつながります。



給食だより（中学校）

食育だより

松戸市立 中学校
令和2年度 9月号



朝夕はずいぶん涼しく過ごしやすい季節となりました。長い2学期、毎日元気に学校生活を送るためには、バランスのよい食事をとり、くっつきと睡眠をすることが大切です。そのためには、夜更かしはせず早く起きて、しっかりと朝食を食べられるようにすることを勧めます。

「食」を考えてみよう！



地球レベルで「食」を見つめてみよう！

世界では9人に1人が栄養不足といわれていますが、栄養されている大量の食料もあります。世界の人口は今も増え続けています。洪水や干ばつなどの異常気象による食料生産量の減少が心配され、世界的な食料危機に陥る危険性も大いにあります。しかし、食べるものが足りなくて飢饉に苦しんでいる人々がいる中で、FAOによると、世界では1年間で13億トンの食料、つまり世界の食料生産量の約3割が廃棄されています。そして、これらはほとんど先進国での食べ残しなどによるものです。

食料を無駄にすることは、生産に関わる水や電力・燃料・肥料などの浪費、腐敗や投棄による環境汚染にもつながります。

日本ではおいしい食べ物が手軽に手に入りませんが、その裏では、まだ食べられるものが大量に廃棄されています。売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなどが「食品ロス」となります。これらは年間500~800万トンともいわれ、日本の米の年間収穫量に匹敵します。

食品ロスを減らすために、私たちができることは多くあります。今、私たちに何ができるのか、考えてみましょう。

「食」の意味を考えてみよう！

「食べる」は、ただ栄養を摂ることだけがその目的ではありません。私たちの生活の中で、食に関係するコミュニケーションの要素があります。食から広がる世界を考えてみましょう。
①生命の維持（生きるための栄養） ②新しい味、食文化、料理方法の発見 ③料理を楽しむ喜び ④育ち、育てる、伝える（農業、漁業、牧畜、畜産、つり、きのこ狩り） ⑤健康の維持（体力向上、病気の予防、治療） ⑥体の成長（身長、体・筋肉作り） ⑦安らぎ、気分転換、ストレス緩和（家族の団らん、ごちそう） ⑧親近感を高める、情報交換（パーティー） ⑨愛情、気持ちを伝える（手作り弁当、贈り物） ⑩食品の知識、食体験（グルメ、珍味） ⑪体調のパフォーマンス（おいしく食べる、おかわりする） ⑫メッセージを伝える ⑬伝言や通達（精進料理、ラマダン） ⑭季節の行事食 ⑮ビジネス（商品開発、品種改良） ⑯ゲーム感覚（早食い・大食い競争）

いろいろと考えてみると、私たちの生活の中ほとんど「食」が広がっています。そして、中学生にとって「食」で何より大切なことは、今、身長が伸びる時期という事です。もちろん個人差はありますが、男子は17歳前後、女子は15歳前後には、身長が伸びなくなります。栄養バランスのよい食事で十分な栄養は、身長を伸ばす必須条件であることは確かです。



給食だより 令和2年10月7日 いただきます-す 10月号 松戸市立 小学校

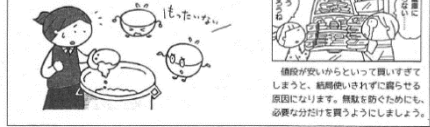
秋は、スポーツの秋や読書の秋と、運動や読書に取り組みのよい季節です。また、おいしい食べ物も収穫される季節です。爽やかな秋、食欲の秋という言葉もあります。食事をしっかりと食べて体の調子を整え、いろいろな秋を楽しみましょう。

食べられるのに捨てられる 食品ロス

10月は「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、本来、食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。日本では、食品ロスがとてども多く、年間約612万トンで、1人当たり年間約48kgの食べ物を捨てていることになります。（平成29年度推計値）

食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。給食で食べ残しをしないためには、「準備や後片付けを早くして食べる時間を長くする」「食べられる量を盛りつけてもらう」「苦手なものでも口にしてみる」などの方法があります。

食品ロスは、食べものが無駄になるだけではなく、多量のエネルギーなども消費してしまいます。食品ロスを少しでも減らすために、一人ひとりができることをしましょう。



値段が安いからといって買いすぎてしまうと、結局使いきれずに腐らせる原因になります。無駄を防ぐためにも、必要な分だけ買うようにしましょう。

授業を実施した小学校では、総合的な学習の時間に「めざせ！食品ロス0 ～自分から始めよう～」とした単元で、食品ロスを減らすために、自分たちができることがあることに気づき、自分たちができることは何かを考え、自分ごととして活動に取り組むことができるようになることを学びました。

廃棄物対策課（ごみ減量を通じた啓発）

事業名称	クリンクルキャラバン（ごみに関する市民説明会）
事業内容	市内各所にてごみに関する市民説明会を開催し、その中で食品ロスの削減についても啓発する。
令和2年度実績	開催回数 19回 参加者延べ345人

市民説明会の開催
市内19会場で実施

ごみ減量のポイントのひとつとして
食品ロス削減を啓発
説明会資料の食品ロスに関する頁



ごみ減量のポイント② 食品ロスをなくす

食品ロスとは → 本来食べられるものが期限切れや食べ残しなどの理由で捨てられてしまうこと

日本で発生している食品ロス → 年間 **612** 万トン
令和元年10月1日に「食品ロス削減推進法」が施行されました

1. 食品を買いすぎない
2. 食品を使い切る・食べ切る
3. 外食では適量を注文する・残さず食べる

燃やせるごみとして捨てられた手つかず食品

9

廃棄物対策課（ごみ減量を通じた啓発）

事業名称	広報媒体での啓発活動
事業内容	リサイクル通信、Twitter での啓発
令和2年度実績	リサイクル通信令和2年7月特別号（218,000部発行）

リサイクル通信
令和2年7月号

食品ロスに関する
クイズを Twitter に投稿

食品ロスを減らそう

本来食べられるものが期限切れや食べ残しなどで捨てられてしまうことを食品ロスといいます。日本では年に600万トン以上の食品ロスが発生していると推計されており、これを受けて令和元年10月に食品ロス削減推進法が施行されました。

食品ロス削減・生ごみ減量のポイント

- ①使いきり(食品を最後まで使いきる)
- ②食べきり(おいしく残さず食べる)
- ③水きり(生ごみの水を切ってから捨てる)

の「生ごみ3きり運動」にご協力ください。

クルンクルちゃん (松戸市) @matsudo_kurinku · 2020年10月1日

クルンクルちゃんのごみ分別クイズ (33) ㄟ(ゝ・ゝ)。(3)
本来食べられたはずの食品が、期限切れや食べ残しなどにより無駄に廃棄されてしまうことを何というでしょう？

走れメロス	9.8%
アンドロメロス	4.7%
ロスジェネの逆襲	8.5%
食品ロス	77%

235票 · 最終結果

返信先: @matsudo_kurinkuさん

クイズの答えは「④食品ロス」だよ(・ω・)/
食品を「買すぎない」「使い切る」「食べ切る」を合言葉に、みんなで食品ロスをなくしましょう
ㄟ(ゝ・ゝ)。(6)
ご協力、よろしくお願ひします！
#松戸 #環境 #食品ロス削減月間


廃棄物対策課（ごみ減量を通じた啓発）

事業名称	啓発用マグネットモニタリング調査
事業内容	冷蔵庫貼付け用マグネットシートの効果を調査
令和2年度実績	クリンクル推進員（60名）に依頼

冷蔵庫をチェックすることで食品ロス削減の効果があるか？
 冷蔵庫にマグネットシートを貼付けることで、冷蔵庫内のチェックを意識するか？等を検証するため
 マグネットシート・アンケートをクリンクル推進員に送付し、協力を依頼した。
 一定期間冷蔵庫に貼付けてもらい、その後アンケートに回答いただいた。

配布したマグネットシート

食材を使い切る、手つかず食品を減らすために
 冷蔵庫の「整理整頓」が効果的です
 毎月10日と30日は
 冷蔵庫をチェック！



クリンクルちゃん

調査結果（抜粋）

調査票

○マグネットシートを貼ってから冷蔵庫内を	「意識して整理するようになった人」の割合 回答者の61.4% 「食品の定位置を決めるようになった人」の割合 回答者の50.0% 「余分に買うことが減った人」の割合 回答者の63.6% 「期限が切れる前に使うようになった人」の割合 回答者の68.2% 「期限切れで食材を捨てることが減った人」の割合 回答者の72.7%
○マグネットシートの啓発は	「食品ロス削減の効果があった」と感じた人の割合 回答者の65.9%

冷蔵庫貼付マグネットシートモニタリング調査票

1. マグネットシートを貼る前の状態を教えてください。
 (各質問についてあてはまる番号に○)

質問	1	2	3	4	5
(1) 冷蔵庫内の整理はあまりしてなかった。					
(2) 冷蔵庫内の食品の定位置を決めていなかった。					
(3) 冷蔵庫内の在庫を把握して、余分に買うことが多かった。					
(4) 期限切れの食材を期限が切れる前に使うようになった。					
(5) 期限切れで食材を捨てることが減った。					
(6) マグネットシートでの整理は食品ロス削減の効果があった。					

2. マグネットシートを貼った後の状態・効果をお教えてください。
 (各質問についてあてはまる番号に○)

質問	1	2	3	4	5
(1) 冷蔵庫内も整理するようになった。					
(2) 冷蔵庫内の食品の定位置を決めるようになった。					
(3) 冷蔵庫内の在庫を把握して、余分に買うことが減った。					
(4) 冷蔵庫内の食材を期限が切れる前に使うようになった。					
(5) 期限切れで食材を捨てることが減った。					
(6) マグネットシートでの整理は食品ロス削減の効果があった。					

3. モニタリング期間中に期限切れ等で廃棄した食品があれば、覚えていた理由で結構ですので、その食品名、量、廃棄した理由等をお書きください。(自由記入)
 (例) 豆腐 1丁 期限切れ/臭いになって気が付いた。等。

4. マグネットシートの効果を感じた点について教えてください。
 (各項目についてあてはまる番号に○)

質問	1	2	3	4	5
(1) 冷蔵庫に貼りにくいためシートを小さくしたほうがよい。					
(2) もっと目立つようにシートを大きくしたほうがよい。					
(3) 毎月10日・30日など日にちを決めたほうがよい。					
(4) 配色を変えたほうがよい。(お好みの色)					

5. マグネットシートでの効果についてのご意見や、食品ロス削減について他に効果的な啓発手段等ございましたら、アイデアをお聞かせください。(自由記入)

6. 食品・食材等の宅配サービスを利用しています。(該当する番号に○)
 1 利用している 2 利用していない 3 利用を検討している

7. 宅配サービスを利用している方にお尋ねします。宅配サービスで食品を注文しすぎて無駄になることがありますか。(該当する番号に○)
 1 よくある 2 ときどきある 3 ほとんどない 4 全くない

8. 【その他の質問】「食品ロス削減 啓発ごみ啓発」の題材に植物由来のバイオマスプラスチックを使用すると、CO2を削減し、地球温暖化防止につながります。しかし、バイオマスプラスチックを50%使用すると、価格が25%高くなり、10円の認定費が12、5円になります。地球温暖化防止のため、認定費にバイオマスプラスチックを使用したほうがよいと思いませんか？(該当する番号に○)
 1 そう思う 2 ややそう思う 3 どちらとも思わない
 4 あまりそう思わない 5 そう思わない

ご協力にありがとうございます。
 令和3年2月19日(金)までに、返信用封筒でご回答お願いします。

廃棄物対策課（ごみ減量を通じた啓発）

事業名称	環境学習
事業内容	小学4年生向けの説明会を開催し、その中で食品ロスの削減について啓発する。
実績	開催回数8回 参加者延べ646人（平成30年度実績）

平成30年度の様子

令和元・2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止



環境学習のリデュース（ごみを減らす）の中で余分な食材を買わない、給食を残さず食べることも食品ロス削減につながることを学習
食品ロスダイアリーを紹介・配布

令和2年度

**食品ロスダイアリーを使って
あなたのおうちの
食品ロスを見つけよう！**

1 知ろう！食品ロスのこと 「食品ロス」って何だろう？
「食品ロス」= ももとは食べられるはずなのにすてられてしまう食べ物のこと
◎ 食事の時に、お皿の上に残してしまう食べ物のこと
◎ 期限切れで、そのまますてられてしまう食べ物のこと
日本で発生している食品ロスは612万トンです。
食品ロスの612万トンを、国民一人当たりで計算すると、毎日お茶わん1杯分（約132g）の食べ物が捨てられていることになります。

2 家族みんなで見つけよう！あなたの家の食品ロス
「食品ロス」を探してみよう。
◎ 食事の後 ▶ 食べ残しは無いかな？
◎ ごみ捨て前 ▶ 食べられるはずなのに、捨てられている食べ物は無いかな？
見つけた「食品ロス」は、食べ残しと手つかず食品のどちらに当てはまるかな？
◎ 食べ残し ▶ 食べたけど、残って捨てしまった食べ物
◎ 手つかず食品 ▶ 少しも食べずに捨ててしまった食べ物

3 見つけた食品ロスを「食品ロスダイアリー」にまとめよう！
「食品ロスダイアリー」は松戸市のホームページからダウンロードできます。松戸市のホームページで「食品ロスダイアリー」と検索してください。
◎ 裏面に「食品ロスダイアリー」の一部を印刷しました。参考にしてください。
食品ロスを減らすためのアイデアを募集します。
◎ チャレンジしてわかったこと（多かった食品ロスは何か、その理由など）を参考に、家族で食品ロスを減らす方法を考えてみてください。食品ロスを減らすアイデアがうかんたら、教えてください。「食品ロスダイアリー」をダウンロードしたページにある「専用フォームからメールを送る」を利用して送信してください。スマートフォンからも送信できます。
◎ アイデアを教えてください。の中から、抽選で10人に松戸市認定のごみ袋をプレゼントします。

お問合せ 松戸市 環境部 廃棄物対策課
〒271-8588 松戸市根本387番地5
TEL 047-704-2010
FAX 047-366-8114
E-mail mchaitkaisaku@city.matsudo.chiba.jp

環境学習が実施できない状況のため、夏休みを利用した「7日チャレンジ！食品ロスダイアリー」啓発チラシを小学4年生に配布

廃棄物対策課（ごみ減量を通じた啓発）

事業名称	3010運動の推進
事業内容	宴席では開始後30分間、終了前10分間は着席して料理を楽しみ、食べ残しをなくす運動。庁内をはじめとして、市ホームページでの広報、
平成30年度実績	市ホームページ・庁内の電子掲示板での広報 飲食店への啓発ステッカー配布 418店舗 5,016枚

市のホームページ・庁内の電子掲示板での広報

飲食店のメニューに貼る啓発ステッカー

幹事さんへのお願い **食べ残しをなくし、食品廃棄物削減の取り組みにご協力ください。**

日本では、年間約2,801万トンの食品廃棄物が排出されています。このうち、本来食べられるのに廃棄されている食品廃棄物は、年間約642万トンと推計されています。主な原因には、宴会などでの「料理の食べ残し」があります。飲食店から出る食品廃棄物の約6割は、お客さんの食べ残しです。会食や宴会などでは、乾杯後の30分間とお開き前の10分間は席を立たずに料理を楽しみ、食べ残しを減らすよう、呼びかけにご協力をお願いします。

宴会3箇条

- ① 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

幹事さんの一声で、食べ残しがぐっと減ります！

食べものに、もったいないを、もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT
さすのん（食品ロス削減啓発運動のロゴマーク）

食べ残すとさすのんが泣いちゃうよ

環境部 廃棄物対策課
内線：2829

食物を無駄にせず・ごみを減らすため

- 食べ切れる量を注文しましょう
- 残さず食べましょう

さんまる いちまる

宴会では **30・10 運動**

- 会食での食べ残しを減らす運動です。乾杯後30分間、終了前10分間は料理をしっかりと楽しみましょう！

当店は食品廃棄物削減を推進しています

松戸市役所 環境部 廃棄物対策課 参考HP→

