

佐野市食品ロス削減推進計画



さのまる©佐野市

令和7（2025）年3月

栃木県佐野市

はじめに

我が国では、年間約472万トン（令和4年度）もの食品ロスが生じていると言われています。そのうち、家庭から出る食品ロスは全体の約半分を占めています。

食品ロスの削減は、食品の生産、消費、さらには食品廃棄物を処理する過程で発生する不要なCO₂の削減に繋がるものであり、また、食品のリサイクルを推進することで循環型社会の形成にも寄与するものとして、重要な取組のひとつとなっております。



本市では、3R（リデュース、リユース、リサイクル）運動を推進することで、食品ロスの削減に取り組んでおります。また、第2次佐野市環境基本計画や第2次佐野市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画、さらには昨年3月に策定したゼロカーボンシティの実現に向けたロードマップにおいて、食品ロスの削減を主要な取組のひとつと位置付けております。

これまでの食品ロス削減の流れを確かなものとするため、食品ロス削減に特化した個別計画により、本市の食品ロスに関する将来像を示し、その将来像に向けた市民各層の取組を推進するため、令和7（2025）年度から令和11（2029）年度までの5年間を期間とする佐野市食品ロス削減推進計画を策定いたします。

本計画では「『もったいない』の意識で食品ロスを減らし、地域全体で自然環境と共生する循環型社会の形成」を基本理念に掲げ、4つの基本方針を中心に、市民・事業者・行政が協働して取組を推進していく姿を定めています。私たちの目指すものは、食の大切さを知り、市民一人一人が食品ロスを減らす意識を持ち、それを行動に移す社会です。皆さんと共に食品を大切に、また、地球環境を考え、食品ロスを減らす取組を進めてまいりたいと思います。

本計画策定にあたり、ご協力いただいた関係団体、事業者の皆さまに心より御礼申し上げますとともに、市民の皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

令和7（2025）年3月

佐野市長 金子 裕

目 次

第1章	計画の基本的な考え方	1
1	計画策定の背景	1
2	計画の位置づけ	2
3	SDGsの視点	3
4	計画期間	5
第2章	現状と課題	6
1	日本の食品ロスの現状	6
2	栃木県の食品ロスの現状	8
3	本市の食品ロスの現状	9
	(1) 家庭系食品ロスの発生状況	10
	(2) 家庭系食品ロスに関する意識調査	12
	(3) 事業系食品ロスの発生状況	16
	(4) 事業系食品ロスのアンケート調査	17
4	本市の食品ロス削減に向けた課題	21
	(1) 食品ロスの排出量からの課題	21
	(2) 食品ロスの意識調査・アンケート調査からの課題	22
	(3) 本市の課題【総括】	23
第3章	基本理念と将来像	24
1	基本理念	24
2	10年後の将来像	24
第4章	計画の方針と市の施策	25
	方針1 食品ロス削減の意識づくり	26
	方針2 食品ロス削減に向けた行動	31
	方針3 未利用食品の活用	36
	方針4 食品ロスの実態把握	39
第5章	事業者・消費者に求められる取組と行動	40
	(1) 事業者による取組	40
	(2) 消費者による行動	44

第6章	食品ロス削減に向けて	46
1	食品ロス削減の数値目標	46
2	食品ロス削減の施策の成果指標まとめ	48
3	推進体制及び進行管理について	49
【参考資料】		
1	佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会設置要綱	50
2	佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会委員名簿	51
3	佐野市食品ロス削減推進計画策定委員会設置要綱	52
4	佐野市食品ロス削減推進計画策定委員名簿	53
5	計画策定までの経過	54

第1章 計画の基本的な考え方

1 計画策定の背景

世界では、人口の増加や気候変動に伴う食料危機などにより、栄養不足の状態にある人々が多数存在している一方で、我が国では、多くの食料を海外からの輸入に依存しているにもかかわらず、本来食べることのできる食品が日常的に廃棄され大量の食品ロスが発生しています。

食品を廃棄することは、その生産・流通の過程で使われたエネルギーや資源が無駄になるだけでなく、ごみ処理の過程においては温室効果ガスを生じることから、地球環境への負荷の一因とされています。

国においては、このような状況を踏まえ、国、地方公共団体、事業者、消費者等の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、令和元(2019)年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、第12条では、「都道府県は政府の食品ロスの削減の推進に関する基本方針を踏まえ「食品ロス削減推進計画」を定めるよう努めなければならない。」と規定されております。これに基づき栃木県では、消費者教育や廃棄物処理、産業、地域づくりの観点から、総合的に食品ロス削減への取組を推進するため、令和3(2021)年10月に「栃木県食品ロス削減推進計画」を策定しています。

また、同法第13条では、「市町村は政府の基本方針及び「都道府県食品ロス削減推進計画」を踏まえ、「市町村食品ロス削減推進計画」を定めるよう努めなければならない。」とされています。

本市におきましては、食品ロスの発生量(令和4年度推計)が全国値を上回っており、令和5年度に行った食品関係の事業者に対するアンケート調査の結果においても、食品ロスに対する意識不足などの課題がうかがえる結果となりました。食品ロス削減のために、本市の特性を踏まえ、より効果的な取組を推進し、市民、事業者等への食品ロスの実情や削減の効果について理解を促し、食べ物を無駄にしない意識の醸成と定着を図るため、「佐野市食品ロス削減推進計画」を策定いたします。

食品ロスって何？

食品ロスとは、食品廃棄物のうちの、「まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品」のことをいいます。食品ロスの原因は、家庭では「食べ残し」、「手つかず」、「過剰除去」事業系では「売れ残り」、「食べ残し」、「作りすぎ」などがあげられます。

食品ロスを含めた多くのごみを廃棄するため、ごみ処理に多額のコストがかかります。また、可燃ごみとして燃やすことで、CO₂排出や焼却後の灰の埋め立て等による環境負荷が考えられます。

私たち一人ひとりが食べものをもっと無駄なく、大切に消費していく必要があります。

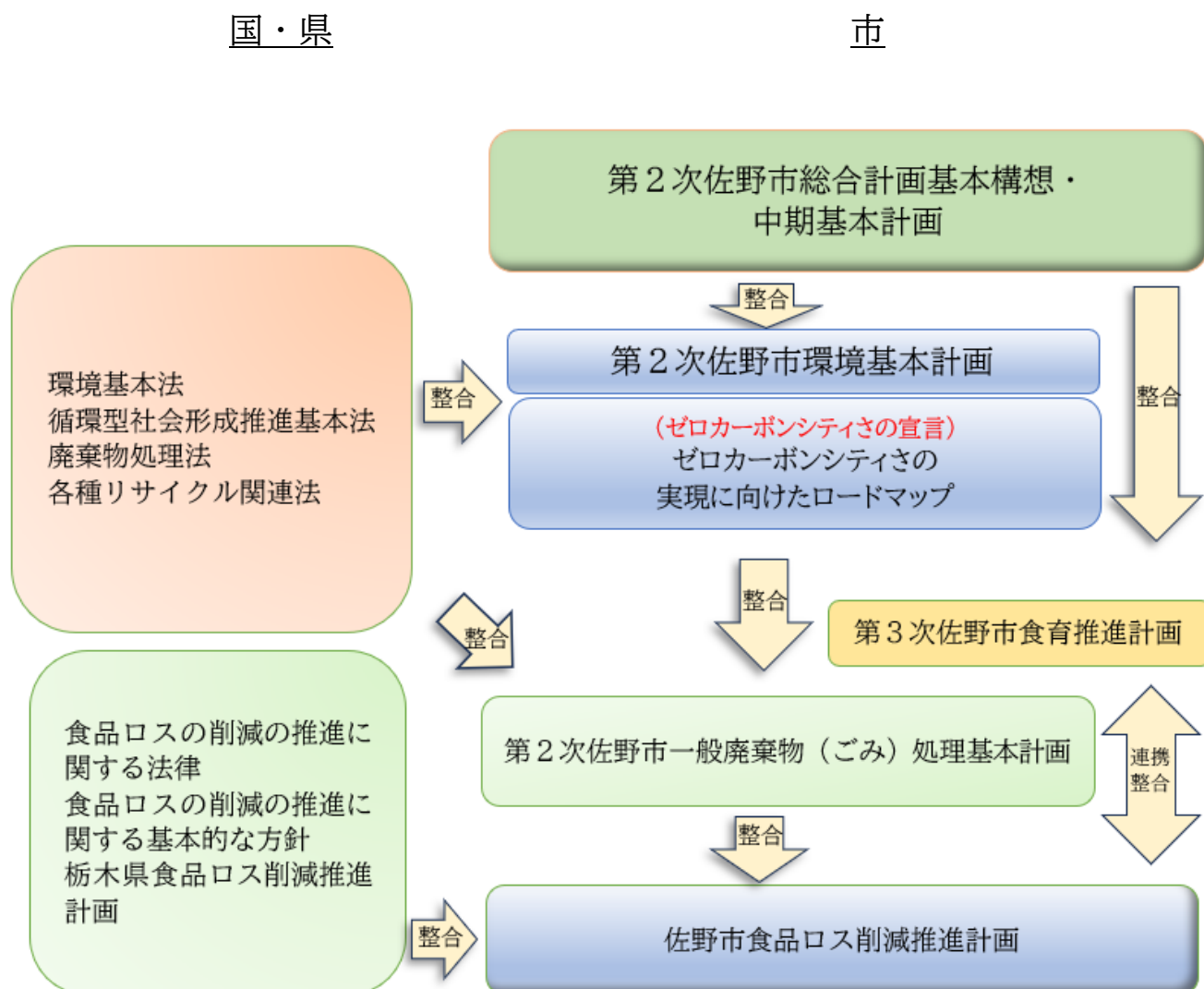
出典：消費者庁ホームページ

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/whats.html>

2 計画の位置づけ

本計画は「食品ロスの削減の推進に関する法律」第13条第1項に定める「市町村食品ロス削減推進計画」です。この計画は、国の基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえて、本市の食品ロス削減に資する施策の方向性を定める実行計画として位置づけられるものです。施策の実施に当たっては、第2次佐野市総合計画基本構想・中期基本計画、第2次佐野市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画等との調和と整合性を図ります。

計画の位置づけイメージ図



3 SDGs の視点



SDGs（エスディージーズ）とは「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」を略したもので、2015年に国連で採択された2030年までの達成を目指す国際目標であり、17のゴール・169のターゲットから構成されています。持続可能な世界を実現するため、「誰一人取り残さない（leave no one behind）」社会の実現をめざし、経済・社会・環境をめぐる広範な課題に取り組むものとなります。

SDGs 目標 12-3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

SDGs 目標 12-5

2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

出典：農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/sdgs_target.html

本計画では、特に次の事項について重点的に推進を図ることでSDGsの目標の達成に向けた取組を進めていきます。

12 つくる責任 つかう責任

佐野市食品ロス削減推進計画は 12 番の「持続可能な消費と生産」の視点に基づき、食品ロスの課題に対して、市民、事業者、行政がそれぞれ積極的に取り組んでいきます。



4 質の高い教育をみんなに

こどもたちが食品ロスについて学べる機会を確保します。

食に関する体験を通して、食を楽しみ、食べ物を大切にする機運を醸成します。



9 産業と技術革新の基盤をつくろう

事業者のAIをつかった在庫管理や商品需要予測、商習慣の見直しを推進します。



13 気候変動に具体的な対策を

食品ロスの削減をすることで、食品廃棄物の発生が抑制されCO2削減につながります。



17 パートナリーシップで目標を達成しよう

市、市民、関係団体・事業者等が、食品ロス削減の効果的な推進に向け相互に連携を図り協力していきます。



- 1 貧困をなくそう
- 2 飢餓をゼロに
- 3 すべての人に健康と福祉を



未利用食品をフードドライブ等の実施により、必要とする方、足りない方へ適切にいきわたる社会を目指します。

4 計画期間

令和7（2025）年度から令和11（2029）年度まで（5年間）

令和12年度以降は佐野市総合計画、佐野市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画に合わせて見直しの予定です。

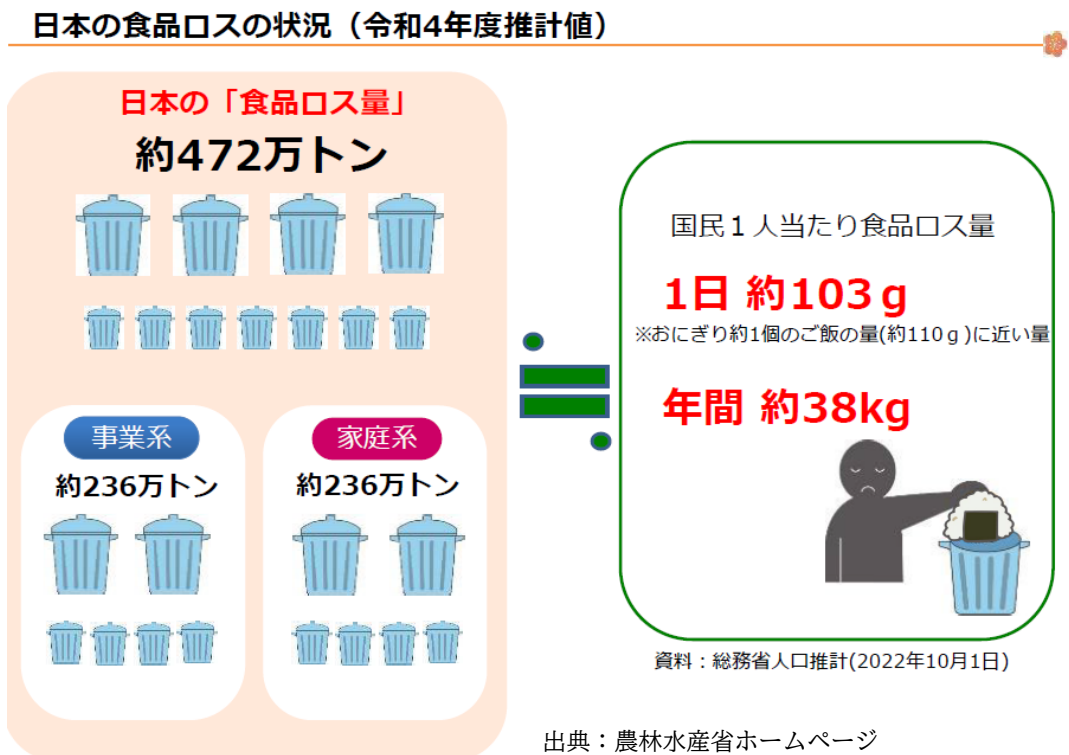


第2章 現状と課題

1 日本の食品ロスの現状

日本の食品ロスの発生量は（令和4年度推計値）で年間約472万トンとなっており
ます。このうち、一般家庭から排出される「家庭系食品ロス量」は236万トン、食品
製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業の事業活動に伴って発生する食品ロス「事
業系食品ロス量」は236万トンと推計されています。国民1人当たりの食品ロス量は
年間38kgで1日約103g、毎日おにぎり約1個分の食べ物を廃棄している計算になり
ます。

家庭系食品ロスは、直接廃棄、食べ残し、過剰除去が主な発生要因とされ、事業系
食品ロスは、規格外品、返品、売れ残り、作りすぎ、食べ残しが主な要因となってい
ます。



出典：農林水産省ホームページ

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html>

【世界】世界の食料廃棄の状況

- ・食料廃棄量は年間13億トン
- ・人の消費のために生産された食料のおよそ1/3を廃棄
(国連食糧農業機関 (FAO) 「世界の食料ロスと食料廃棄 (2011年)」)

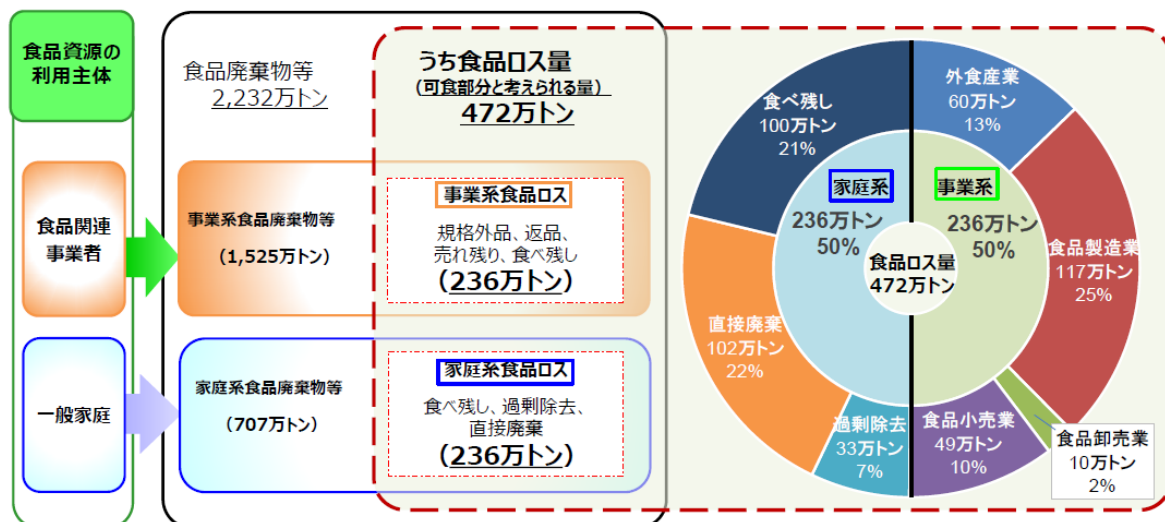
出典：消費者庁

食品ロス削減参考資料

(2024年6月21日) 4P

● 食品ロスの発生要因

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省「令和4年度推計」

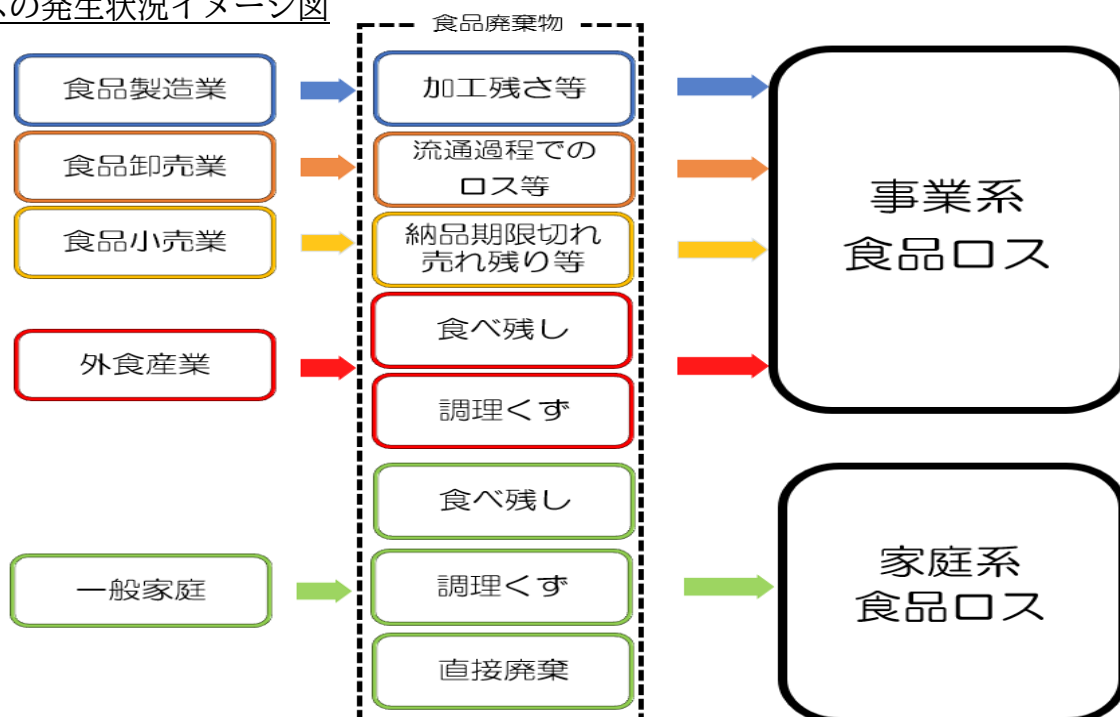
※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。

【参考】産業廃棄物の総排出量は3億7,592万トン（令和3年度）、一般廃棄物の総排出量は4,034万トン（令和4年度）
資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

出典：消費者庁
食品ロス削減参考資料
(2024年6月21日) 6P

全国の商品ロスの内訳としては、家庭系 50%、事業系 50%で食品ロスの半分は家庭から排出されています。食品ロスの削減には事業者、家庭双方からの取組が必要となります。

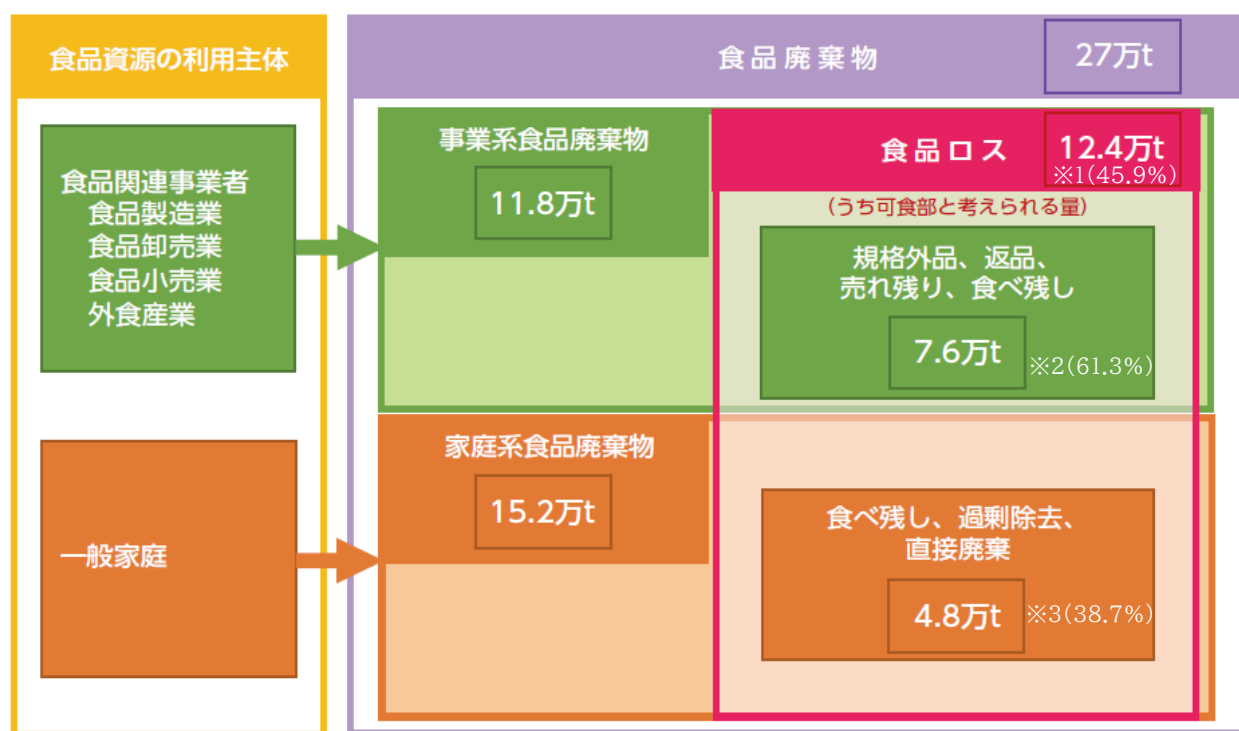
食品ロスの発生状況イメージ図



2 栃木県の食品ロスの現状

栃木県の食品ロスの発生量は、「栃木県食品ロス削減推進計画」によると、推計で12.4万トンとなっております。このうち、一般家庭から排出される「家庭系食品ロス量」は4.8万トン、食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業の事業活動に伴って発生する食品ロス「事業系食品ロス量」7.6万トンと推計されます。県民1人当たりの食品ロスの排出量は173g/人・日（平成30年(2018)年度）となっております。

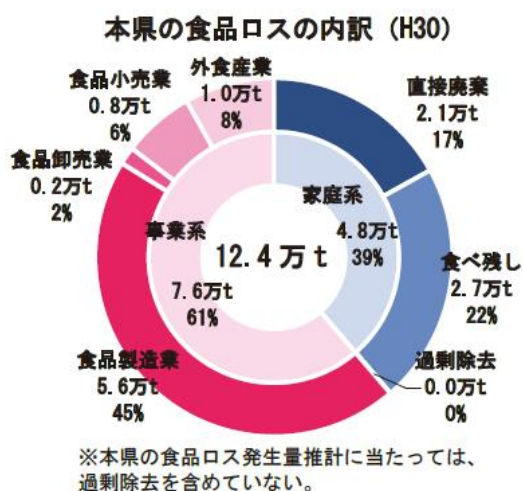
栃木県の食品ロスの発生状況と概念図



令和2年度事業系食品ロス実態調査、令和元年度家庭系食品ロス実態調査

出典：栃木県食品ロス削減推進計画 6P

※1 食品廃棄物のうち食品ロスの割合 ※2 食品ロスのうち事業系の割合 ※3 食品ロスのうち家庭系の割合



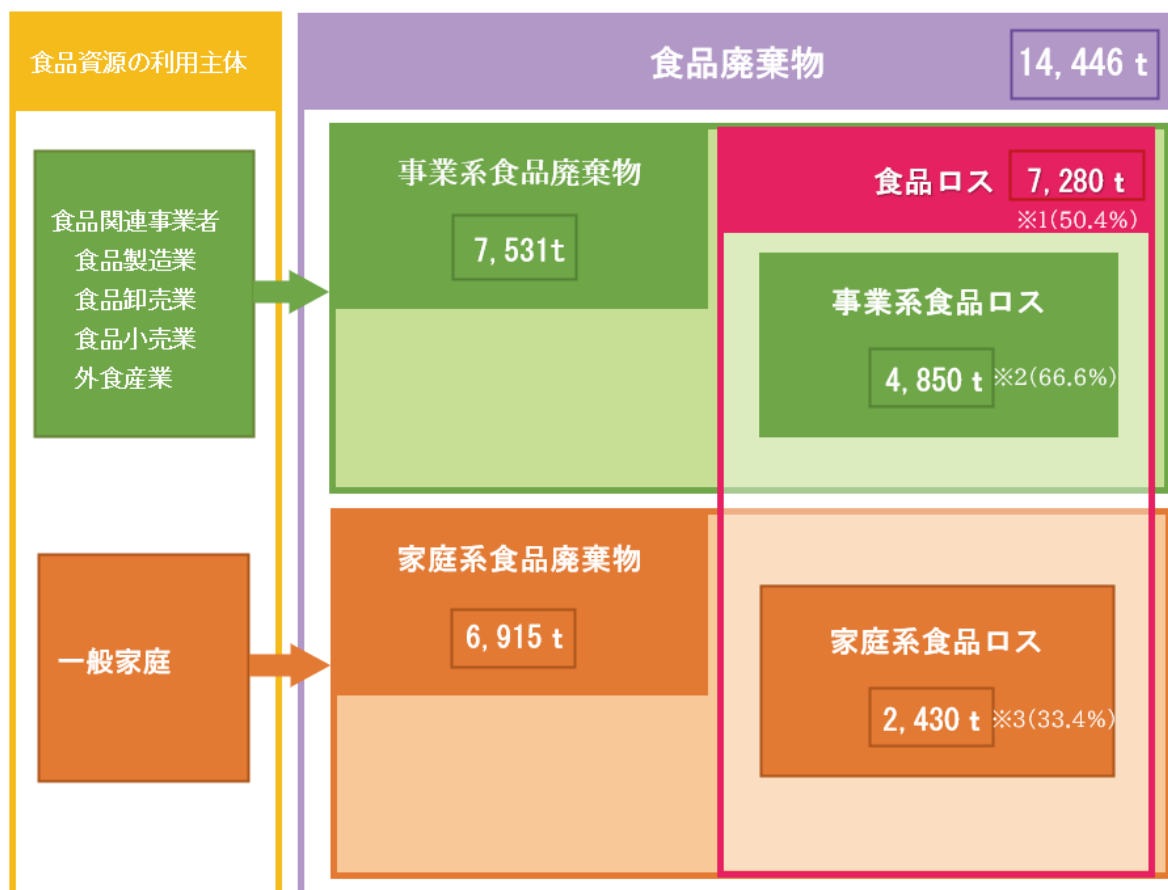
栃木県の食品ロスの内訳としては、家庭系39%、事業系61%で事業系の割合が全国よりも高い傾向があります。特に、食品製造業の割合が高い特徴があります。

出典：栃木県食品ロス削減推進計画 8P

3 本市の食品ロスの現状

本市の令和4年度の食品ロスの発生量の推計値は、家庭系食品ロス発生量は2,430t/年、事業系食品ロス発生量は4,850t/年となり合計すると、推計7,280t/年となっております。

本市の食品ロスの発生状況と概念図



※1 食品廃棄物のうち食品ロスの割合 ※2 食品ロスのうち事業系の割合 ※3 食品ロスのうち家庭系の割合

市民1人当たりの
1日の食品ロス排出量
(令和4年度推計)



市民1人当たりの食品ロス量
1日 約173g
年間 約63kg



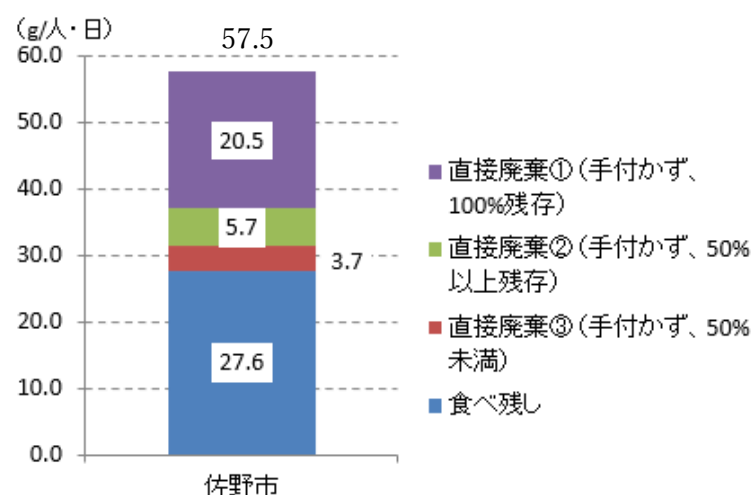
(1) 家庭系食品ロスの発生状況

本市では、令和4年度に家庭ごみを対象とした食品ロス実態調査を行いました。

■実施日時	2022年11月21日(月)
■作業場所	佐野市みかもクリーンセンター
■作業時間	8:30～13:00(休憩15分、準備片付け含む)
■作業体制	佐野市職員6名(収集業務) 委託事業者11名
■調査試料	・3地域、①住宅地区(新興)、②住宅地区(既存)、③農山村地区を調査対象とする。 ・燃えるごみを車で収集し、調査試料とした。 ・3地区合計で約500kgの調査試料から食品廃棄物(約170kg)を抽出、組成調査を行った。食品ロスは約60kgとなった。

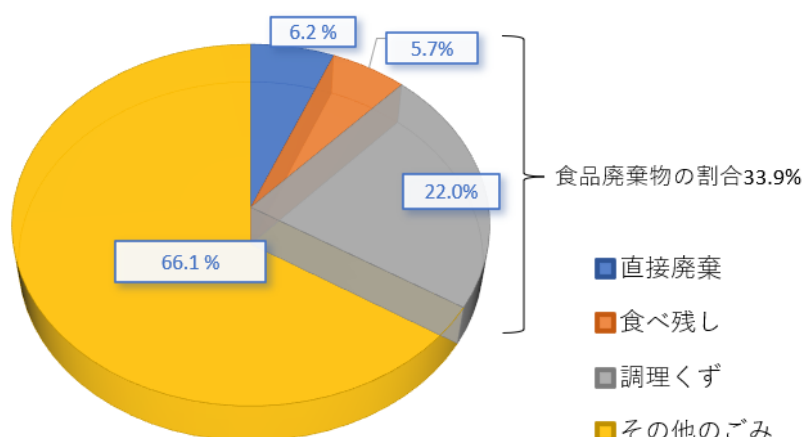
家庭ごみのうち、食品廃棄物の割合は33.9%であり、令和4年度の家庭ごみ収集量及び人口から、1人1日当たりの食品ロス発生量を推計すると57.5g/人・日となり、その内訳を見ると直接廃棄(手付かず、100%)が20.5g/人・日、食べ残しが27.6g/人・日と推計されました。

1人1日あたりの食品ロス発生量



また、本市の家庭から排出される可燃ごみの割合を、直接廃棄、食べ残し、調理くず、その他のごみに分類すると以下のとおりとなりました。

本市の可燃ごみの割合



直接廃棄の割合は6.2%、食べ残しは5.7%、調理くずについては22.0%となりました。過剰除去については調理くずの中に含まれています。(調理くずと過剰除去の区別が難しい為)

本市で行われた食品ロス実態調査の結果から、家庭から排出される可燃ごみのうち、食品廃棄物の割合は 33.9%であり、令和4年度の家庭から排出される可燃ごみの量 20,398t/年から推計すると、食品廃棄物の量は 6,915 t/年となります。

そのうち食品ロスが占める割合は 35.1%となり、本市の家庭系食品ロス量を推計すると、2,430 t/年（令和4年度）となります。（家庭系食品ロス割合は 11.9%）

（※端数処理の関係で合計が一致していません。）

食品廃棄物って何？

食品廃棄物とは、廃棄される食品の中で、まだ食べられる食べ物と、食品加工の段階で出る肉や魚の骨などの、もともと食べられない部分の両方のことを言います。

出典：農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spel_01.html

食品ロス実態調査の様子



組成調査の様子（ごみ袋計量）



組成調査の様子（分別作業）

食品ロス実態調査で見つかった直接廃棄された食品廃棄物



(2) 家庭系食品ロスに関する意識調査

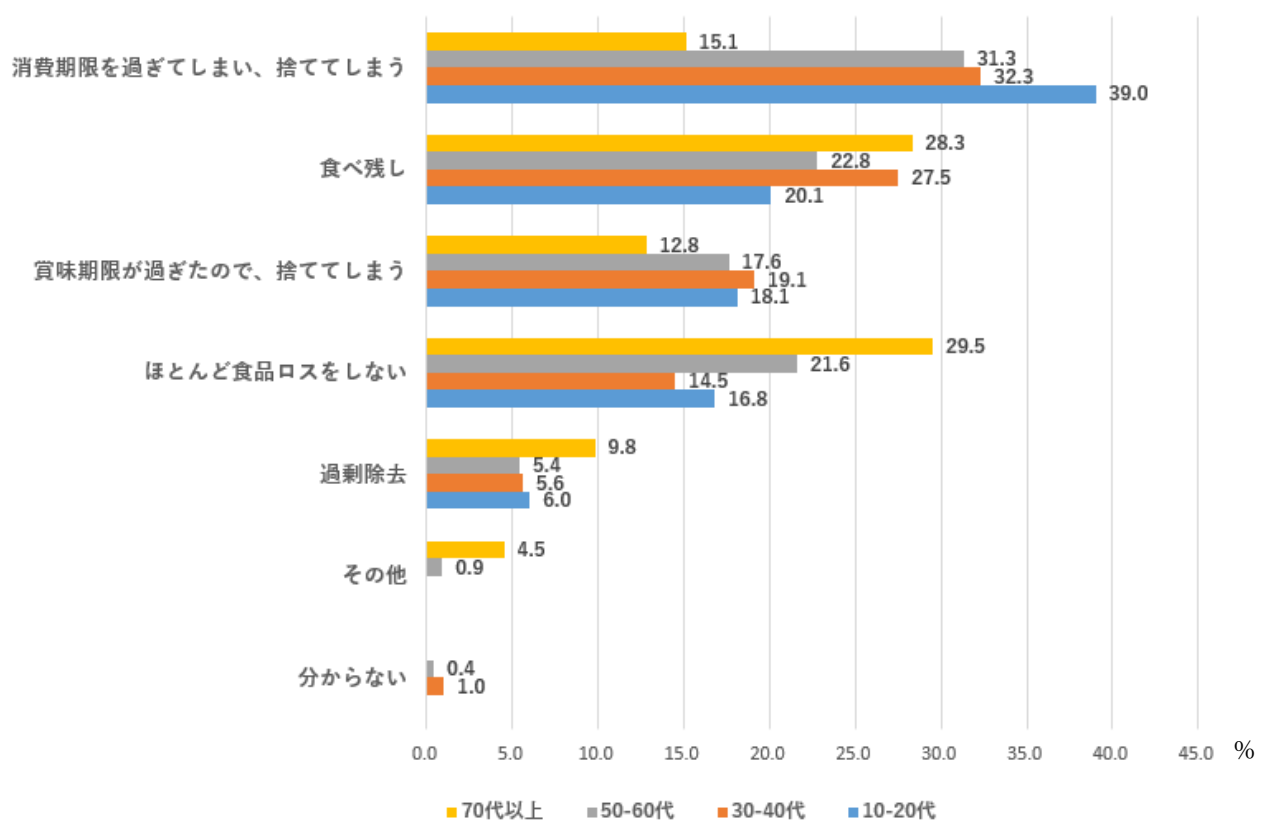
市民の食品ロスに対する意識を調査するために、令和4年度から「3Rイベント」などのイベント開催時等に「食品ロスに関するアンケート」を実施しました。結果の概要は以下のとおりです。

【期間】 令和4年9月～令和6年5月 【対象者】 883人

【内訳】 10～20代 101人、30～40代 364人

50～60代 325人、70代以上 93人

① 自宅ですてしまう「食品ロス」には何がありますか。(複数回答可)



自宅から出してしまう食品ロスの発生要因としては、「消費期限を過ぎてしまい、捨ててしまう」の回答が70代以上を除き、30%以上と高い結果となりました。また、「食べ残し」に関してもすべての世代で、20%を上回りました。

「ほとんど食品ロスをしない」と回答した方は70代以上の方が29.5%と高い結果となりました。

3Rイベントとは？

環境に配慮したライフスタイルを広めるためのイベントです。

3Rは「Reduce (減らす)」、「Reuse (再利用)」、「Recycle (リサイクル)」の略です。

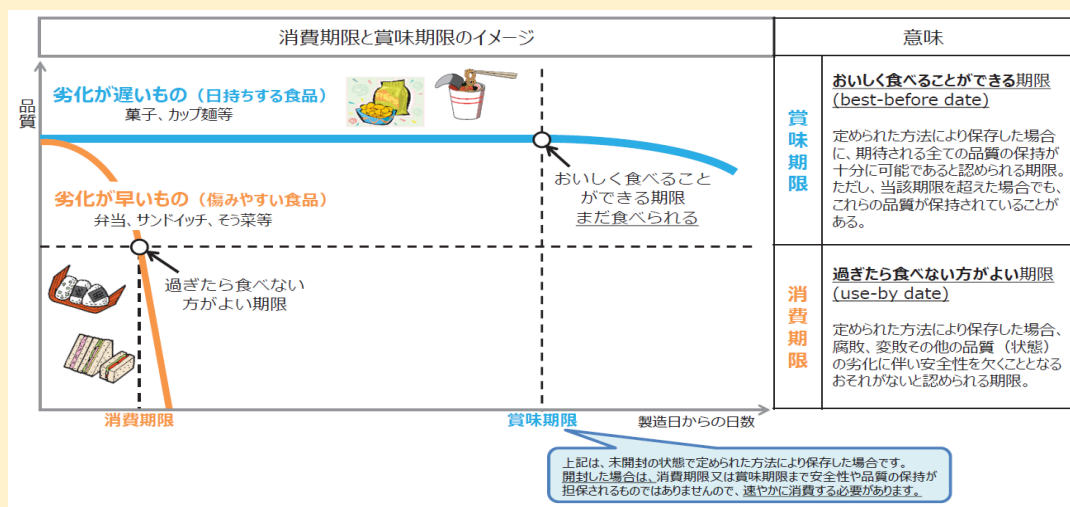
本市では、環境にやさしい生活を実践できるようなアイデアや知識の共有を目指しており、再生品展示提供やフリーマーケット、各種講座などのイベントを開催しています。

消費期限と賞味期限

お店で買った食品には、安全においしく食べられる期間があり、袋や容器に「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが表示されています。

その違いを知って、健康を守るとともに、買い物をした時や家の冷蔵庫の中にある食品の表示をよく見て、いつまで食べられるか確かめるようにすれば、食べ物を無駄にすることもあります。

食品を無駄にしないことは、地球の環境を守ることにもなります。キーワードは「もったいない」です！



出典：消費者庁食品ロス削減参考資料（2024年6月21日）47P

違いは何？

●消費期限

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されています。

●賞味期限

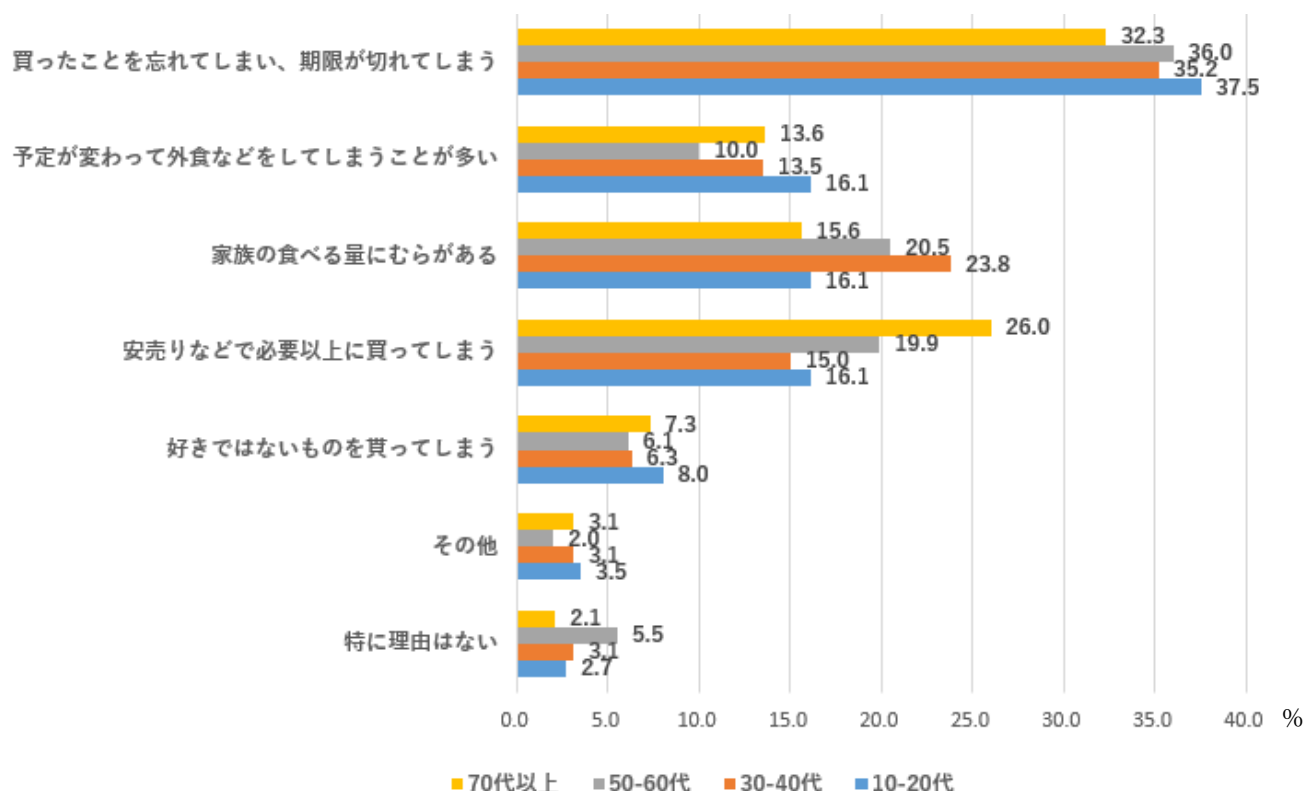
袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップ麺、チーズ、かんづめ、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示されています（作ってから3ヶ月以上もつものは「年月」で表示することもあります）。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

食品は表示されている保存方法を守って保存しておくことが大切です。ただし、一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

参考：農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/featured/abc2.html

② 食べられるのに捨ててしまう理由について（複数回答可）

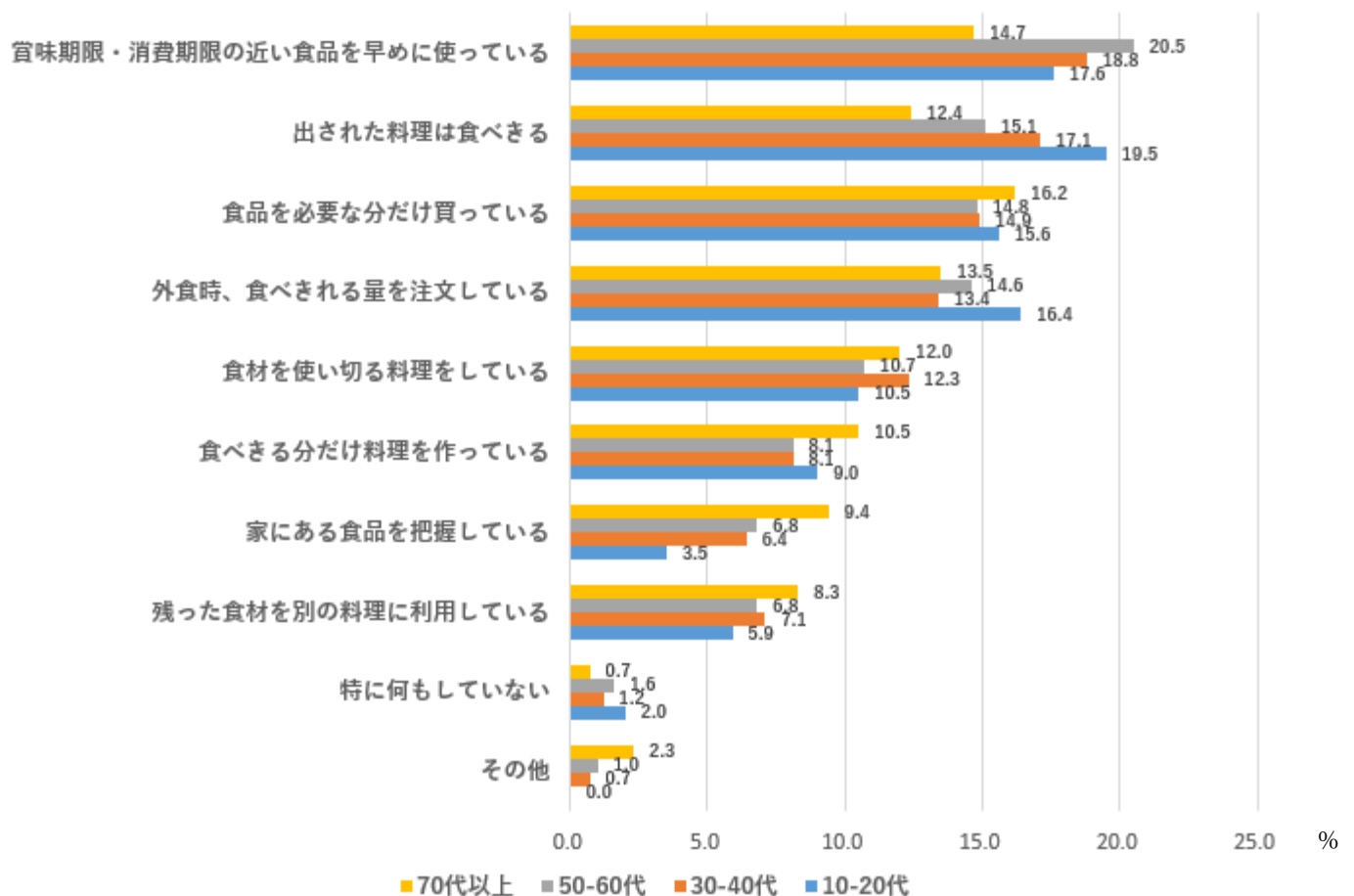


食べられるのに捨ててしまう理由については、すべての世代で「買ったことを忘れてしまい、期限が切れてしまう」の回答割合が最も高く、30代～40代の子育て世代では、「家族の食べる量にむらがある」の回答が23.8%と高い結果となりました。また、「安売りなどで必要以上に買ってしまう」の回答が70代以上の方は26.0%と高い結果となりました。

●その他の意見

- ・買ってから添加物が入っている事に気付いた。
- ・食してみたが、好みでなかった。
- ・野菜等、知り合いからもらったものを処理しきれず、腐らせてしまうことがある。
- ・食材をまとめ買いするため。
- ・調理中にこぼしてしまったため。
- ・引き出物が多いため。（フードドライブに出すほどではない）
- ・家族が重複して買ってしまうため。
- ・野菜を育てすぎて捨てる場合が多い。

③ 食品ロスを出さないために、普段から行っていることはありますか。
(複数回答可)



食品ロスを出さないために、普段から行っていることは、どの世代も食事をする時、買い物をする時にできる行動は実践している方が多い一方で、「家にある食品を把握している」、「残った食材を別の料理に利用している」等の買い物行動の前後の取組を計画的に行えている回答は少ない傾向にありました。

●その他の意見

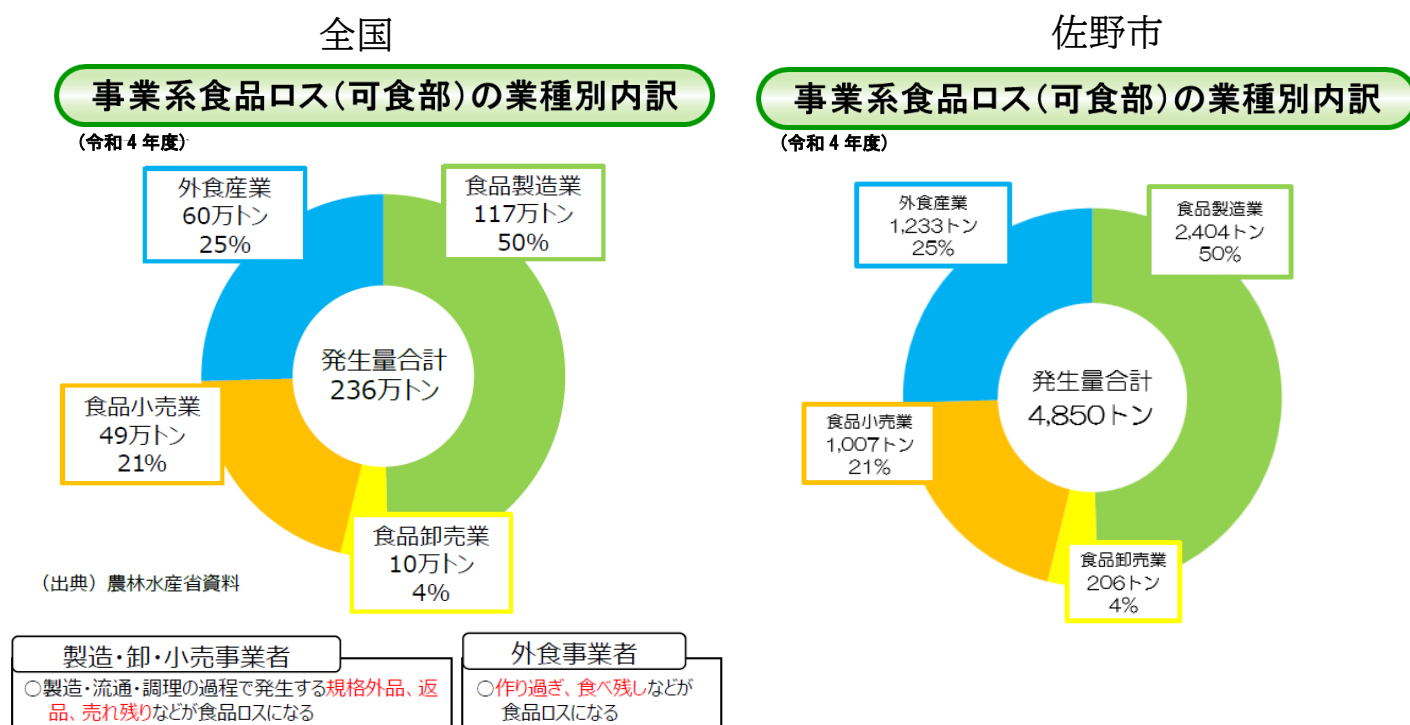
- ・レトルトカレーなど備蓄品をローリングストックするようにしている。
- ・こどもの食べ残しを食べる。
- ・残った食品をペットに食べてもらう。
- ・外食時、ごはん少なめでと自分から申告している。
- ・コンポストを使用している。

(3) 事業系食品ロスの発生状況

事業系食品ロスの発生量について、特定できる統計データが存在しないため、「栃木県食品ロス削減推進計画」の推計値から、以下のように算出し参考値とします。

本市の令和4年度の事業系可燃廃棄物の量は 10,697t/年となっており、県の食品廃棄物の割合※70.4%を用いて、本市の事業系可燃廃棄物に占める食品廃棄物量を推計すると 7,531t/年となります。さらに県の推計値より事業系食品廃棄物のうち※64.4%を食品ロスとすると、4,850t/年が本市の事業系食品ロス量と推計されます。

こちらの推計値を全国の事業系食品ロスの業種別内訳の比率で概算すると以下のようになっております。



※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。

出典：消費者庁 食品ロス削減参考資料 (2024年6月21日) 7P

※H30 栃木県の事業系可燃廃棄物量 167,500t/年（とちぎの廃棄物）

H30 栃木県の事業系食品廃棄物量 118,000t/年（栃木県食品ロス削減推進計画）

$118,000\text{t/年} \div 167,500\text{t/年} \div 70.4\%$

H30 栃木県の事業系食品ロス量 76,000t/年（栃木県食品ロス削減推進計画）

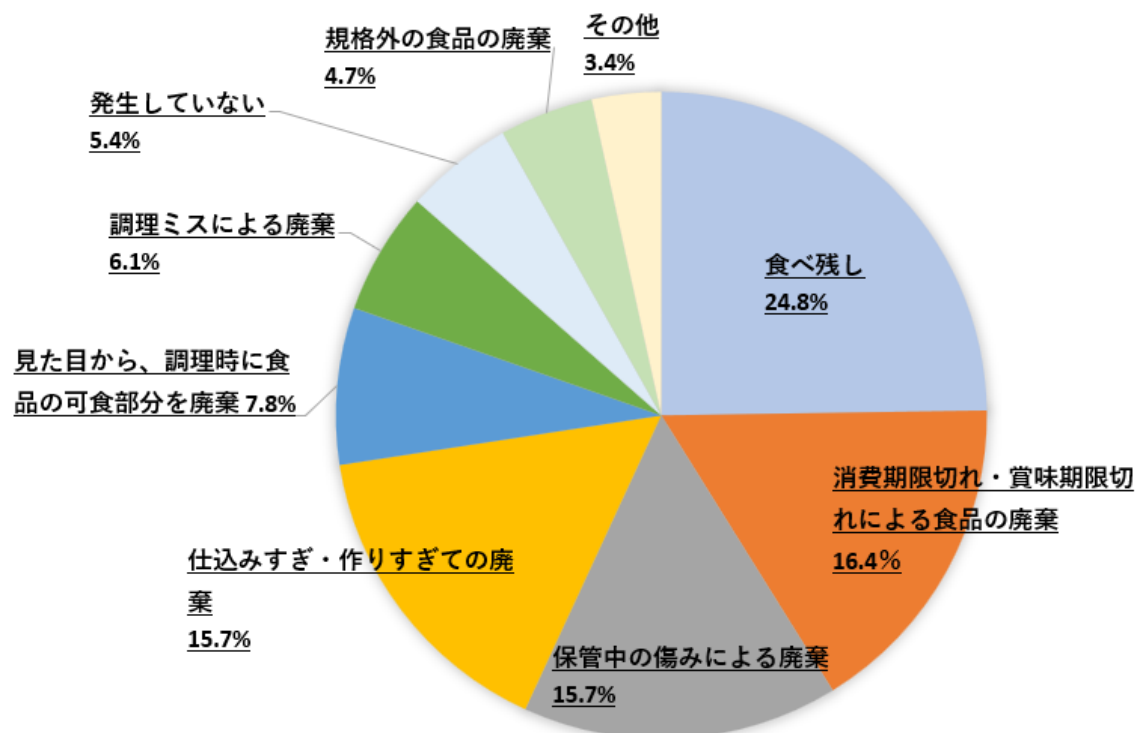
$76,000\text{t/年} \div 118,000\text{t/年} \div 64.4\%$

(4) 事業系食品ロスのアンケート調査

本市では、令和5年度に飲食店、小売店、卸売店、製造業を行っている事業所 620 事業所に事業系食品ロスの現状に関するアンケート調査を行いました。そのうち回答が 185 事業所あり、以下のとおりとなりました。

① 食品ロスの発生要因について

事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)



食品ロスの発生要因としては「食べ残し」の回答の割合が 24.8%と最も高く、次いで「消費期限切れ・賞味期限切れによる食品の廃棄」が 16.4%となりました。

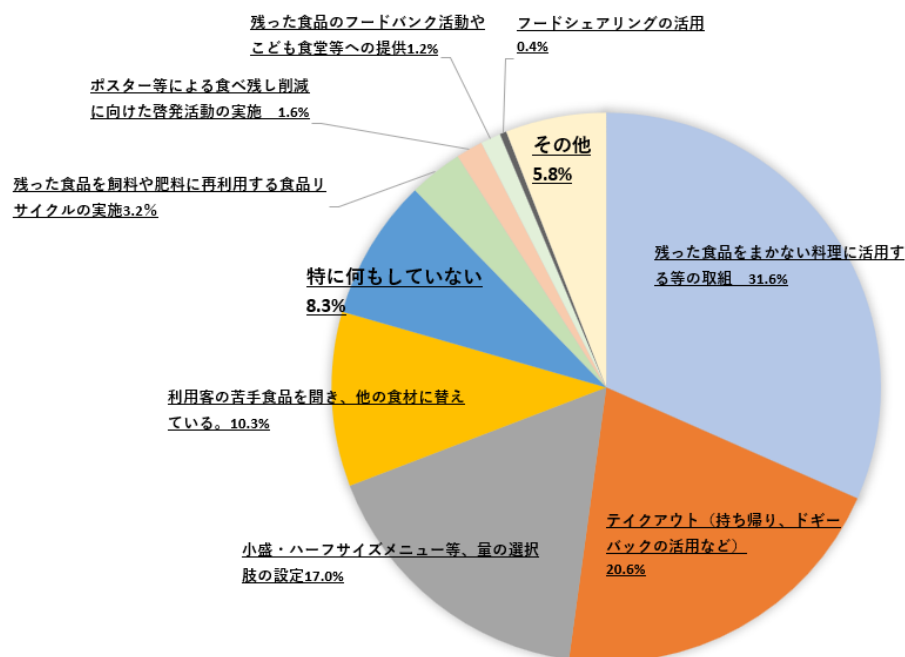
一方で、食品ロスが「発生していない」の回答は 5.4%ありました。

●その他の意見

- ・調理くずが出てしまう。
- ・バーコーナー（サラダ、スープ、ライス）に出しているもので、色が悪くなってしまった、期限がきてしまったもの。
- ・出荷単位に満たなかった個数単位の製品。(出荷単位 1 ケース=10 個入り、13 個できてしまった場合の 3 個)
- ・主に貝類、酢飯。客が来ない時は、全部廃棄している。(必ず残る)

② 食品ロス削減のために実施している取組について

食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業）



飲食店業において食品ロス削減のために実施している取組としては、「残った食品をまかない料理に活用する等の取組」が31.6%と最も高い結果となりました。次いで「テイクアウト（持ち帰り、ドギーバッグの活用など）」、「小盛・ハーフサイズメニュー等、量の選択肢の設定」の回答の割合が高く、一方で「特に何もしていない」が8.3%となりました。

●その他の意見

【調理時、料理を提供する際の工夫】

- ・真真空調理と急速冷凍機を使い、消費期限の長い商品を作っている。
- ・お客さんの食べきれる量(少ない量)の注文に応える。

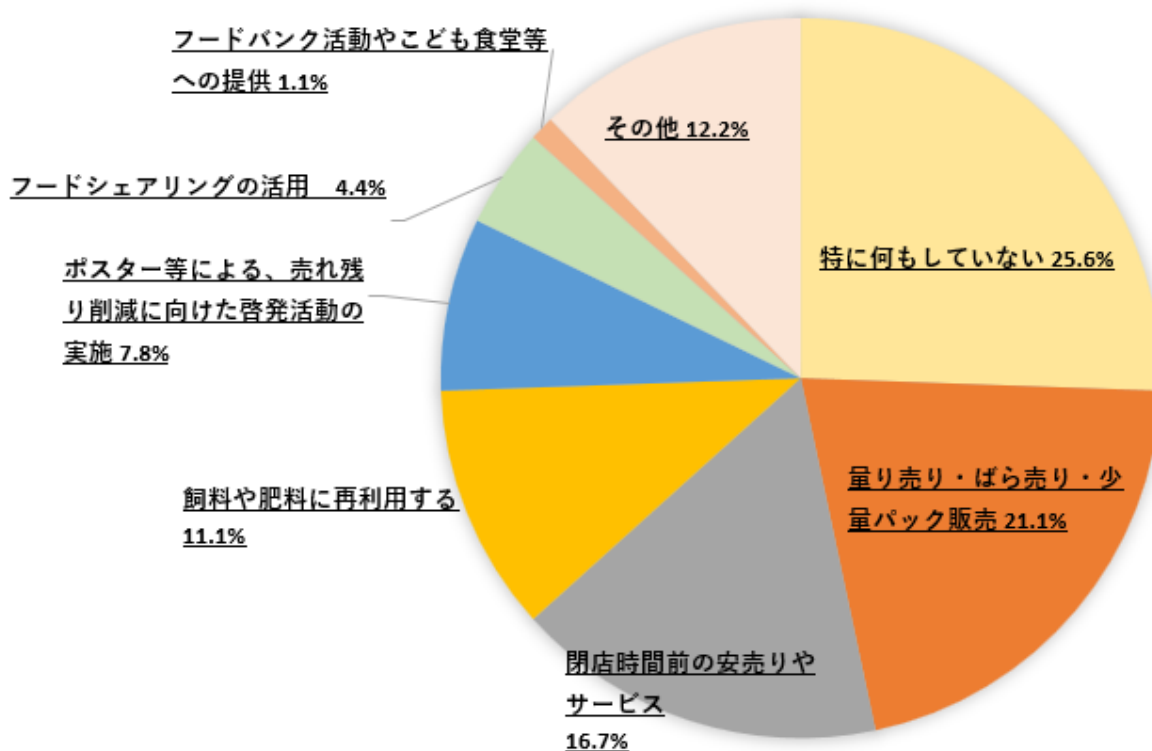
【仕入れ時の工夫、需要予測】

- ・必要分だけを仕入しているのでロスは出ない。
- ・冷凍できるものは冷凍庫で保管する。冷凍できないものは、たとえ安く仕入れられても大量仕入をせず、必要な時にその都度仕入れる。

【その他】

- ・在庫を持たないようにしている。(急に訪れる人もあるので調整が難しい。)
- ・「フードロス削減プログラム」として、一部を除き商品を 20%オフで提供し、その売上のさらに一部をこども食堂に寄付する取組を会社として行っている。
- ・夕方の割引の取組を行っている。
- ・調理済食品油のリサイクルの取組。(業者に引き渡し)
- ・客が残した食品は客に持ち帰るよう包んであげる。
- ・閉店近くになり、在庫過多の場合は割引価格での販売実施している。
- ・冷凍保存している。
- ・大きい物は少しずつ真真空調理でパックして小分けして良い状態にしておく。
- ・従業員へ配っている。

食品ロス削減のために実施している取組（食品製造・販売業）



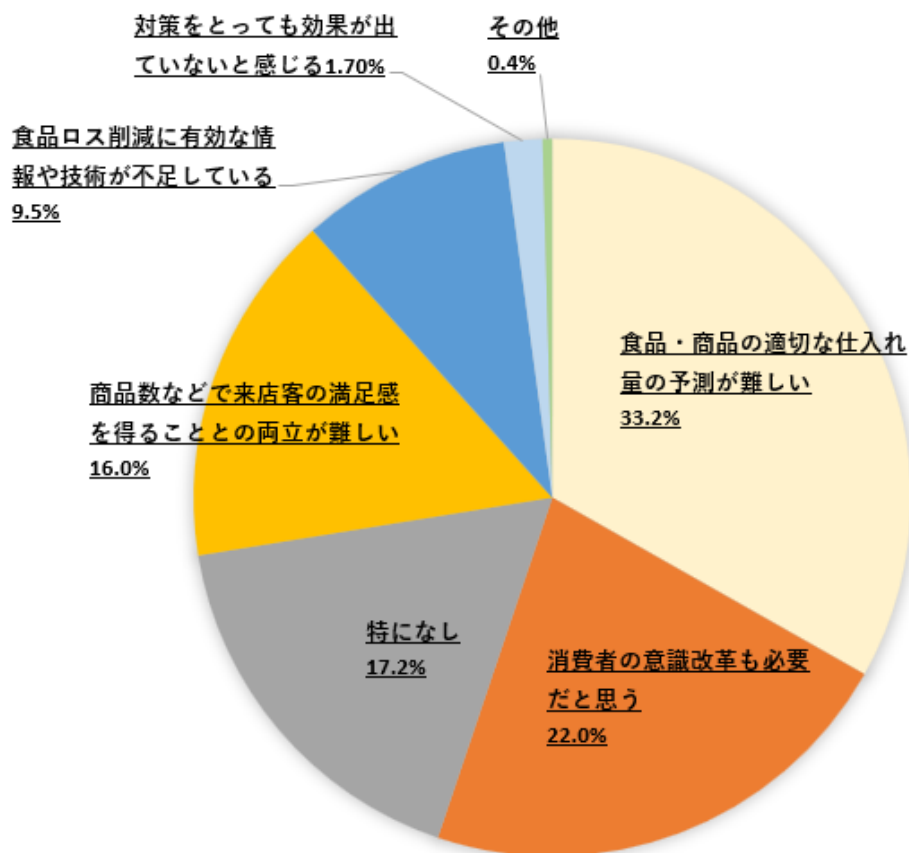
食品製造業、食品販売業において食品ロス削減のために実施している取組としては、「特に何もしていない」が 25.6%と最も高い結果となりました。「量り売り、ばら売り、少量パック販売の実施」が 21.1%、次いで「閉店時間前の安売りやサービス」、残った食品を「飼料や肥料に再利用する」食品リサイクルの割合が高い結果となりました。

●その他の意見

- ・作りすぎないようにしている。
- ・売り切れる直前に次の食品を製造する。
- ・ハーフサイズ、個数を減らすメニューを提供している。
- ・従業員、身内、近所の方へ提供している。
- ・従業員のまかないに利用している。
- ・社員へ安価に提供している。
- ・製造工程で発生する動植物性残さはメタンガス化、肥料化等の再生利用処理を行っている。
- ・野菜が痛むと思われる数日前からの安売り、ばら売りを実施している。

③ 事業所における食品ロス削減の課題

食品ロス削減に取り組むにあたり課題はありますか（複数回答可）



食品ロス削減に取り組むに当たっての課題としては、「食品・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい」の回答の割合が33.2%と最も高い結果となりました。次いで「消費者の意識改革も必要だと思う」、「特になし」、「商品数などで来店客の満足感を得ることとの両立が難しい」が高い結果となっています。「食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している」と感じる回答も9.5%ありました。

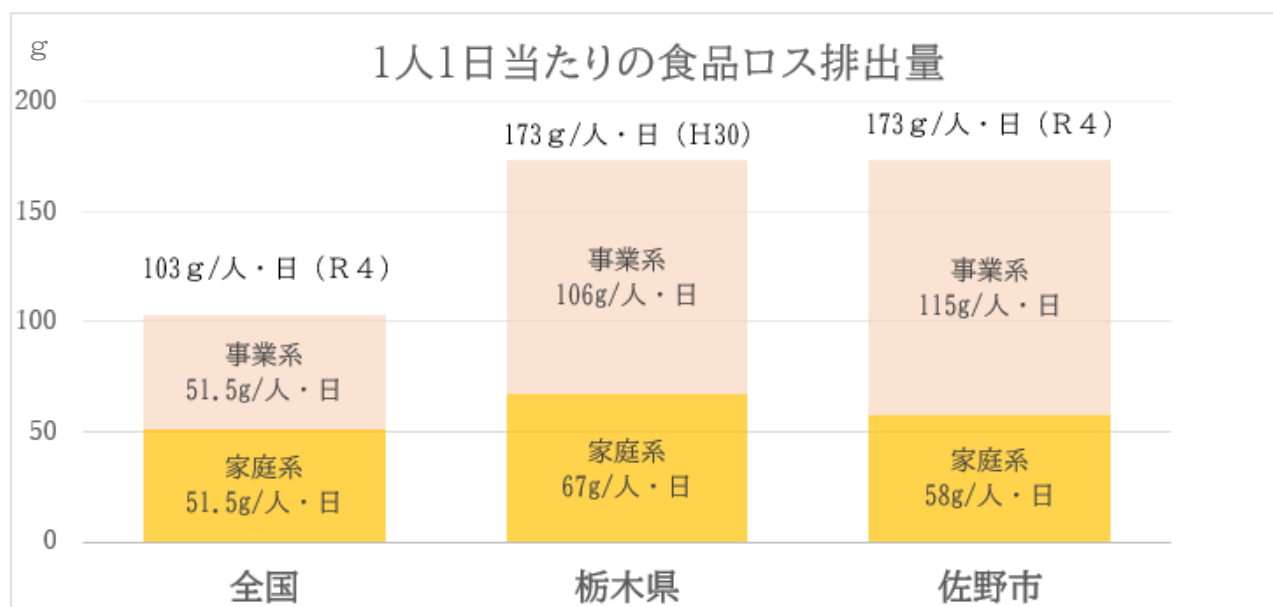
●その他の意見

- ・ユーザーのオーダー数量に対して、実際の出荷量が少ないことがあり、残ってしまうことが課題。（食品製造業）
- ・親会社からの厳しいルール制約の中で製造しているため、条件を緩和出来れば大幅な削減可能性がある。
- ・フードバンク、フードシェアリングに関して情報が不足している。
- ・単純に客数の減少により仕込んだ食材が無駄になることがある。

4 本市の食品ロス削減に向けた課題

(1) 食品ロスの排出量からの課題

市民1人1日当たりの食品ロス排出量は 173g/人・日（令和4年度）と推計され、内訳は以下のとおりとなります。



本市は、家庭系・事業系ともに、1人1日当たりの食品ロス排出量(令和4年度)が全国値より多い状況です。家庭系につきましては、全国値よりやや多い状況となりますが、事業系につきましては全国値を大きく上回っております。

内訳は、家庭系が約34%、事業系が約66%となっており、全国値と比べて事業系の割合が大きくなっています。

本市の特色として、佐野らーめんをはじめ、いもフライ、大根そば、平成30年には「佐野黒から揚げ」が開発され、食の資源が豊富で市内外の評価も高いものがあります。そのため、事業系食品ロスにつきましては、入込客数に応じた影響を大きく受けることが考えられ、事業者側からは入込客数の予測や食材のストックなど、消費者側からは食べ残しや過度な新鮮志向等の課題があり、食品提供と食品ロスの間でバランスを取ることが重要な課題です。市民だけでなく、観光客も含めた店舗、販売店等での食品ロスの啓発が必要です。

また、家庭系・事業系ともに、1人1日当たりの食品ロス排出量が、全国値を上回っている状況からも、食品ロス削減に積極的に取り組む必要があります。

(2) 食品ロスの意識調査・アンケート調査からの課題

【家庭系食品ロス】

- 自宅から出てしまう食品ロスには「消費期限を過ぎてしまい、捨ててしまう」の発生要因が70代以上を除き、すべての世代で30%以上を占めていました。これは、様々な理由が考えられますが、買い物前の冷蔵庫内の在庫チェックや消費期限の確認など、「食品ロスになる可能性が高い」といった意識付けや、適切な食品管理の取組が必要です。
- 「食べ残し」に関しては、すべての世代で20%を超えていました。食育からのアプローチとして、食べ物を大切に作る機運を醸成していく必要があります。
- 食べられるのに捨ててしまう理由の中には「好きではないものを貰ってしまう」、「引き出物が多い」等の意見がありました。未利用食品等はフードバンクやこども食堂へ提供できる環境を整備し、情報を発信することで、市民の意識改革を図る必要があります。
- 食品ロスを出さないために普段から行っていることは、自宅や外出時など食事をする時に行えることを実践している人が多い一方、「家にある食品の把握」や「残った食材を別の料理に利用する」等の買い物行動の前後の取組を計画的に意識する人が少ない傾向にあります。普段の生活習慣から、食品ロス削減を意識した消費生活への改善が必要です。

【事業系食品ロス】

- 事業者の排出する食品ロスには、「食べ残し」の他にも、「食材の管理においてどうしても出てしまう食品の廃棄」や、「仕込みすぎ・作りすぎによる廃棄」、「見た目から、調理時に食品の可食部分を廃棄する」など様々な理由があります。特に外食産業などは一定量以上の食材を店舗にストックする必要があり、どれくらいの客が来客するかを正確に予想することは難しいため、期待された売れ行きが達成出来なかった場合は、食品ロスを引き起こす一因となります。売れ残った食材を割引価格で販売する動きや、食材管理の効率化を目指すAIの活用などの取組も求められます。
- 「残った食品をフードバンク活動やこども食堂等へ提供」、「フードシェアリングの活用」等の取組を行っている事業者は少ない結果となりました。規格外の食品の廃棄などは、フードドライブの普及啓発、設置箇所の増設などを行い、食品がつながりやすい環境整備が必要です。
- 食品ロス削減のために実施している取組について「特に何もしていない」との回答が、飲食店業で8.3%、食品製造業・販売業の事業者での回答が25.6%と高い割合となりました。事業所内で食品ロスについて考える機会の創出や、市からの積極的な情報発信が必要です。

- 食品ロス削減に取り組む際の課題としては、「仕入れの難しさ」、「消費者の意識改革」、「商品の品揃えによるお客の満足度」等の多様な課題が挙げられました。仕入れの工夫、商習慣の見直し等の対策や市民の意識改革も必要となります。

（３）本市の課題【総括】

- 本市の１人１日当たりの食品ロス排出量は全国を上回る推計となっており、家庭系・事業系ともに積極的な取組が必要です。
- 市民一人一人に、食品ロス削減の意識が浸透しておらず、食品ロス削減についての意識を変えていくこと、食べ物を大切にする心を育む取組が必要です。
- 本市の１人１日当たりの食品ロス排出量の状況から食品ロスに対して、実際の行動に移す取組が必要です。自身が排出している食品ロスや自らに求められる役割を把握し、削減行動を起こしていく必要があります。
- 未利用食品や規格外品については、フードバンク等の活動を広く周知し、食べ物を必要としている人へ食品がつながる環境整備が必要です。



第3章 基本理念と将来像

1 基本理念

食品ロス削減に向けて、市民・事業者・行政が、それぞれ役割を認識し、自らが主体となり、市全体で協働して取り組むことが重要です。

また、第2次佐野市総合計画における将来像「水と緑にあふれる北関東のどまん中 支え合い、人と地域が輝く交流拠点都市」の実現を目指し、「環境にやさしいまちづくり」を推進するため、本計画における基本理念を次のように定めます。

「もったいない」の意識で食品ロスを減らし、
地域全体で自然環境と共生する循環型社会の形成

2 10年後の将来像

○市民一人一人に食品ロス削減の必要性が認識され、全市的に食品ロス削減の機運が高まっている。

○食品ロス削減の取組を市民・事業者・行政がそれぞれ主体的な立場で実践し、全市一体となった推進体制が確立されている。

○食品ロス削減のため、多種多様な主体による相互支援体制が構築されている。

○市民・事業者・行政がそれぞれ食品ロスの実態を把握している。

第4章 計画の方針と市の施策

食品ロス削減に向けての方針を定め、各種施策を展開します。

方針 1 食品ロス削減の意識づくり

施策① 市民及び事業者への食品ロス削減の理解と普及

施策② 食べ物を大切にする機運の醸成

方針 2 食品ロス削減に向けた行動

施策① 「3きり運動」の推進

施策② 食品の安全性に関する理解促進

施策③ 食品廃棄物等の適正処理

施策④ 市民各層への支援

方針 3 未利用食品の活用

施策① 地域における協力体制の構築

施策② 未利用食品の有効活用

方針 4 食品ロスの実態把握

施策① 食品ロスの実態把握

施策② 食品ロス削減対策の効果測定

方針１ 食品ロス削減の意識づくり

市民・事業者・行政が、食品ロス削減の重要性を理解し、共有し、関心をもつこと、食べ物を大切にすることを育むことが求められます。

施策① 市民及び事業者への食品ロス削減の理解と普及

市民一人一人が、社会を形成する一員として、SDGsとして掲げられた食品の廃棄や損失の削減に関する目標達成に向けて、主体的に社会に参画する意識を持つことが重要です。そのため、本市は市民や事業者に分かりやすい情報提供を行い、食品ロスの理解と浸透を図ります。

指 標	基準値（R5 実績）	目標値（R11）
イベントで食品ロスの普及啓発をした回数	5 回（年）	8 回（年）
広報紙・SNS 等で食品ロス削減についての発信を行った回数	2 回（年）	8 回（年）
食品ロス削減の出前講座開催数	新規	12 回（年）
※学校給食における地場産物の活用状況	69.4%	65.0%

※地場産物の活用状況は毎年 6 月・11 月の第 3 週の 5 日間に学校給食で使用した各食材の金額を基に算出

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
各種イベントにおける普及啓発	「3R イベント」などの市の各種イベントにおいて、また他団体のイベントへの参画により、食品ロス削減 PR ブースを設置するなど、啓発活動を積極的に行っていきます。みかもクリーンセンターにおける小学生の施設見学时に、チラシを配布し、啓発します。	環境政策課
情報紙等の紙面による広報	「広報さの」や「クリーン・クリンさの」等の特集記事の掲載などにより情報発信を行っていきます。	環境政策課 広報ブランド推進課
SNS の積極的利用	市のホームページや X（旧 Twitter）等の SNS で分かりやすい情報発信に努めます。	環境政策課 広報ブランド推進課
食品関連事業者による取組の促進支援	佐野ブランド認証事業者（ラーメン店等）などの市内事業者と連携し、店舗への啓発用ポスターやのぼり旗等の設置により、市民だけで	環境政策課 広報ブランド推進課

	なく観光客に向けても、食品ロス削減に係る情報を発信していきます。 また、AIなどを活用した食品の需要予測サービスの情報を食品関連事業者に向けて発信していきます。	
出前講座の開催	市職員が講師となり、集会や会合に参加し、食品ロス削減に関する講座を開催します。	環境政策課
食品の保存方法や食べきりレシピの紹介	食品関連事業者等と協力し、食品に応じた適切な保存方法や食べきり、使いきりレシピを紹介することで、食品の有効活用方法を周知啓発します。	環境政策課
公民館などの社会教育事業と連携した食品ロス削減の普及啓発	料理教室や環境学習と連携し、市民向けの講座を開催します。	生涯学習課
学校給食における啓発	給食だより・食育だよりの活用や、全国学校給食週間や学校給食展に合わせた啓発を実施します。	環境政策課 学校管理課 学校教育課
地産地消の推進	市内で作られた農畜産物、地場食品等の活用により、身近な地産地消の場を広げるとともに、季節に応じた本市の旬な果物、野菜を使ったメニューの開発、レシピのホームページ掲載など、地産地消を推進します。	農政課 学校管理課
学校給食における地元産食材の活用促進	学校給食における地産地消の推進のため、市内産の米「あさひの夢」や、県内産の牛乳など、JA 佐野や納入業者と連携を図り、地場製品の活用を促進します。	学校管理課
「デコ活」の普及啓発	「デコカツ」の「カ」は「感謝の心食べ残しゼロ」を指しており、本市では「デコ活」の普及啓発を推進しております。地産地消を行うことで、食の生産、物流の中での脱炭素、食品ロス削減を目指します。	気候変動対策課 環境政策課

地産地消とは？

国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）を、その生産された地域内において消費すること及び地域において供給が不足している農林水産物がある場合に、他の地域で生産された当該農林水産物を消費することをいいます。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化にもつながるものです。

参考：農林水産省「地産地消の推進について」（令和6年4月）1P

食品ロス削減にどんな影響があるの？

メリット1

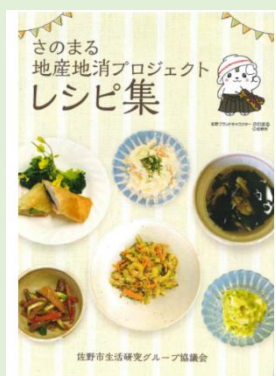
食材を運ぶ時に、変形や破損などによって市場にだせない食材は、多くの場合廃棄されることが多いです。地産地消で食材を運ぶ時間が少なくなると、食材の変形や破損が少なくなり、食品ロス削減へとつながります。

メリット2

食材を運ぶ時間が短いほど、鮮度が落ちることなく新鮮な状態で消費者の手元に届き食品ロスの削減へとつながります。

具体的取組の事例

- ・学校給食や社員食堂での地場産農作物の利用
- ・直売店で地場産農産物の直接販売
- ・地域での交流・体験活動
- ・地元農産物を使った加工食品の提供



佐野市生活研究グループ協議会では、地域農産物の利用拡大を通じた食育の推進を図るため、地産地消のレシピを考案しました。佐野産の農作物を使用した献立になり、市内で収穫された農作物だけでも、多くのメニューを考案することができました。

「デコ活」とは

「脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動」の愛称であり、二酸化炭素（CO2）を減らす（DE）脱炭素（Decarbonization）と、環境に良いエコ（Eco）を含む”デコ”と活動・生活を組み合わせた新しい言葉です。

デコ活アクション まずはここから

- デ 電気も省エネ 断熱住宅
- コ こだわる楽しさ エコグッズ
- カ 感謝の心 食べ残しゼロ
- ツ つながるオフィス テレワーク

○今から 10 年後、生活がより豊かに、より自分らしく快適・健康で、2030 年温室効果ガス削減目標も同時に達成する「新しい豊かな暮らし」の提案

出典：環境省ホームページ

<https://ondankataisaku.env.go.jp/decokatsu/>

施策② 食べ物を大切にする機運の醸成

佐野市食育推進計画に基づき、食料生産から消費に至る取組の理解を深め、体験活動等により、食に感謝する心を醸成し、食育を推進します。また、食品ロスについて正しく学ぶ機会を持ち「もったいない」意識の醸成を図ります。

指 標	基準値 (R5 実績)	目標値 (R11)
クッキング活動を実施した回数 (保育園平均)	3 回 (年)	8 回 (年)
農業体験を複数回したことがある市民の割合	61.0%	90.0%

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
保育園におけるクッキング活動	園児が調理前の食材に触れ、自分たちで作って食べる楽しさを体験する保育園でのクッキング活動を通じて食を楽しみ、豊かな心、人間性を育みます。	保育課 生涯学習課
農業体験の促進	保育園、小学校における菜園活動や農業体験活動などを通して食料生産から消費に至る取組の理解を深め、食に関わる人々に感謝する心の醸成を図ります。	保育課 学校教育課 農政課
適量の食事の促進	給食時、各自の食べられる量を把握し、適量の給食提供を実施することで、食べ物を大切にする心の醸成を図ります。	保育課 学校教育課
家庭と学校の連携体制の構築	家庭に向けた情報発信のほか、給食時や絵本、紙芝居等によるこどもたちへ興味を持てる働きかけを行うことで、食に感謝する心を醸成し、食育を推進します。	保育課 学校教育課 学校管理課
学校教育における食育の推進	各学校で「食に関する指導全体計画」を作成し、教育活動全体を通して食に関する指導を推進します。小学校・義務教育学校前期課程では、生活科や総合的な学習の時間で菜園活動などの体験活動に取り組み、食べ物を大切にする心を育み、食育に対する保護者の理解を深める啓発にも努めます。	学校教育課
栄養教諭等による指導	栄養教諭等が各学校で食事の大切さ、食に関する指導を行います。	学校管理課

項 目	内 容	関係課
おいしい給食の提供	毎月、栄養教諭等による学校給食献立作成会議を開催し、おいしい給食の検討・提供を行います。「日本味めぐり」の給食の提供や、佐野市の郷土料理やB級グルメとして人気のある「いもフライ」などを給食で提供し、児童生徒の食文化への関心と理解を深めること、おいしい給食を提供することで、食べ残しを減らします。	学校管理課

学校での菜園活動の様子



菜園活動などの体験活動から野菜に直接に触れること、収穫することを通して食べ物を大切にする心、食材に対する理解と感謝の心を育みます。

栄養教諭による食に関する授業の様子

給食センターでの給食を作る過程の説明や、「野菜の働きについて知り、好き嫌いをしないで食べよう」という食に関する授業を行いました。紙芝居やクイズなど楽しみながら食に関して知識を深めました。「残さず給食を食べたい。」「苦手な野菜も一口食べるようにしたい。」という児童が多くみられました。



日本味めぐり～栃木県～
モロ、巻狩汁、ナムル（栃木産もやし）
いちごを利用した県民ゼリー



学校給食では、令和3年10月から毎月1回「食」で日本を一周する「日本味めぐり」をスタートさせました。児童生徒からは「旅行している気分になって楽しい」「食文化を知る機会になる」等の意見もいただきました。各都道府県の郷土料理や伝統料理をはじめ、各地の特産物を使ったおいしい料理を献立に取り入れていきます。

方針２ 食品ロス削減に向けた行動

食品ロス削減に向けて、具体的な行動が必要となります。市民・事業者・行政が、それぞれの役割を理解し、食品ロスを出さない取組から、どうしても出てしまう食品廃棄物まで、各主体が積極的に削減に取り組めます。

施策① 「３きり運動」の推進

本市では、生ごみの減量化や食品ロス削減のため、「３きり運動」を推進しています。生ごみの「３きり」の取組である「使いきり」、「食べきり」、「水きり」に積極的に取り組んでいきます。

指 標	基準値（R5 実績）	目標値（R11）
３きり運動の「のぼり旗」等の配布店舗数	新規	100 店 (常時)
エコクッキングの開催数	2 回（年）	12 回（年）
生ごみの水切りを実践している	43.5%	80.0%
食品の食べ切りや使い切りを実践している	40.2%	80.0%
食材は、必要な分だけ買うようにしている	45.6%	80.0%

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
「３きり運動」ののぼり旗等を活用した周知啓発	「３きり運動」ののぼり旗等を各種食品関連事業者へ提供し、周知の充実を図ります。	環境政策課
「生ごみ削減強化月間」の啓発	本市では 10 月を「生ごみ削減強化月間」に設定しており、その中でさらに３きり運動を推進します。	環境政策課
「水切り器」の配布	イベント開催時に会場にて食品ロスに関するアンケート協力者に無料で配布します。	環境政策課
イベントにおける啓発	みかもクリーンセンターにおける小学生の施設見学時に、チラシを配布し、啓発します。	環境政策課
エコクッキングの開催	毎月月末の金曜日にみかもクリーンセンターに外部講師を招き、エコクッキングの開催を予定しています。児童の夏休みの期間などは親子を対象に開催し、「３きり運動」を推進します。	環境政策課

家庭から排出されるごみのうち、水分を多く含んでいる生ごみは、ごみ出しの際のごみ袋が重くなり、ごみ焼却時の効率的な燃焼ができなくなります。

食べ残しなどの「食品ロス」を減らすことはもちろんですが、生ごみの水を切るだけでも、生ごみの重さを減らすことができます。いいことがたくさんあるので、生ごみを出す際には「水切り」をして、生ごみを減らしましょう！



フルル(カタケリ)の花の妖精

☆水切り方法のご紹介☆



- ・水切り器でしぼる
- ・ピンの底を利用してしぼる
- ・CDなどの穴を利用する
- ・手でしぼる

生ごみ水切り器



ぎゅーっと
しぼる



水 切 り の 効 果

- ・悪臭や腐敗が防止される
- ・ごみが軽くなりごみ出しが楽になる
- ・収集車の運搬効率が向上する
- ・焼却効率が向上し、温室効果ガスが削減される

生ごみ水切り器で実験しました

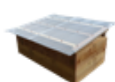
水切り実験の結果
**重量の5～10%を
減量できたよ！**
☆260g→240g（約8%削減！）



タネタネ(紙種の種)

ほかにも…

- ・ティーバッグ等は一晩乾かす
- ・生ごみをぬらさない
- ・生ごみ処理機器を使うなど



生ごみ削減強化月間ののぼり旗



エコクッキングの様子



施策② 食品の安全性に関する理解促進

食品に関する正しい知識を得る機会を充実することで、市民が食品ロス削減につながる行動の実施と安全な食品を選択する行動への意識変容を図ります。

指 標	基準値 (R5 実績)	目標値 (R11)
食の安全性に不安を感じる市民の割合	55.0%	40.0%

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
食品の正しい情報の発信（消費期限や賞味期限等）	商品表示の意味等、食の安全に関する知識を出前講座や小学生の施設見学などの機会を通じて普及啓発していきます。	環境政策課 消費生活センター 農政課
食の安心・安全に関する普及啓発	消費者・事業者に対して食品表示法に基づく表示の周知及び普及啓発を実施します。	消費生活センター 農政課
食物アレルギー対応給食の提供	本市の「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、食物アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、楽しく過ごせるよう、症状に応じた学校給食を提供し、食品ロスを出さない取組を行います。	学校管理課

施策③ 食品廃棄物等の適正処理

食品ロス削減の行動を行っても発生してしまう食品廃棄物については、再生利用や堆肥化を行い、食品ロスにならない取組を推進します。

指 標	基準値 (R5 実績)	目標値 (R11)
廃食用油の回収ボックスを利用したことのある市民割合	新規	50.0%
生ごみ処理機器やコンポストを使用して、ごみの減量化・資源化を図っている	9.2%	20.0%

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
廃食用油のリサイクルの促進	・市の関連施設やスーパーマーケット等へ回収ボックスの設置を促進し、廃食用油の回収を行っていきます。	環境政策課 学校管理課 保育課

項 目	内 容	関係課
	・ 学校給食の調理過程で発生する廃食用油の売却を行い、リサイクルを図ります。 ・ 保育園給食の調理過程で発生する廃食用油をろ過し農園車の燃料に使用します。	
食品廃棄物の堆肥化の促進	事業系一般廃棄物の食品残さについて、堆肥化を希望する事業者に対して、関係市との協議、実績の把握を行っていきます。	環境政策課
生ごみ処理機器購入の促進	生ごみとして廃棄しようとする野菜の皮や芯は、生ごみ処理機器を使用し、肥料として再生利用することができます。市では、生ごみ処理機器の購入に対して補助を行い、普及を促進していきます。	環境政策課
学校給食センターから排出される食品廃棄物のリサイクル	学校給食の調理過程で発生する食品廃棄物の一部を学校で飼育する小動物の飼料として提供していきます。	学校管理課

廃食用油のリサイクル BOX



本市は、平成 27 年度から市の施設や市内のスーパーマーケットに廃食用油の回収 BOX の設置をお願いしています。

電気式生ごみ処理機器



機 器 の 種 類	補 助 の 内 容
電気式生ごみ処理機 (堆肥化型 乾燥減量化型 等)	購入費の3分の1を補助(上限: 30,000円) ※ 1世帯につき1機まで
コンポスト容器 EM容器 等	購入費の2分の1を補助(上限: 1器あたり5,000円) ※ 1世帯につき2器まで

※ 事業所(飲食店など)で使用する場合は補助の対象になりません。

※ 別売のチップやボカシなどの発酵基材または付属品のみでの購入は対象になりません。

コンポスト容器



コンポスト容器とは？

バケツをひっくり返したような形をした生ごみ処理機器で、庭や畑の土に容器の底を埋めて設置し、生ごみの上から土をかぶせ発酵させ、堆肥化させる容器です。

施策④ 市民各層への支援

本市は、食品関係の生産者、製造者、卸売、小売業者、消費者などの市民各層へ、食品ロス削減につながる支援を実施または検討していきます。

指 標	基準値（R5 実績）	目標値（R11）
生ごみ処理機器の補助件数	60 件（年）	60 件（年）

【具体的な取組】

対 象	内 容	関係課
事業者	【実施】 ・ 新たなビジネスモデルを実現した企業の取組の市内事業者への波及。 ・ 事業者に対する具体的な食品廃棄物の再生利用等の事例の紹介。	環境政策課 産業政策課
	【検討】 ・ フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）サービスの導入支援。 ・ 環境（食品ロス）に関するアプリの導入。 ・ 食品ロス削減に取り組む事業者に対する「佐野市食品ロス削減取組店」の登録、認証ステッカー等の配布。 ・ 市内事業者との協働による、食品ロス削減の取組や成果等の情報共有。	環境政策課 デジタル推進課
消費者	【実施】 ・ 生ごみ処理機器の購入費の一部補助。 ・ 出前講座など、職員と市民の対面による食品ロスの現状や削減方法の説明。	環境政策課
	【検討】 ・ イベントなどの機会を捉えた、外食時に食べ残しを持ち帰るための容器や袋（ドギーバッグなど）の市民への配布。 ・ 環境（食品ロス）に関するアプリの導入。	環境政策課 デジタル推進課

10月は佐野市の「生ごみ削減強化月間」です
10月は国が定めた「食品ロス削減月間」です
10月31日は「食品ロス削減の日」です



方針３ 未利用食品の活用

未利用のまま捨ててしまう食品はたくさんあります。必要としている人、困っている人に届けられる社会を目指します。

施策① 地域における協力体制の構築

生活に困難を抱える個人や世帯が地域の中で孤立することのないように、市民・事業者・行政それぞれが主体となって、支援団体・支援機関との連携、支援を行い、地域の支えあいの基盤強化を図ります。

指 標	基準値（R5 実績）	目標値（R11）
フードバンクの認知度	新規	100.0%

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
継続的なフードバンク活動の実施・支援・充実	食品の寄付を希望する市民・事業者に、フードバンク活動を実施している社会福祉法人、社会福祉協議会の周知啓発、及び、市で実施しているフードドライブ活動の周知啓発、拡大を行います。	環境政策課 社会福祉課 いきいき高齢課
生活困窮者に対しての市全体でのフードバンク活動の周知啓発	生活困窮者からの相談があった際に、フードバンク活動を実施している社会福祉法人、社会福祉協議会へ相談できる環境を作ります。	環境政策課 社会福祉課 いきいき高齢課
こども食堂活動等への支援	こども食堂を支援することで、こどもの食に関する意識を高め、安心して楽しく食事ができる環境づくりを推進します。	こども政策課

こども食堂とは・・・

こども食堂とは、地域住民等による民間発の取組として、無料または安価で、こどもたちに栄養のある食事を提供するコミュニティの場を指しています。

また、単に「こどもたちの食事提供の場」としてだけではなく、「地域住民のコミュニケーションの場」としても機能しており、多様な暮らしに対応した食育を進める上で大きな意義を有しています。

出典：第３期佐野市食育推進計画 20P

施策② 未利用食品の有効活用

市民・事業者・行政それぞれが主体となって、フードバンク活動に参加することで、使われないで捨てられてしまう食品を削減するだけでなく、社会構造の変化や暮らしの変化が著しい現在の地域社会において、人と資源が世代や分野を超えつながる地域共生社会の実現を推進します。

指 標	基準値 (R5 実績)	目標値 (R11)
フードバンクへ寄付を行った人数	72 人 (R6 推計)	360 人 (年)
市関連施設におけるフードドライブの常時設置箇所	1 か所 (常設)	5 か所 (常設)
イベント開催時の、フードドライブ設置回数	2 回 (年)	5 回 (年)

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
消費者や事業者による食品提供の充実	フードバンク活動、フードドライブ活動の普及啓発の実施と、未利用食品の有効活用を行います。	環境政策課
災害備蓄食品の活用	賞味期限が近くなった災害備蓄食品を防災訓練や防災講話等の参加者へ配布していきます。また、防災意識啓発及び食品ロス削減のため、市役所や行政センター等で配布を行います。	危機管理課
フードシェアリングサービスの活用	フードシェアリングサービスの活用など、民間事業者との連携を視野に取組を検討していきます。	環境政策課



令和6年6月3日

みかもクリーンセンターで行った「3Rイベント」時の、フードドライブで集まった食品。1日で約26.3Kgの未利用食品が集まりました。



環境政策課が行うフードドライブの食品の流れ



フードバンクとフードドライブの違いは？

フードバンクとは、

食品関連事業者や農家、家庭などから、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品の寄付を受け、食べ物に困っている方、福祉施設などに無償で提供する活動やその活動を行う団体です。

フードドライブとは

フードドライブとは、家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動のことです。

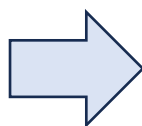
フードバンクは食品を提供する団体のことで、フードドライブは食品を集める活動の違いがあります。

出典：栃木県ホームページ 「フードバンクとは」

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e01/welfare/hudobanku.html>

出典：環境省：フードドライブ実施の手引き IP 「フードドライブとは」

災害備蓄食品の活用



賞味期限の近くなった食品は市役所や行政センター等で、防災意識の啓発と食品ロスの削減のため配布を行います。



方針４ 食品ロスの実態把握

食品ロスの実態を把握し、定期的な効果測定を行うことで、効果のある削減対策の検討材料を探します。また、継続的な公表を行うことで、市全体の食品ロスの機運を高めます。

施策① 食品ロスの実態把握

本市における食品ロス発生量を、市民・事業者・行政全体で把握し、地域の特性を理解し、市全体で食品ロスを減らす取組を実践します。

指 標	基準値	目標値（R11）
ホームページによる食品ロスの具体的数値の公表	新規	1回（年）

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
市内で発生している家庭系食品ロス量の把握・公開	市内で発生している家庭系食品ロス量の把握とホームページによる公開を行います。	環境政策課
市内で発生している事業系食品ロス量の把握・公開	市内で発生している事業系食品ロス量の推計把握とホームページによる公開を行います。	環境政策課

施策② 食品ロス削減対策の効果測定

市内で発生した食品ロスの実態把握及び食品ロス削減への施策の効果の確認により、より効果的な削減対策を検討します。

指 標	基準値	目標値（R11）
食品ロス発生量の把握・分析	新規	1回（年）

【具体的な取組】

項 目	内 容	関係課
実態の把握と原因の分析、削減対策の検討	家庭系、事業系における食品ロスの実態から施策の効果を確認し、計画の見直し、削減対策を検討します。	環境政策課
市民意識の把握	市政に関するアンケートにより、食品ロス削減に関する市民の意識の把握に努めます。	環境政策課 広報ブランド推進課

第5章 事業者・消費者に求められる取組と行動

食品ロスの削減は市民・事業者がそれぞれ生産から消費に至るまですべての段階で取り組むべき課題です。各主体が以下に掲げる「取組と行動」を理解し、実践していくことが求められます。

（１）事業者による取組

①食品関連事業者による食品ロス発生抑制

事業者の食品ロス削減が事業経費の削減にも効果があり、AI を使った在庫管理や商品需要予測などの取組、ばら売り、持ち帰りの対応等の商習慣の見直しに取り組んでいきます。

取組主体	取組内容
食品製造業者	・食品原料の無駄のない利用や製造工程、出荷行程における適正管理、鮮度保持に努めます。 ・食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組めます。 ・製造時に生じる食品の端材や型崩れ品等の有効活用を図ります。
食品卸売・小売業者	・納品期限の緩和や販売期間の延長を図ります。 ・消費者が使い切れる量を選択できる、ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品販売、量り売りを実施します。 ・消費期限、賞味期限に近い食品から購入するよう促し、売りきるための取組（値引き、ポイント付与等）を行います。 ・食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについて、本部と加盟店とが協力して削減に努めます。 ・フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）の活用等により売りきりの工夫を行います。
外食事業者	・小盛りやハーフサイズメニュー等の設定を設け、市民が食べきれ量を選択できる仕組みを導入します。 ・市民が持ち帰りを希望している場合、市民の自己責任を前提に、衛生上の注意点を説明した上で、可能な限り「持ち帰り」の取組に対応します。 ・宿泊業で食品ロスが発生しやすいビュッフェ等では、当日の天気、時間帯、客数、客層を予測して調理を行います。

	・「とちぎ食べきり 15（いちご）運動」の実践の協力や食べきりの呼びかけを行います。 ・宴会等予約時に顧客の年齢や男女構成、希望する料理の内容の聞き取りを行うなど需要予測による適正受発注を推進します。 ・「まかないレシピ」の開発など、食品ロスに関する取組や情報発信を行い、従業員への周知啓発を行います。
食品製造業者、食品卸売・小売業者、外食事業者など	・店舗、事業所での食品ロス削減の推進に加え、来客者、消費者へ食品ロス削減の情報発信、周知啓発を行います。 ・外箱の傷や汚れ等、食品の品質に関係ない理由による食品廃棄を見直します。 ・規格外等により、市場に出回らない未利用食品等のフードバンク活動等への寄付などによる有効活用を図ります。 ・災害時用備蓄食品の有効活用を図ります。 ・消費実態に合わせた容量の適正化を図ります。 ・賞味期限の年月表示化など賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示等）を図ります。 ・食品小売業者と連携し、需要予測の高度化等による生産から販売に至るまでの流通過程全体としての食品ロスの削減に資する適正受注を推進します。 ・流通過程全体での食品ロスの削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や需要予測の高度化等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組みます。 ・天候や日取り（曜日）等を考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等（季節商品についてはできる限り予約制とし、需要に応じた販売を行う等）の工夫をします。 ・食品ロス削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示します。 ・生産の段階で生じる規格外や未利用の農林水産物の有効利用を促進します。 ・社員食堂等における市内で作られた農産物の活用により、身近な地産地消の場を広げるとともに、市民ニーズに応じた提供が可能となるよう、食品事業者や流通業者等との連携による多様な食材活用と供給体制の構築を図ります。また、季節に応じて、本市の旬な果物、野菜をメニューに取り入れることで、農業への理解を促進します。

食品製造業の取組事例 （さつま芋事業の取組事例）

（１）生産者との取組

- ・ 予め必要となるさつま芋の数量を決めて作付け前から取り組む。
- ・ 収穫前までに産地に足を運び、生育状況の確認を行い、収穫後に起こりうる問題を想定し対策する。
- ・ 入荷したさつま芋を、生産者毎、入荷日毎にロット管理し、品質に問題が発生した生産者と改善のための取組を行う。

（２）商品化の取組

①入荷したさつま芋原料を余さず使用する商品化政策の推進

大きすぎるもの	さつま芋チップス、さつま芋ペーストの製造
大きめのもの	平切り干し芋の製造、量販店内の焼き芋用原料として販売
中・小サイズのもの	冷凍焼き芋の商品化と販売、丸干し干し芋の製造と販売
可食部はあるが小さいもの	袋詰めして簡単にレンチンで食べられるおやつとして商品化販売

②廃棄ロスを少なくできる商品の開発

○「皮付き干し芋」の開発販売

蒸し芋を皮付きのままスライスして干し芋として商品化する事で、美味しくヘルシーで廃棄ロスの少ない商品の開発



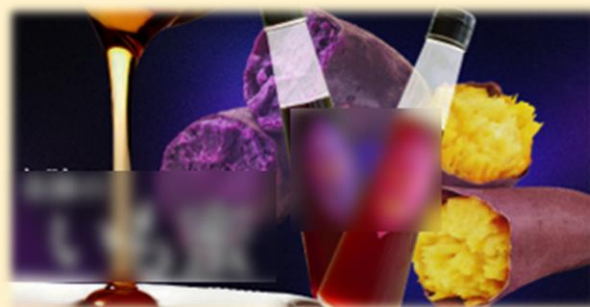
○干し芋づくりの過程で発生する、皮などの残さを商品化

皮部分をすり潰してスナック菓子として使用



○製品にならなかった商品の有効活用

焼き芋製造であっても、焼成時に割れたもの、潰れてしまったなどで製品に使用出来ない焼き芋も、冷凍保存しておき、焼き芋に含まれる「蜜」を抽出し、濃縮する事で商品化



食品小売業の取組事例（店舗の取組事例）

○店舗での「てまえどり」の推進の取組



○お子様にも食品ロスを知ってもらうためリーフレットを店頭で設置し、こどもの時から食品ロスに興味を持ってもらう取組



○値引きシールに「食品ロス削減にご協力を！」を入れることで、周知啓蒙を呼びかける取組



その他の取組

- 催事における予約販売を推進し、無駄のない販売の強化
- 少量の使い切り売り場の導入
- 保存に便利な冷凍切り身等の売り場拡大

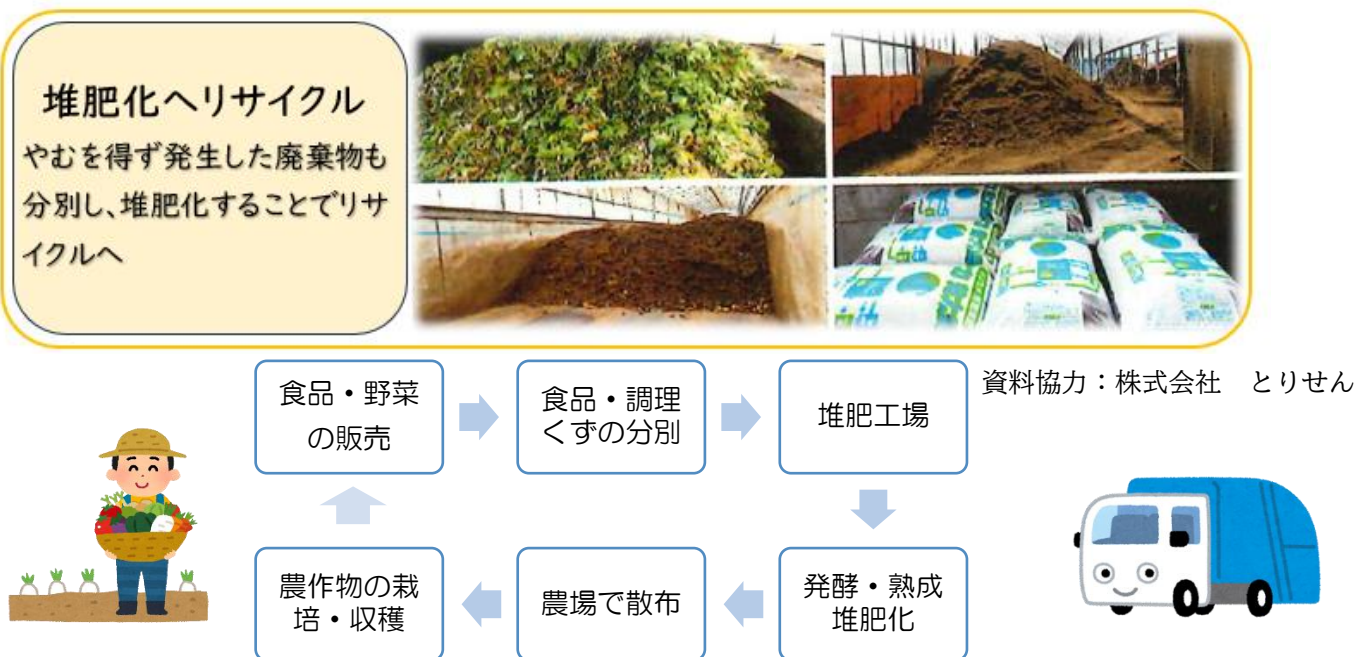
資料協力：株式会社 とりせん

②食品廃棄物等の有効活用

食品の売れ残りや食べ残し、食品の製造過程において大量発生している食品廃棄物等について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料の原材料としての再生利用も促進します。

取 組	内 容	取組主体
廃食用油のリサイクルの促進	廃食用油の回収を行い、専門のリサイクル工場にて、揚げカスは肥料に、油は工業用工場や飼料工場で処理を行います。	小売業者

取 組	内 容	取組主体
「魚のあら」のリサイクル促進	「魚のあら」のみを専用容器で集めリサイクル工場で飼料やマーガリンに生まれ変わります。	小売業者
食品廃棄物の堆肥化の促進	事業系一般廃棄物の食品残さについては、堆肥化できる工場で処理されます。	小売業者



（２）消費者による行動

消費者による食品ロス発生抑制の行動

市民一人一人が、消費者としての自覚をもち、自ら排出している食品ロスについて積極的に削減に努めます。

場 面	行 動 事 例
買い物の際	・購入してすぐ食べる場合、商品棚の手前にある販売期限の迫った食品を積極的に選択する「てまえどり」を実践します。 ・エシカル消費など、消費行動が与える影響を認識した行動を実践します。 ・買い物前に在庫や消費期限などを確認します。 ・家族構成や世帯人数、年齢等にあった必要な量だけ購入（ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品の購入、量り売り）します。 ・商品が欠品となっていることを許容する意識を持ちます。
外食の際	・外食や宿泊時には食べきれる量を注文し、「とちぎ食べきり 15（いちご）運動」など、料理を食べ残さない取組を実践します。 ・料理が残ってしまった場合は、選択肢のひとつとして、自己責任を前提とした「持ち帰り」を実践します。

料理の際	・料理の際は、過剰除去に気を付け、食材の食べられる部分を無駄にしないようにします。 ・料理が余らないよう作り過ぎに注意します。 ・余った食材を活用した「一汁一菜」なども含め、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにします。 ・食卓に上げる食事は食べきれぬ量とし、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をします。
食品の保存の際	・食材を適切に使いきり、食材の買いすぎを防ぐため、定期的に冷蔵庫や保管庫の整理を行います。 ・正しい保存方法で長持ちさせます。 ・冷蔵庫を整理整頓し、透明タッパーの使用、調味料などの定位置を決めるなど、なるべく中央を空けコの字型にし、トレイを上手に使ったグループ分けにより、食材の見える化を実践します。 ・残った食品や料理を入れた容器に日付を記入します。

「とちぎ食べきり15運動」とは？



栃木県公式ホームページ

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/d05/tabekiri15undou.html>

栃木県では料理の食べ残しを減らすため、会食（飲み会、食事会、テイクアウトなど）やご家庭での食事時には、「いただきます!」のかけ声後と、「ごちそうさま!」のかけ声前のそれぞれ15分は、自席で料理をいただく「食べきり15（いちご）運動」の実施を呼びかけ、食品ロスの削減を推進します。



エシカル消費（倫理的消費）とは？

「地域の活性化や雇用なども含む、人や社会、環境に配慮した消費行動」

消費者それぞれが各自にとっての社会的課題の解決を考慮し、そうした課題に取り組む事業者を応援しながら消費活動を行うこと

参考：消費者庁ホームページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/ethical/about

第6章 食品ロス削減に向けて

1 食品ロス削減の数値目標

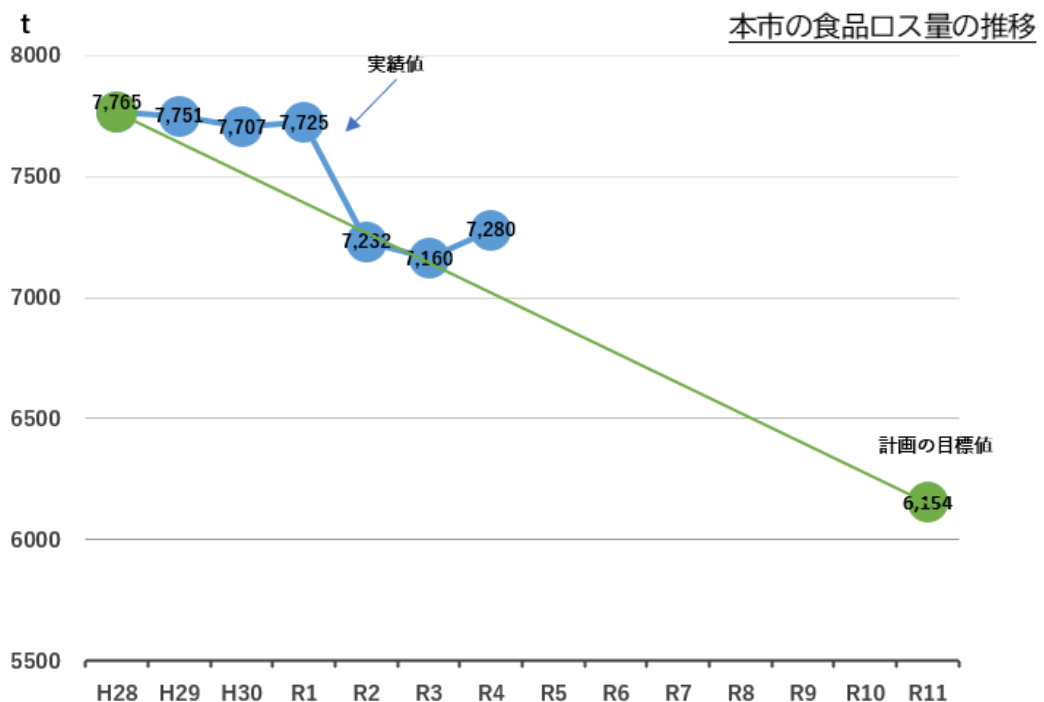
SDGsの「目標12 つくる責任 つかう責任」のターゲットの1つに「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料廃棄を半減させること」が盛り込まれました。これを踏まえて、国は家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30年6月）、事業系については「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年7月）において、共に、平成12（2000）年度比で令和12（2030）年度までに食品ロスを半減させるという目標を設定しております。

また、栃木県の食品ロス削減目標としまして、令和12（2030）年度までに、平成30（2018）年度比で20%の削減を目指す目標を設定しております。

本市につきましても、国、県の目標及び「第2次佐野市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画」の達成目標、本市の食品ロスの現況を踏まえ下記のように目標値を設定し、計画を推進していきます。

本市の食品ロスは、令和11（2029）年度までに平成28（2016）年度比で※20.8%の削減を目指します。

【基準値（H28）】7,765 t → 【目標値（R11）】6,154 t（▲1,611 t）



※第2次佐野市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画

平成28（2016）年度のごみ総排出量 39,485 t から、令和11（2029）年度に 31,290 t に削減することを目指します。

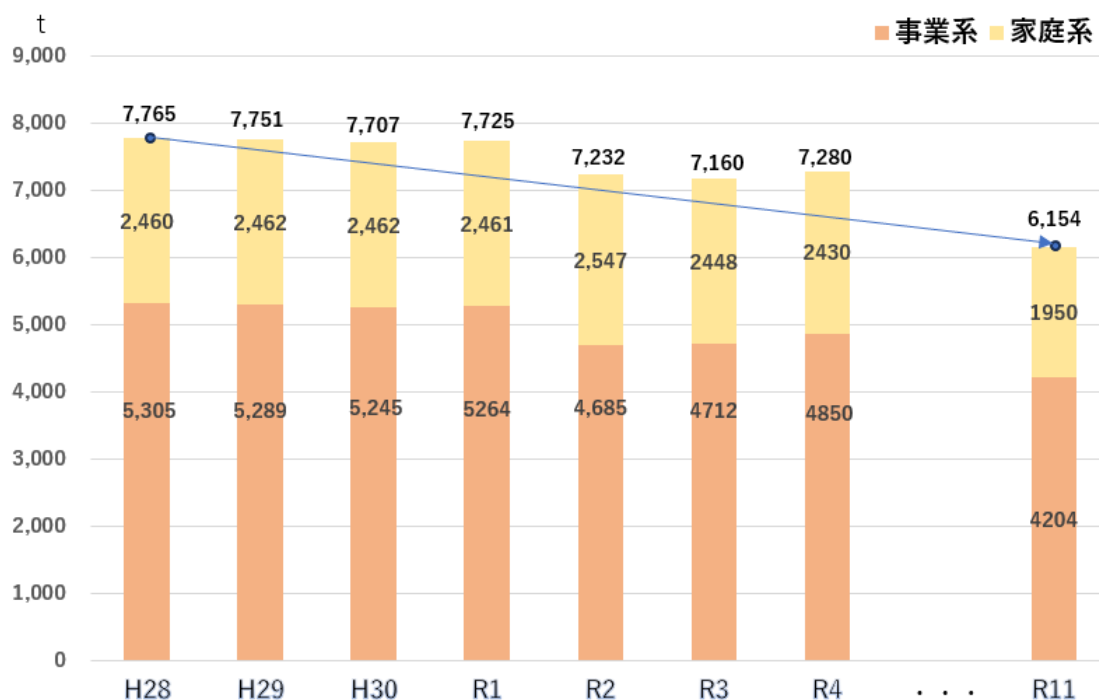
家庭系食品ロス

【基準値 (H28)】 2,460 t → 【目標値 (R11)】 1,950 t (▲510 t)

事業系食品ロス

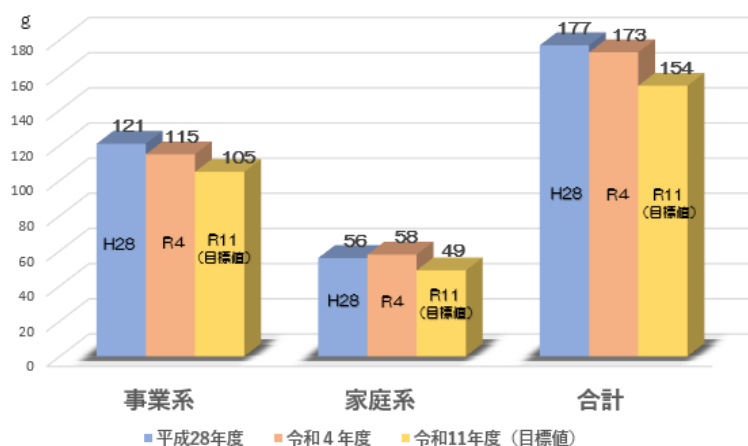
【基準値 (H28)】 5,305 t → 【目標値 (R11)】 4,204 t (▲1,101 t)

本市の家庭系・事業系食品ロス量の推移



本市の食品ロス発生量の推計目標を令和 11 (2029) 年度の※人口推計値で、1 人 1 日当たりの食品ロス削減目標を推計すると以下ようになります。

1人1日当たりの食品ロス排出量



令和 11 (2029) 年度の目標値
1 人 1 日当たり 154g/人・日

令和 4 年度と比べると

1 日 19g (ウィンナー 1 本分)

1 年で 6.9 kg の削減が必要となります。



※令和 11 (2029) 年度佐野市人口推計値

109,441 人 (第 2 次佐野市一般廃棄物 (ごみ) 処理基本計画)

2 食品ロス削減の施策の成果指標まとめ

佐野市食品ロス削減推進計画の作成にあたり、令和 11 (2029) 年度までに達成を目指す具体的な数値をあげ、施策を展開し成果や達成状況を客観的な指標により把握していきます。

指 標	区分	基準値 (R5 年度実績)	目標値 (R11 年度)
方針 1 食品ロス削減の意識づくり			
イベントで食品ロスの普及啓発をした回数	市民全般	5 回 (年)	8 回 (年)
広報紙・SNS 等で食品ロス削減についての発信を行った回数	市民全般	2 回 (年)	8 回 (年)
食品ロス削減の出前講座開催数	市民全般	新規	12 回 (年)
学校給食における地場産物の活用状況	市立学校	69.4%	65.0%
クッキング活動を実施した回数 (保育園平均)	市立保育園	3 回 (年)	8 回 (年)
農業体験を複数回したことがある市民の割合	市民全般	61.0%	90.0%
方針 2 食品ロス削減に向けた行動			
3 きり運動の「のぼり旗」等の配布店舗数	市内食品 関連事業所	新規	100 店 (常時)
エコクッキングの開催数	市民全般	2 回 (年)	12 (年)
生ごみの水切りを実践している (市政アンケート)	市民全般	43.5%	80.0%
食品の食べ切りや使い切りを実践している (市政アンケート)	市民全般	40.2%	80.0%
食材は、必要な分だけ買うようにしている (市政アンケート)	市民全般	45.6%	80.0%
食の安全性に不安を感じる市民の割合	市民全般	55.0%	40.0%
廃食用油の回収ボックスを利用したことのある 市民割合 (市政アンケート)	市民全般	新規	50.0%
生ごみ処理機器やコンポストを使用して、ごみの 減量化・資源化を図っている (市政アンケート)	市民全般	9.2%	20.0%
生ごみ処理機器の補助件数	市民全般	60 件 (年)	60 件 (年)

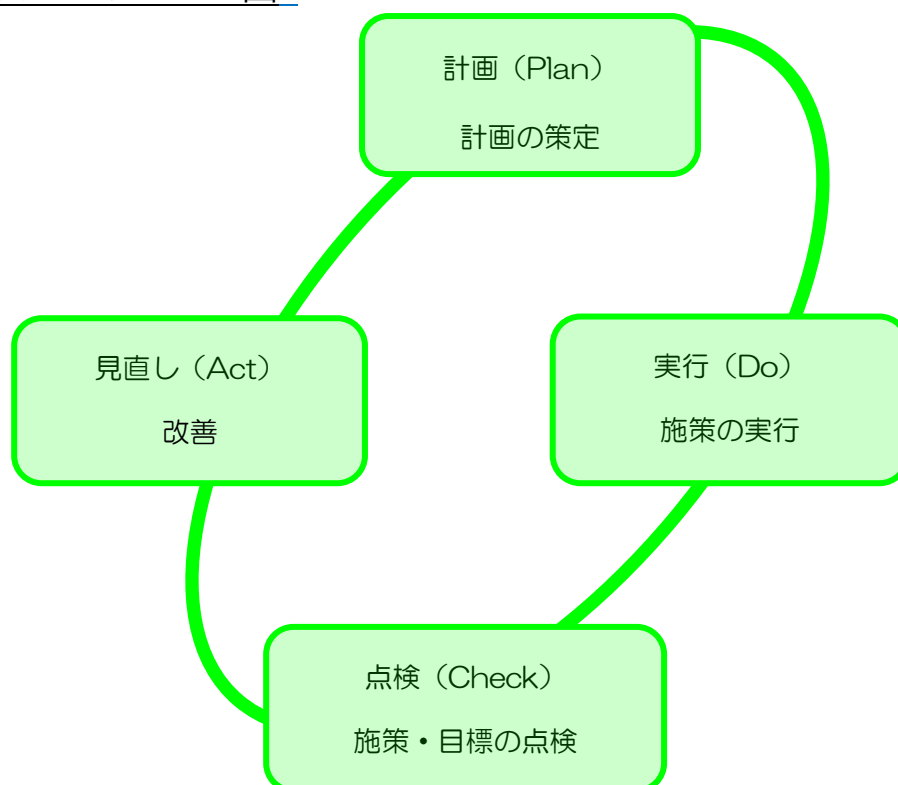
方針3 未利用食品の活用			
フードバンクの認知度	市民全般	新規	100%
フードバンクへ寄付を行った人数	市民全般	72人 (R6 推計)	360人 (年)
市関連施設におけるフードドライブの常時設置箇所	市民全般	1か所 (常設)	5か所 (常設)
イベント開催時の、フードドライブ設置回数	市民全般	2回 (年)	5回 (年)
方針4 食品ロスの実態把握			
ホームページによる食品ロスの具体的数値の公表	市民全般	新規	1回 (年)
食品ロス発生量の把握・分析	市民全般	新規	1回 (年)

3 推進体制及び進行管理について

策定した計画は、環境政策課が中心となり、庁内関係課と連携協力しながら、計画の進行管理、評価・改善を図ります。

本計画の目標の達成状況や施策の実施状況などについて、PDCA サイクル（PLAN、DO、CHECK、ACTION という事業活動の「計画」・「実施」・「評価」・「改善」の循環）に基づく進行管理を行います。

PDCA サイクルイメージ図



参考資料

1 佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会設置要綱

(設置)

第1条 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）第13条第1項の規定により定める佐野市食品ロス削減推進計画（以下「計画」という。）の策定又はその変更にあたり、意見を聴くため、佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会（以下「懇談会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 懇談会は、次に掲げる事務を所掌する。

- (1) 計画の策定又はその変更の素案に関し意見を述べること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食品ロスの削減の推進に関し市長が必要であると認める事務

(組織)

第3条 懇談会は、委員15人以下をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうらから、市長が委嘱する。

- (1) 学識経験のある者
- (2) 公募に応じた者
- (3) 関係団体又は関係事業者の推薦を受けた者
- (4) 関係行政機関の職員
- (5) 前各号に掲げるもののほか、市長が必要であると認める者

第4条 委員の任期は、計画が策定される日又は変更される日までとする。

2 市長は、前条第2項第2号に掲げる委員が推薦を受けた団体又は事業所を脱退したときは、当該委員を解嘱することができる。

(会長及び副会長)

第5条 懇談会に会長及び副会長1人を置き、委員の互選によりこれらを定める。

2 会長は、会務を総理し、懇談会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 懇談会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 懇談会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 懇談会は、必要があると認めるときは、会議に委員以外の者の出席を求めて、その意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第7条 懇談会の庶務は、市民生活部環境政策課において処理する。

(その他)

第8条 この告示に定めるもののほか、懇談会の運営に関し必要な事項は、会長が懇談会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この告示は、告示の日から施行する。

(会議招集の特例)

2 この告示の施行の日以後又は委員の任期満了後最初に開かれる懇談会の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、市長が招集する。

2 佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会 委員名簿

番号	氏 名	所 属	備 考
学識経験のある者			
1	飯塚 晃代	佐野日本大学短期大学 教授	会 長
公募に応じた者			
2	落合 由美子	公募委員	
関係団体又は関係事業者の推薦を受けた者			
3	飯田 智行	佐野農業協同組合 アグリ振興課長	
4	塚越 恒美	佐野商工会議所 常議員	
5	遠藤 計二	佐野市あそ商工会 理事	
6	平嶋 健太	イオンリテール株式会社 イオンスタイル佐野新都市食品課長	
7	須藤 和哉	株式会社 とりせん 営業企画部環境物流課課長	
8	石川 明	栃木県食品衛生協会 佐野支部 副会長	
9	丸山 千恵子	栃木県消費生活リーダー連絡協議会佐野支部 顧問	
10	篠崎 恵美子	社会福祉法人 佐野市社会福祉協議会 生活支援課長兼デイサービスセンターふくしの里所長	
11	小熊 勝一郎	佐野市環境衛生委員協議会 会長	
12	山口 朱美	男女共同参画ネットワークさの 会員	
13	岡田 律雄	社会福祉法人 三松会 事務長	
14	初山 マサ子	佐野市3R推進協議会 会長	
関係行政機関の職員			
15	森山 和彦	栃木県県南環境森林事務所 環境部 部長	副会長

3 佐野市食品ロス削減推進計画策定委員会設置要綱

(設置)

第1条 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）第13条第1項の規定により定める佐野市食品ロス削減推進計画（以下「計画」という。）の策定又はその変更を行うため、佐野市食品ロス削減推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次に掲げる事務を所掌する。

- (1) 計画又はその変更の素案の策定に関すること。
 - (2) 佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会設置要綱（令和6年佐野市告示第192号）第1条に規定する佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会からの前号の素案に対する意見を検討し、計画又はその変更の原案を作成すること。
 - (3) 前2号に掲げるもののほか、計画に係る施策に関し必要があると認める事務
- (組織)

第3条 委員会は委員長、副委員長及び委員をもって組織する。

2 委員長は市民生活部長を、副委員長は環境政策課長を、委員は別表に掲げる職員をもって充てる。

(委員長及び副委員長)

第4条 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、委員長が招集し、委員長が議長となる。

2 委員会は、必要があると認めるときは、会議に構成員以外の者の出席を求めて、その意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、市民生活部環境政策課において処理する。

(その他)

第7条 この訓令に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

この訓令は、公布の日から施行する。

4 佐野市食品ロス削減推進計画策定委員名簿

番号	委員区分	職 名
1	委 員 長	市民生活部長
2	副委員長	市民生活部環境政策課長
3	委 員	総合政策部政策調整課長
4	//	総合政策部デジタル推進課長
5	//	総合政策部広報ブランド推進課長
6	//	総合政策部財政課長
7	//	行政経営部危機管理課長
8	//	市民生活部市民生活課長
9	//	市民生活部気候変動対策課長
10	//	こども福祉部こども政策課長
11	//	こども福祉部保育課長
12	//	こども福祉部社会福祉課長
13	//	健康医療部いきいき高齢課長
14	//	産業文化スポーツ部産業政策課長
15	//	産業文化スポーツ部農政課長
16	//	都市建設部都市計画課長
17	//	技術センター部契約検査課長
18	//	上下水道局下水道課長
19	//	教育部学校管理課長
20	//	教育部学校教育課長
21	//	教育部生涯学習課長

5 計画策定までの経過

開催日	内 容
令和6年6月20日	第1回佐野市食品ロス削減推進計画策定委員会 ・佐野市食品ロス削減推進計画の策定の概要について
令和6年7月1日	第1回佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会 ・佐野市食品ロス削減推進計画の策定の概要について
令和6年7月17日	第2回佐野市食品ロス削減推進計画策定委員会 ・佐野市食品ロス削減推進計画（案）の策定について
令和6年8月8日	第2回佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会 ・佐野市食品ロス削減推進計画（案）の策定について
令和6年9月5日	第3回佐野市食品ロス削減推進計画策定委員会 ・佐野市食品ロス削減推進計画（案）の策定について
令和6年10月4日	第3回佐野市食品ロス削減推進計画策定懇談会 ・佐野市食品ロス削減推進計画（案）の承認について

佐野市食品ロス削減推進計画

令和 7（2025）年 3 月

発行 佐野市

編集 佐野市市民生活部環境政策課

〒327-0812 栃木県佐野市町谷町 206 番地 13

T E L 0283-23-8153

F A X 0283-22-3593

E-mail kankyou@city.sano.lg.jp

U R L <https://www.city.sano.lg.jp>

