

第6編 食品ロス削減推進計画

6-1 背景

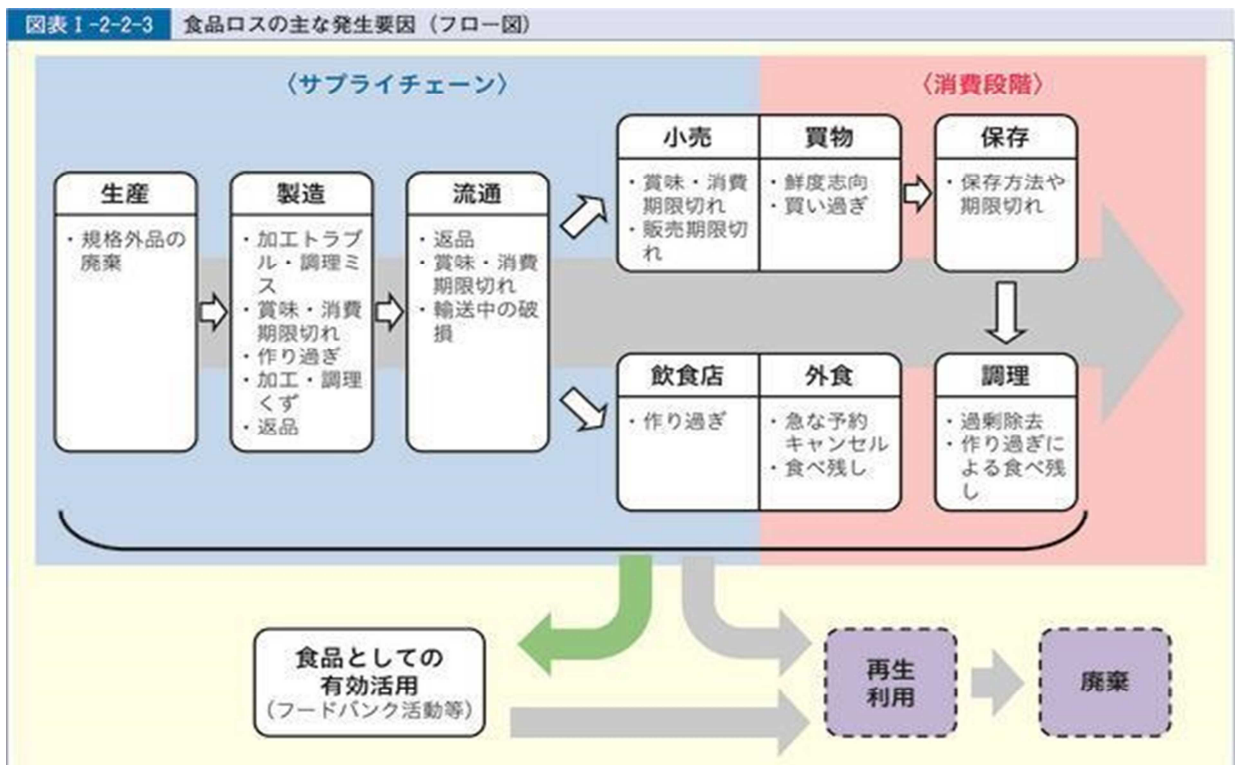
「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品であり、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。食品ロスの問題は、2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に基づく「持続可能な開発目標」(SDGs)に、ターゲット12.3「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。」が目標として設定されるなど、国際的に重要な課題となっています。

食品の廃棄は、生産や流通の過程で使われた多量のエネルギーや資源を無駄にすることであり、ごみとして処理するための運搬や焼却で余分なCO₂を排出することにもなります。日本は、食料を海外からの輸入に大きく依存しており、真摯に取り組むべき課題となっています。

国においては、令和元年10月に「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。)が施行され、国、地方公共団体、事業者の責務や消費者の役割が定められています。また、食品ロス削減推進法第11条の規定に基づき、国や地方公共団体の施策の指針となる「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」(以下、「基本方針」という。)が令和2年3月に定められています。

北海道は、令和3年3月に「北海道食品ロス削減推進計画」を策定し、「食品ロスを発生させない取組」や「未利用食品等を有効活用する取組」を推進することとしています。

食品ロスを削減していくためには、市、市民、関係団体や事業者がそれぞれの立場で主体的に取り組む、食べ物を無駄にしない意識の醸成を図ることが求められています。



(出典：令和2年版消費者白書)

6-2 計画の位置付け

本計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき、「基本方針」及び北海道食品ロス削減推進計画を踏まえ、本市が策定する市町村食品ロス削減推進計画として位置付けます。

また、「室蘭市食育推進基本計画」として位置付けられている「健康増進計画第2次はっぴい室蘭21」と調和を図ります。

6-3 食品ロスの発生状況

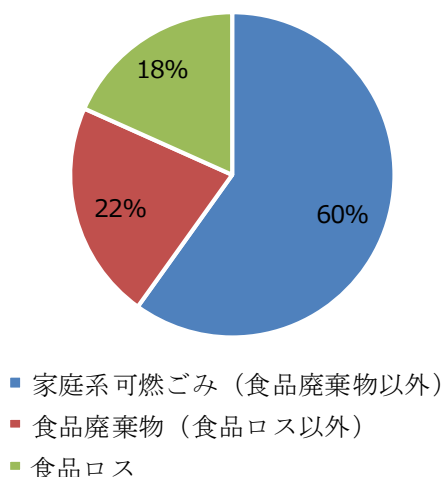
(1) 家庭から排出される食品ロスの量（推計）

平成30年度（2018年度）の調査結果（市内3地域の計120世帯から、合計120袋（449kg）の試料を収集し調査した）では、家庭からの燃やせるごみのうち、食品廃棄物が40.1%で、そのうち食品ロス（手つかず食品（直接廃棄）及び食べ残し）は45.7%、食品ロス以外（調理くず）は54.3%でしたので、家庭からの燃やせるごみに食品ロスが18.3%含まれています。なお、食品ロスの割合は、札幌市では8%、京都市では14%、横浜市では17%など幅があります。

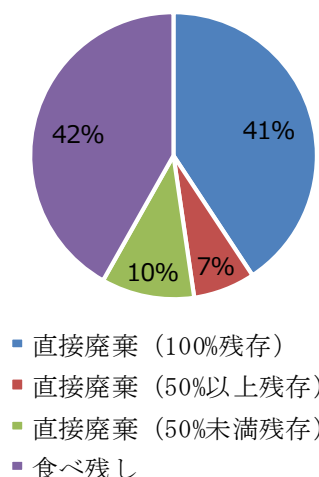
また、食品ロスの内訳では、手つかず食品が58.2%（100%残存40.7%、50%以上残存7.0%、50%未満残存10.5%）、食べ残しが41.8%でした。

手つかず食品の内訳は、消費期限切れが28.5%、消費期限内が0%、賞味期限切れが15.4%、賞味期限内が5.2%、50.9%は消費・賞味期限の表示がありませんでした。

家庭系可燃ごみの内訳



食品ロスの内訳



令和3（2021）年度の家庭からの燃やせるごみ量13,302トンに対し、食品ロスの比率を乗じると、令和3年度の食品ロス発生量は、2,434トン、市民1人1日あたり82グラムとなります。

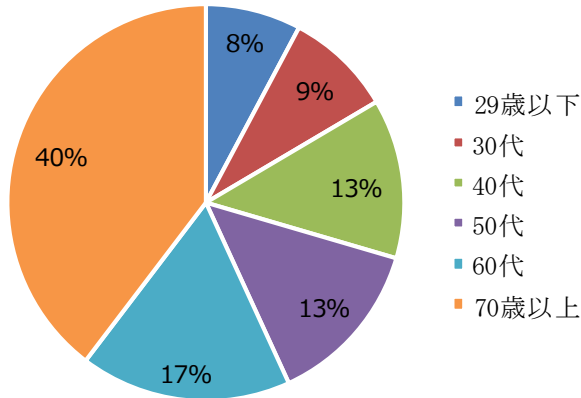
令和3（2021）年度家庭系食品ロス推計量：2,434トン
(82グラム/人/日)

(2) 市民アンケート（令和元年9月実施）

①アンケート概要

【実施期間】 令和元年9月13日～令和元年9月27日

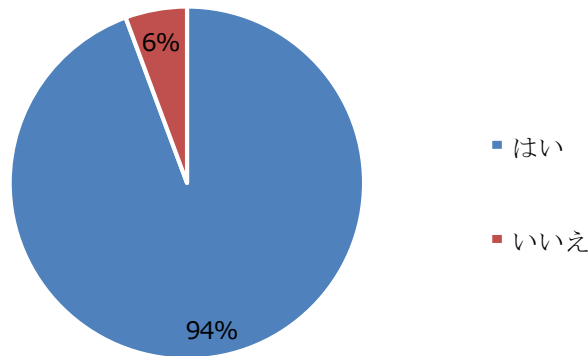
【回答者数】 860人



②アンケート結果

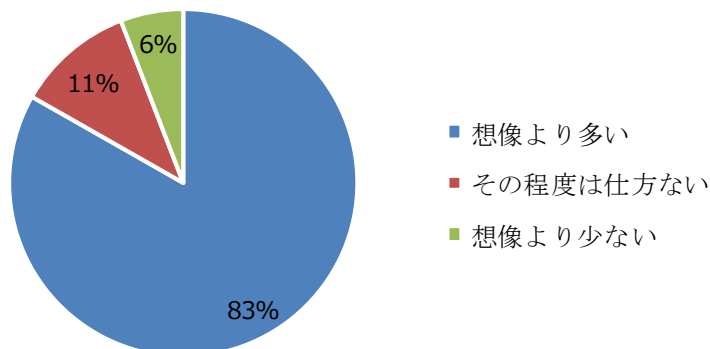
【食品ロスについてご存じですか】

食品ロスを知っているとの回答が約94%であり、「食品ロス」という言葉は多くの市民に認知されているという結果でした。



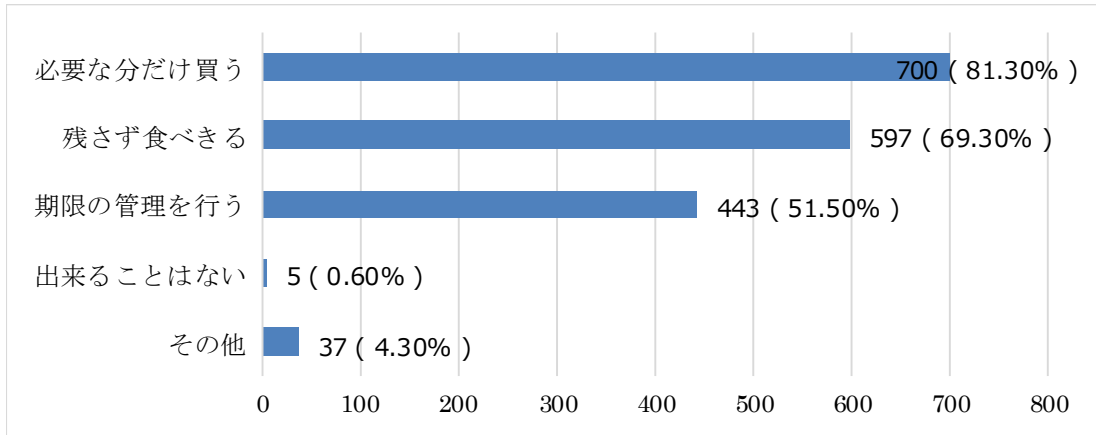
【燃やせるごみに含まれる食品ロスについて感じる事】

「想像より多い」との回答が約83%でした。「仕方ない」、「想像より少ない」との改善の必要はないと考える方も約17%という結果でした。



【食品ロスを減らすためにできること（複数回答可）】

「必要な分だけ買う」、「残さず食べきる」、「期限の管理を行う」との回答が全体の半数以上という結果でした。その他として、「余った食材を友人にあげる」との意見などがありました。

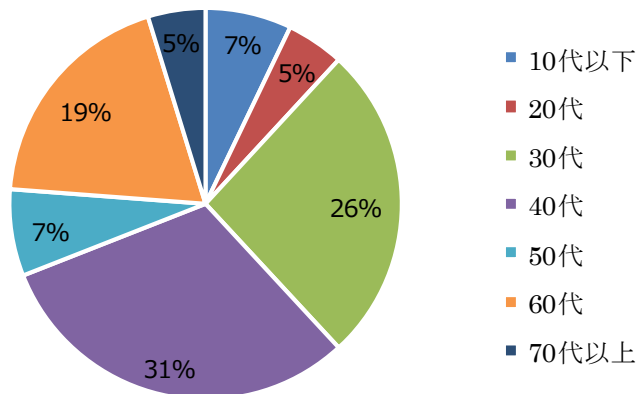


(3) 市民アンケート（令和3年8月実施）

①アンケート概要

【実施期間】令和3年8月1日

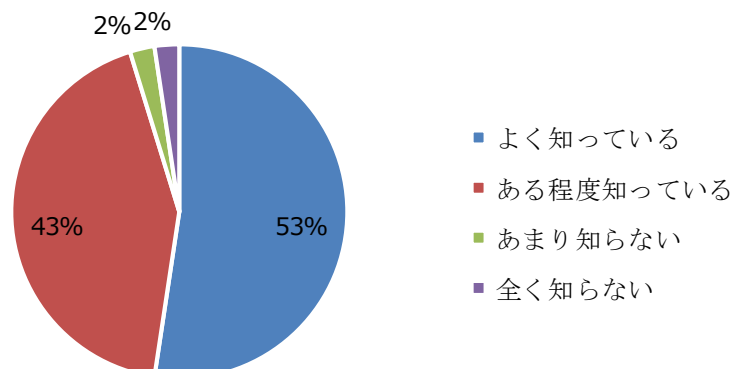
【回答者数】42人（※室蘭市民のみの人数）



②アンケート結果

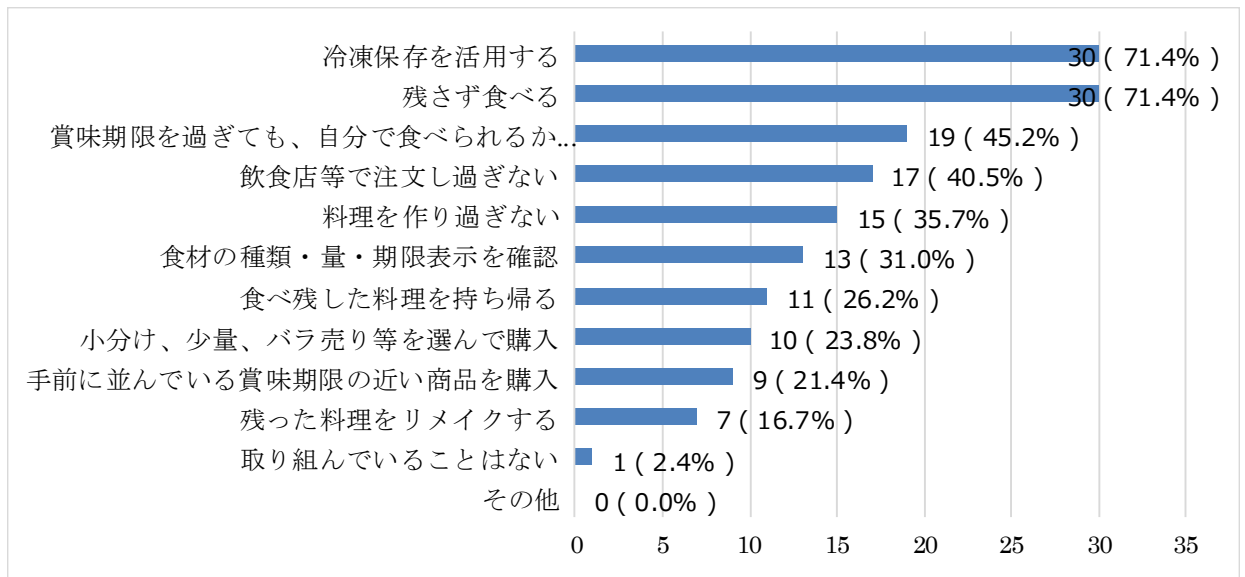
【「食品ロス」が社会問題になっていることをご存じですか】

約95%の方が社会問題だと認識しているという結果でした。



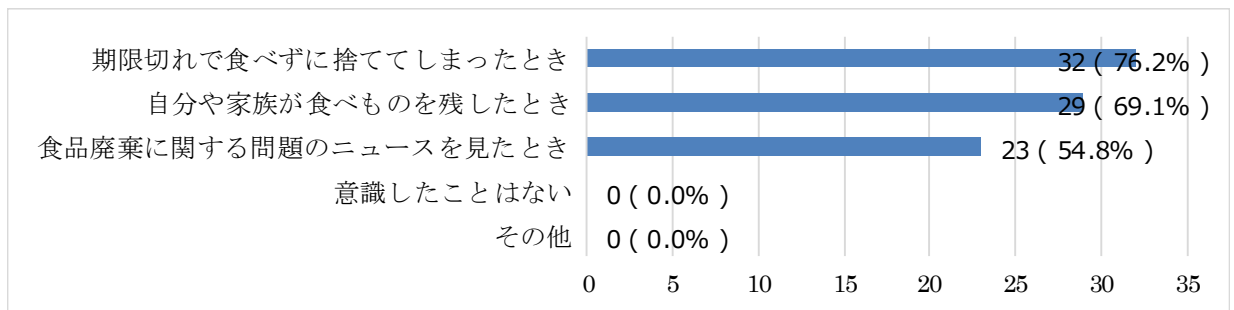
【「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか（複数回答可）】

「残さず食べる」など家庭での取り組みの回答が多く、「食べ残した料理を持ち帰る」や「手前に並んでいる商品を購入」など、外食や購買活動での取り組みは少ないという結果でした。



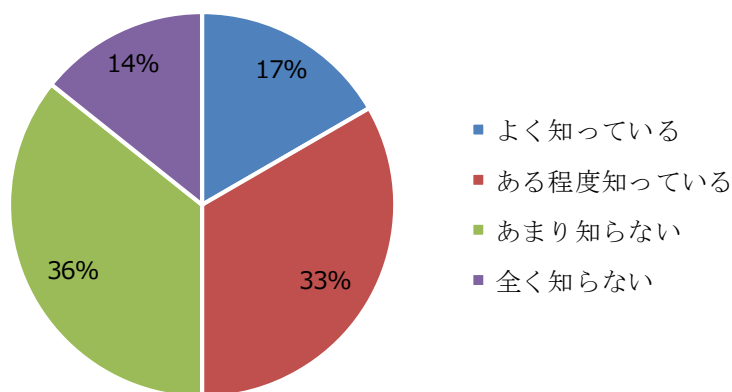
【食生活の中で「もったいない」を意識したことはありますか（複数回答可）】

「期限切れで食べずに捨ててしまったとき」に最も「もったいない」を意識したとの結果でした。



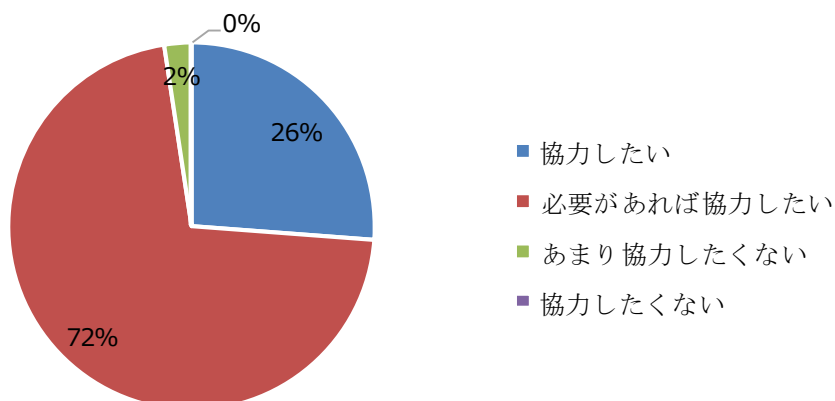
【「フードドライブ」活動を知っていますか】

半数は「知らない」との結果でした。



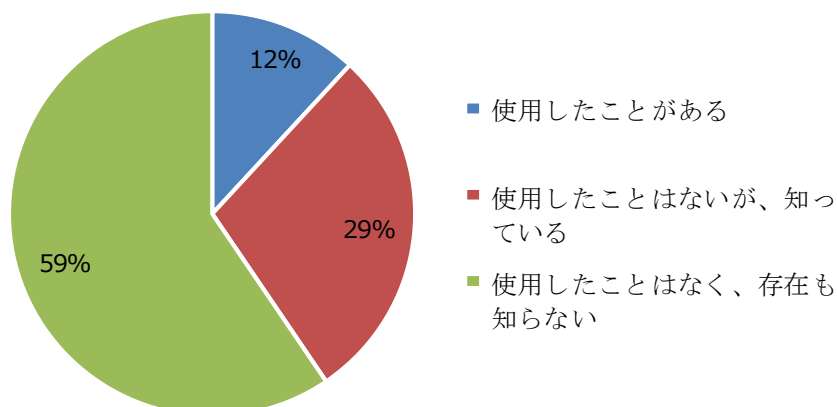
【「フードドライブ」活動に協力したいと思いますか】

「必要があれば」も含めると、「協力したい」が約98%でした。



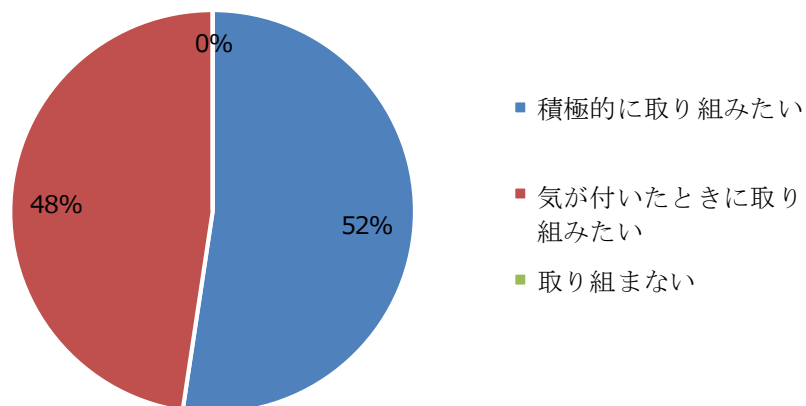
【食品ロス削減に関するアプリ等を使用したことがありますか】

約60%が「使用したことはなく、存在も知らない」との回答でした。

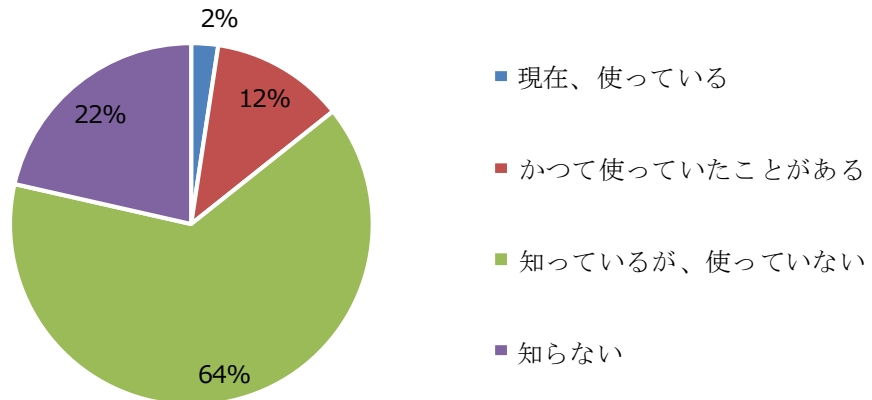


【食品ロスを減らすために、今後どのように取り組もうと思いますか】

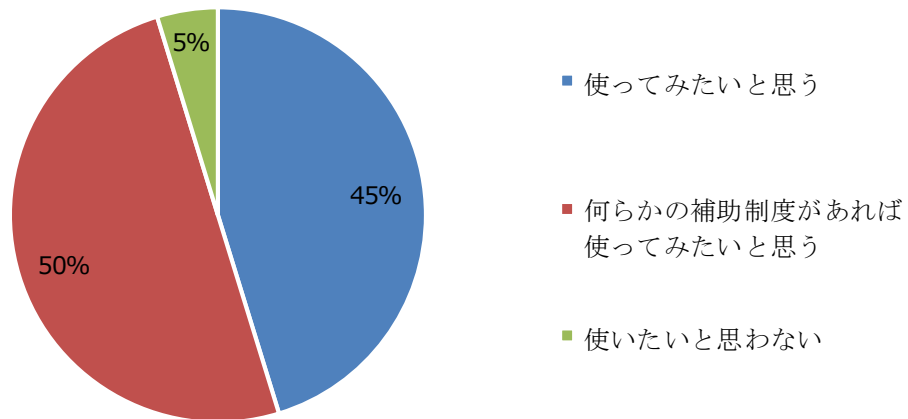
「気がついたときに」も含めると、「取り組みたい」が100%でした。



【「電動生ごみ処理機」や「コンポスト」について、お聞かせください】
 約86%が使ったことがなく、その中で「知らない」も22%でした。



【「電動生ごみ処理機」や「コンポスト」について、お聞かせください】
 「何らかの補助制度があれば」を含めて、「使ってみたい」が約95%でした。

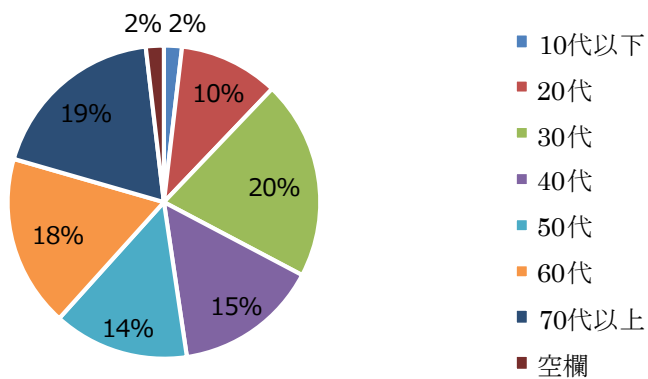


(4) 市民アンケート（令和3年10月実施）

①アンケート概要

【実施期間】 令和3年10月23日（土）、30日（土）

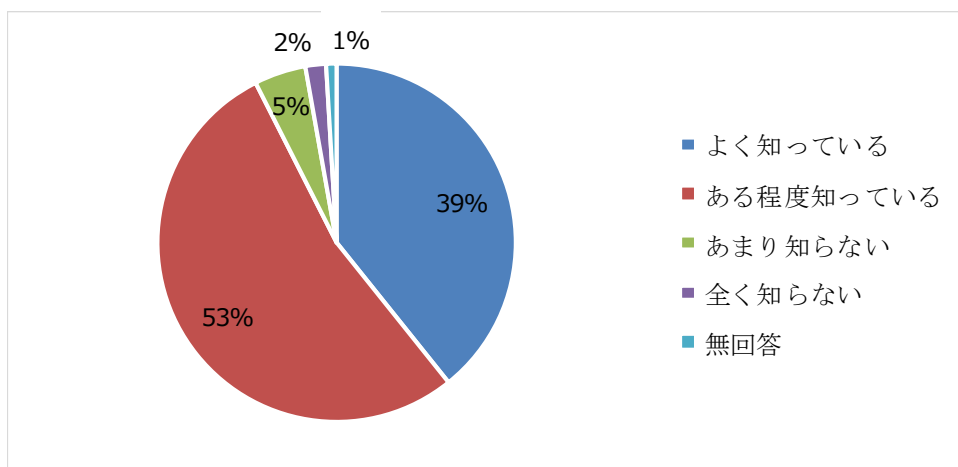
【回答者数】 107人



②アンケート結果

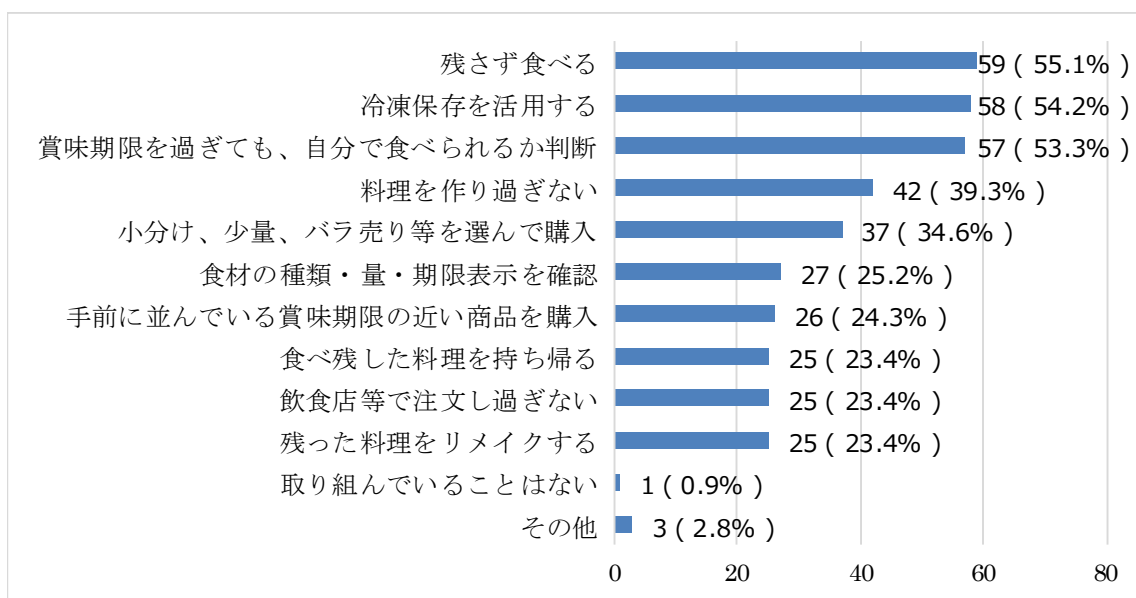
【あなたは、「食品ロス」が社会問題となっていることをご存じですか】

「よく知っている」と「ある程度知っている」をあわせると約92%でした。



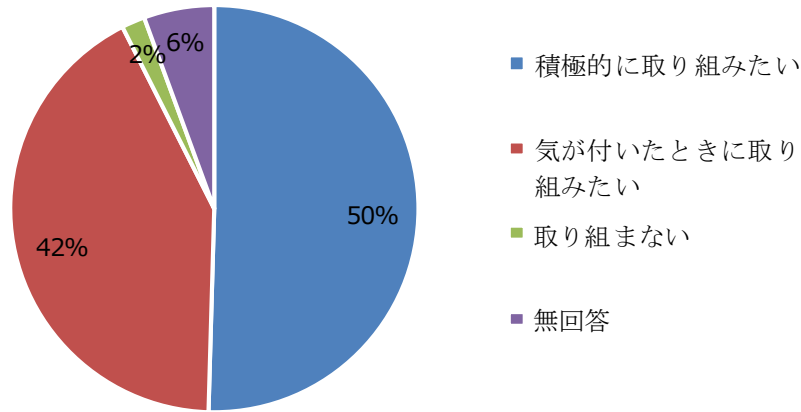
【あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか（複数回答可）】

「残さず食べる」、「冷凍保存を活用する」、「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てずに、自分で食べられるか判断する」など家庭での取り組みの回答が多く、「食材の種類・量・期限表示を確認」、「手前の商品を購入」、「食べ残した料理を持ち帰る」、「飲食店等で注文し過ぎない」など、外食や購買活動での取り組みは少ないという結果でした。



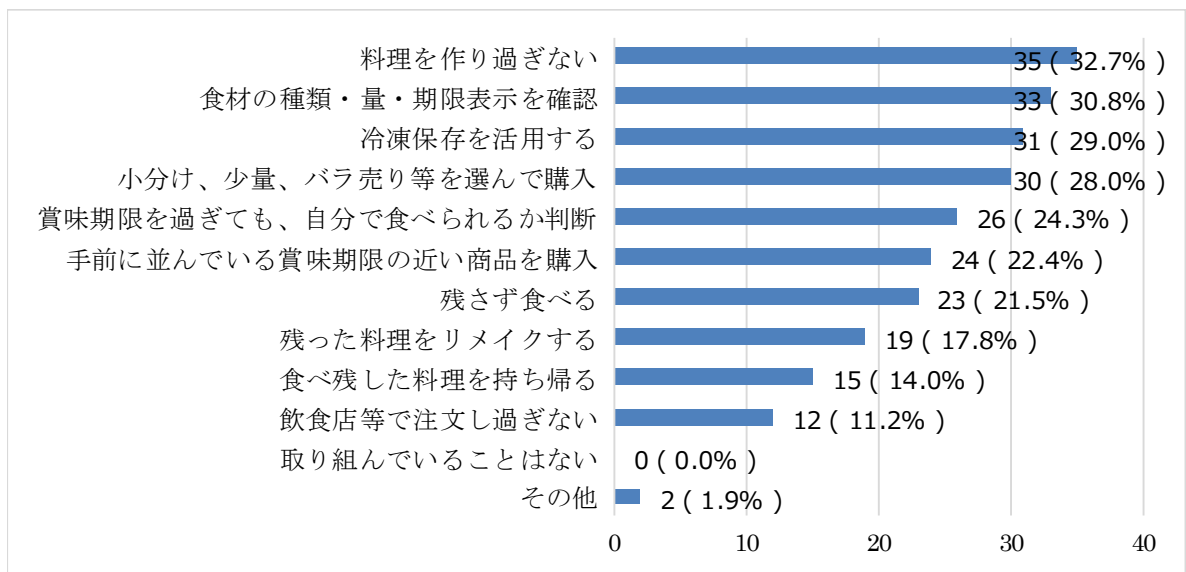
【食品ロスを減らすために、今後どのように取り組もうと思いますか】

「積極的に取り組みたい」と、「気がついたときに取り組みたい」をあわせ約92%が、取り組みたいと考えているという結果でした。



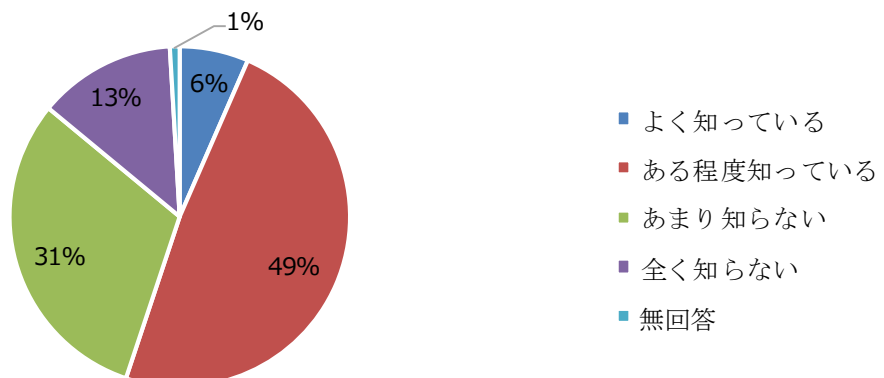
【「積極的に取り組みたい」、「気が付いたときに取り組みたい」と回答した方にお尋ねします。今後取り組みうと思う内容を選び、番号を記入ください（複数回答可）】

「食材の種類・量・期限表示を確認」や「小分け、少量、バラ売り等を選んで購入」など、購買活動での取り組みも比較的多い結果でした。



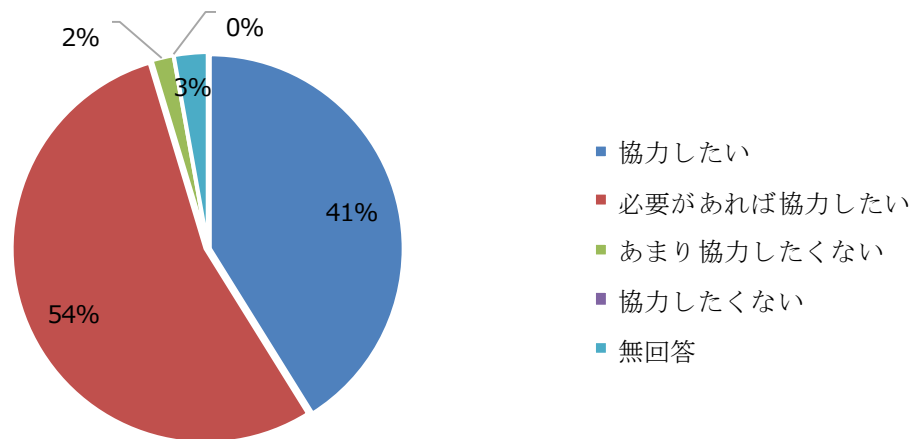
【あなたは、「フードドライブ」活動を知っていますか】

「ある程度知っている」をあわせると、「知っている」が約55%でした。



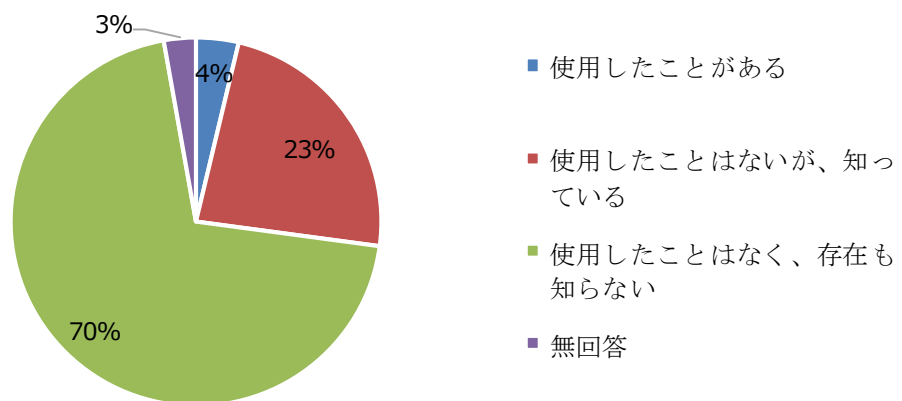
【今後、「フードドライブ」活動に協力したいと思いますか】

「必要があれば」をあわせると「協力したい」が約95%でした。



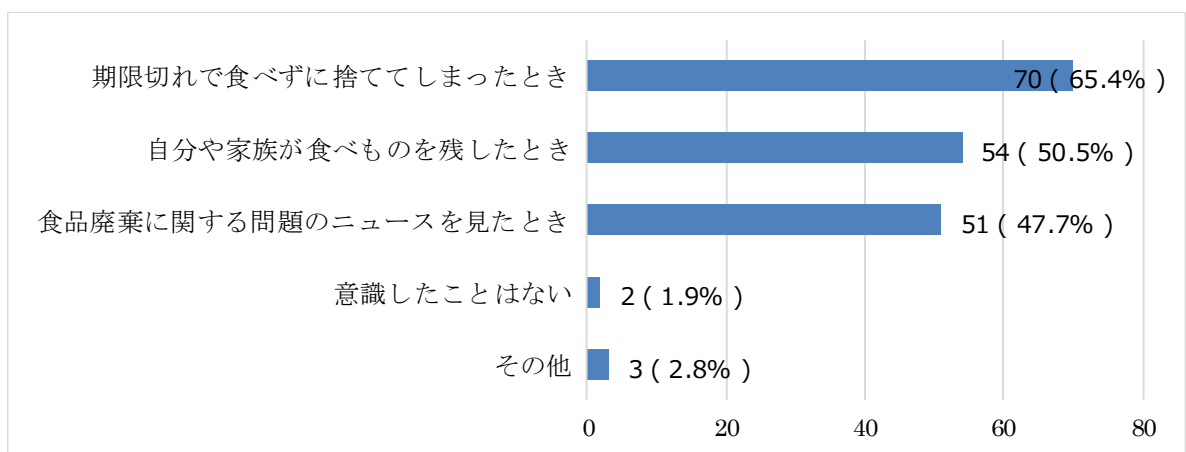
【あなたは食品ロス削減に関するアプリ等を使用したことがありますか】

「使用したことはなく、存在も知らない」が約70%でした。



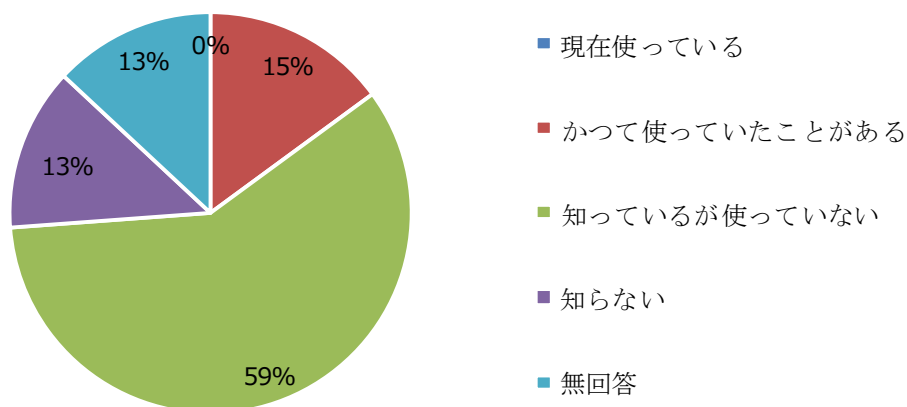
【あなたは食生活の中で「もったいない」を意識したことはありますか(複数回答可)】

「期限切れで食べずに捨ててしまったとき」に最も「もったいない」を意識したとの結果でした。



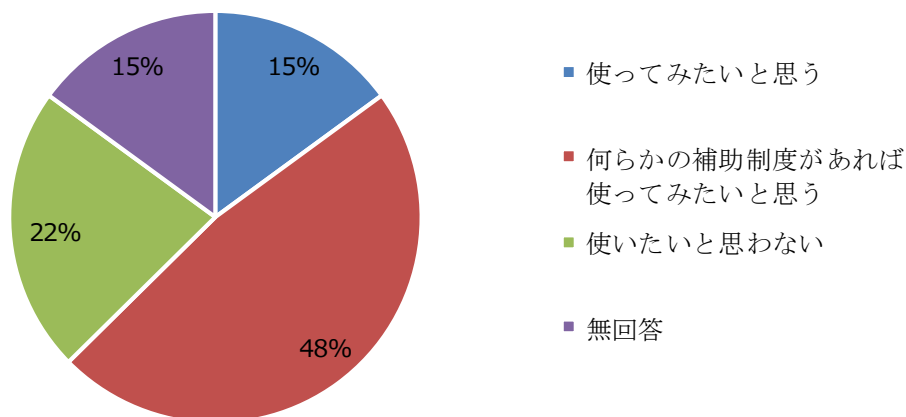
【「電動生ごみ処理機」や「コンポスト」についてお聞かせください】

約72%が使ったことがなく、その中で「知らない」も13%でした。



【電動生ごみ処理機やコンポストは、「ごみの減量」に一定の効果があります。あなたは使ってみたいと思いますか】

「何らかの補助制度があれば」を含めて、「使ってみたい」が約63%でした。



(5) 事業所から排出される食品ロスの量（推計）

事業所から排出される食品ロス量については、農林水産省による「食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査」と、経済センサスでの本市の年間商品販売額等の比率から、市内で発生する事業系食品ロスの量を約1,342トン（平成30年度）と推計しています。

ただし、これには産業廃棄物に分類される「食品製造業」から発生するものが180トン含まれていますが、それを除くと、食品小売業と外食産業から発生するものが大半であると考えられます。

また、平成30年度の推計量等と令和3年度の事業系可燃ごみの実績から、令和3年度の事業系食品ロス量を1,077トンと推計しています。

事業系食品ロスの発生要因については、「食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査」によると、仕入れ時の傷み、くされなどによる「仕入れ時のロス」、賞味・消費・保管期限切れ、作り置きの不使用などによる「保管・販売

時のロス」、加工・調理くず、端材などによる「加工・調理時のロス」、食べ残し・キャンセル品、注文ミスによる「食べ残しによるロス」などとなっています。また、業種別では、食品小売業は「賞味・消費・保管期限切れ、作りすぎ」が69.2%、外食産業は、「食べ残し・キャンセル品」が70.6%となっています。

[事業系食品ロス推計量 (平成30年度)]

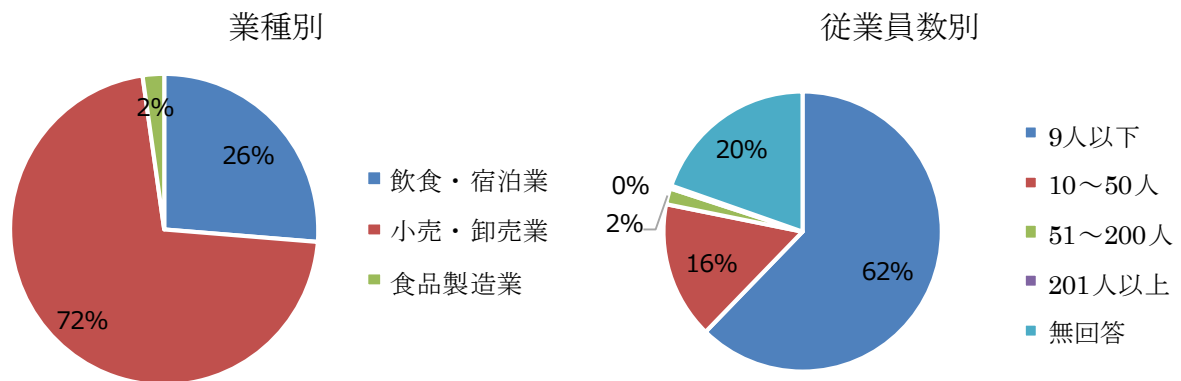
	発生量 (トン)	業種別割合
食品製造業	180	13.4%
食品卸売業	79	5.9%
食品小売業	485	36.1%
外食産業	598	44.6%
全体	1,342	100.0%

※農林水産省「食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査」を基に推計

(6) 事業者アンケート (令和3年9月実施)

①アンケート概要

【実施期間】令和3年9月～10月



②アンケート結果

a) 総括

飲食・宿泊業では、約70%で食品廃棄物が、約56%で食品ロスが発生するとの回答でした。食品廃棄物は「調理くず」が多く、食品ロスは「食べ残し」が多い結果となっています。対応として、「実施済み」が約20%、「今後検討」が約21%でした。「実施済み」では、ほとんどが「食べ残し、調理くずが少なくなるよう工夫」で、「今後検討」も「食べ残し、調理くずが少なくなるよう工夫」が最も多く、「食品をフードバンク等に提供」や「生ごみ処理機等を導入」との回答も複数ありました。

小売・卸売業では、約15%で食品廃棄物が、約9%で食品ロスが発生するとの回答でした。食品廃棄物は「不可食部分」が多く、食品ロスは「期限切れ」や「売れ残り」が多い結果となっています。対応として、「実施済み」が約7%、「今後検討」が約5%でした。「実施済み」では「食べ残し、調理くずが少なくなるよう工夫」が最も

多く、「廃棄寸前の食品を値引き販売」との回答も複数ありました。「今後検討」では「食品をフードバンク等に提供」が最も多く、「食べ残し、調理くずが少なくなるよう工夫」や「生ごみ処理機等を導入」との回答もありました。

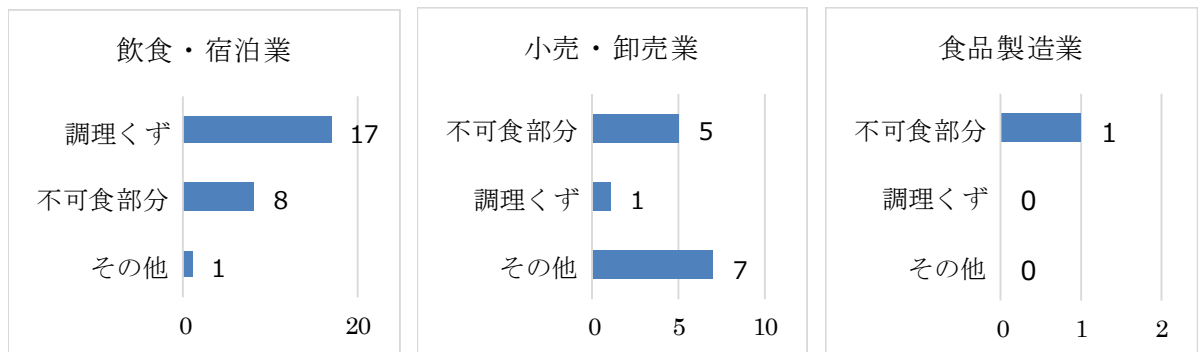
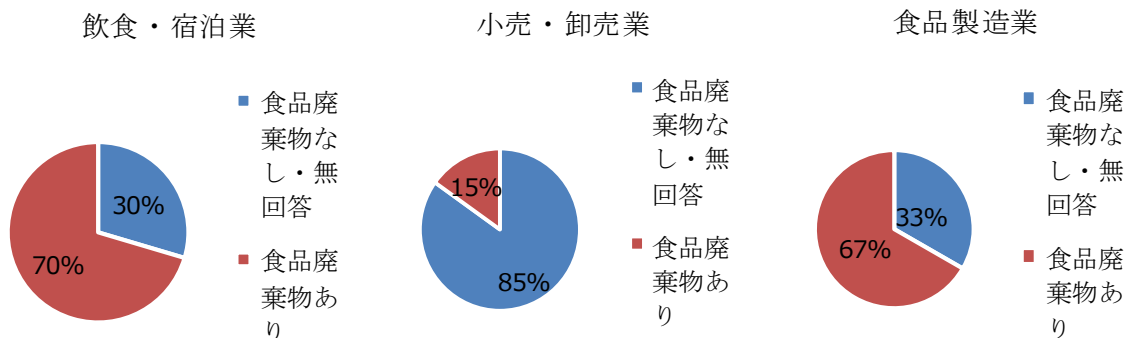
食品製造業から出る食品残さは産業廃棄物ですが、約67%で食品廃棄物が、約50%で食品ロスが発生するとの回答でした。食品廃棄物では「不可食部分」、食品ロスは「期限切れ」等との回答でした。対応として、「実施済み」が0%、「今後検討」が約17%でした。「実施済み」では「食べ残し、調理くずが少なくなるよう工夫」と「廃棄寸前の食品を値引き販売」、「今後検討」では「食べ残し、調理くずが少なくなるよう工夫」が最も多い回答でした。

なお、以上の3業種以外では、医療や福祉関係の施設で、給食の「食べ残し」など、結婚式場で「食べ残し」、高等学校や寮で給食等の「食べ残し」、宗教法人の「供物」などで発生しているとの回答がありました。

b) 回答内容

【食品廃棄物発生の有無について】

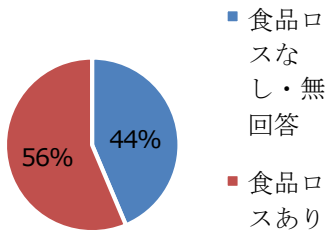
飲食・宿泊業の約70%、小売・卸売業の約15%、食品製造業の約67%が発生すると回答しています。



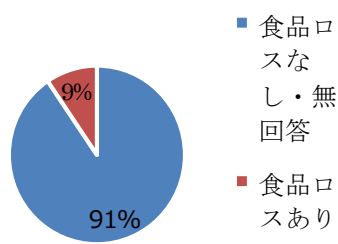
【食品ロス発生の有無について】

飲食・宿泊業の約56%、小売・卸売業の約9%、食品製造業の50%が発生すると回答しています。

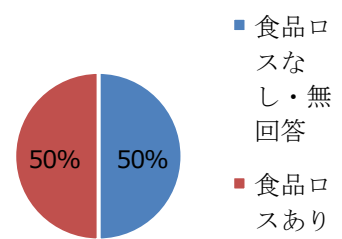
飲食・宿泊業



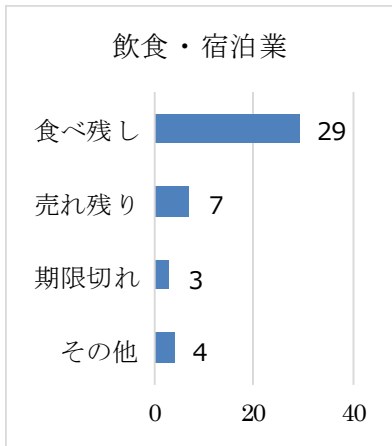
小売・卸売業



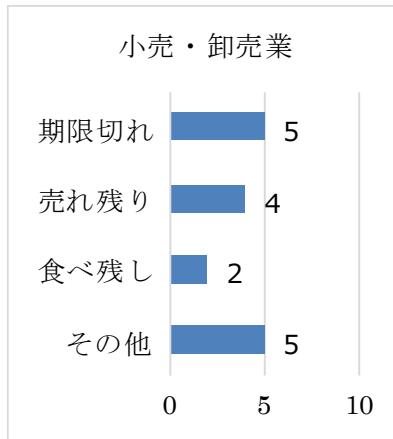
食品製造業



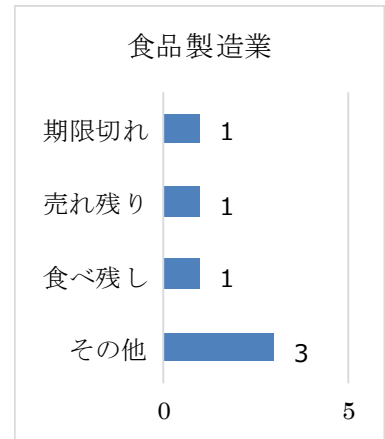
飲食・宿泊業



小売・卸売業

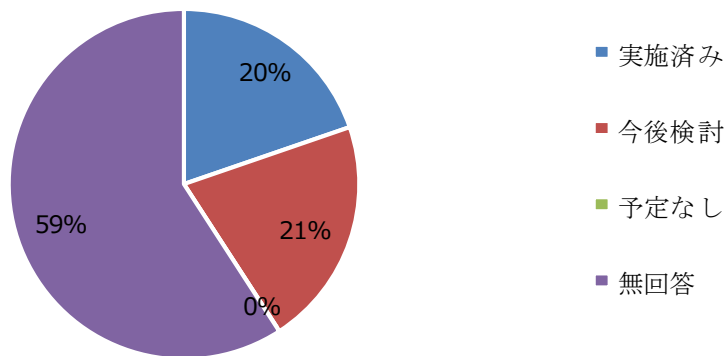


食品製造業

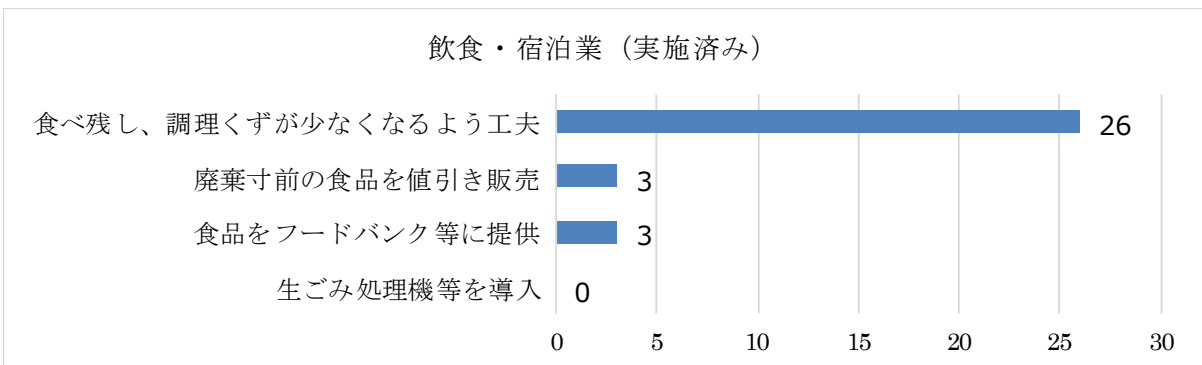


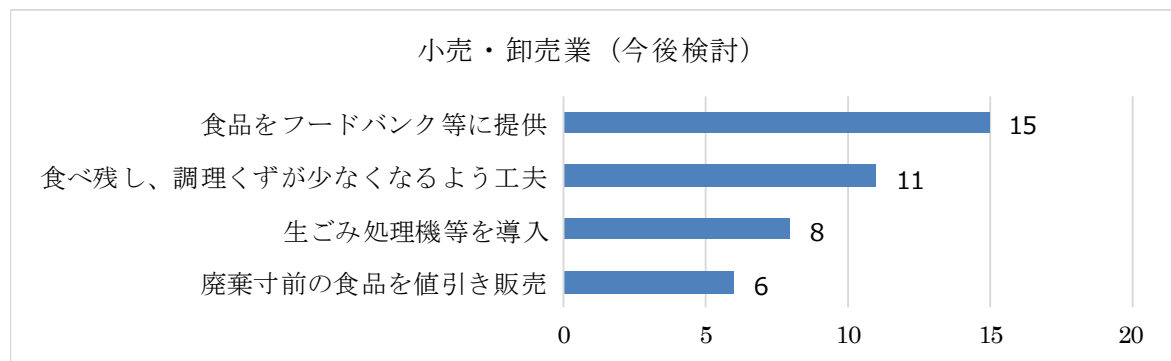
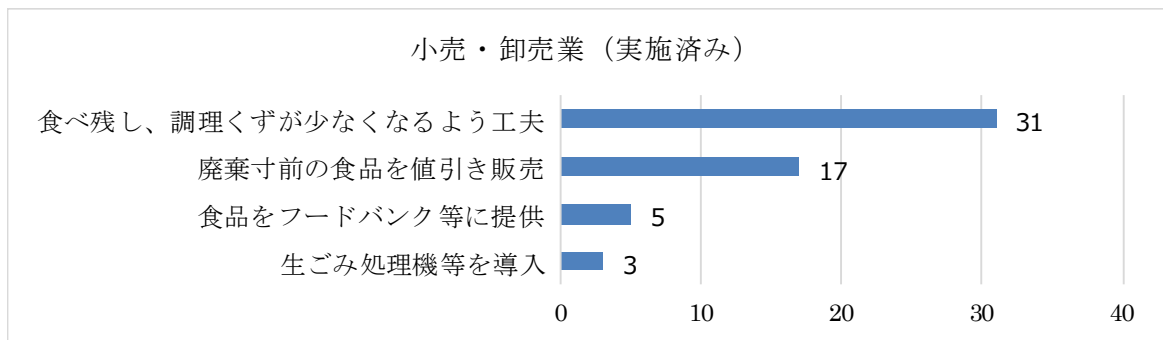
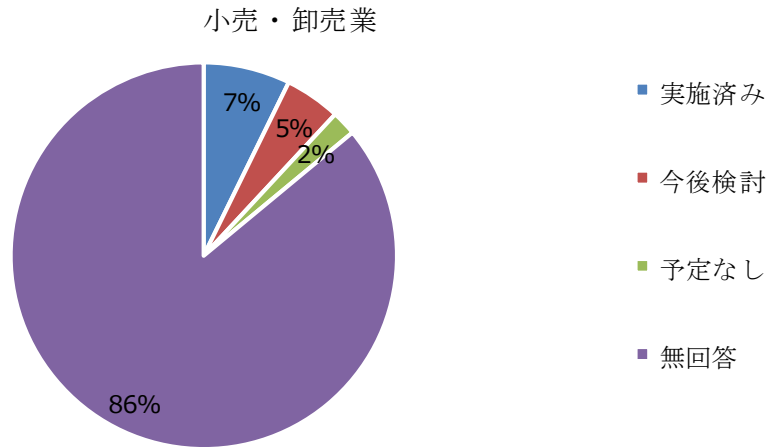
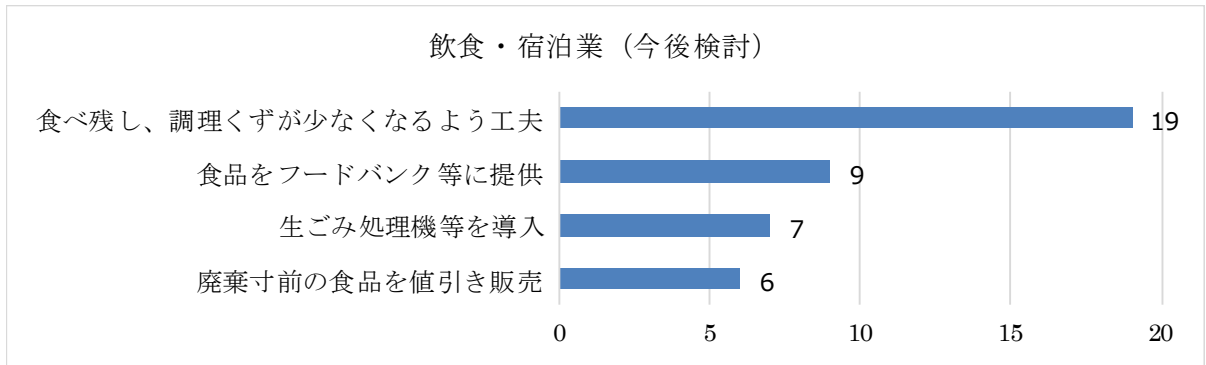
【食品廃棄物・食品ロスへの対応】

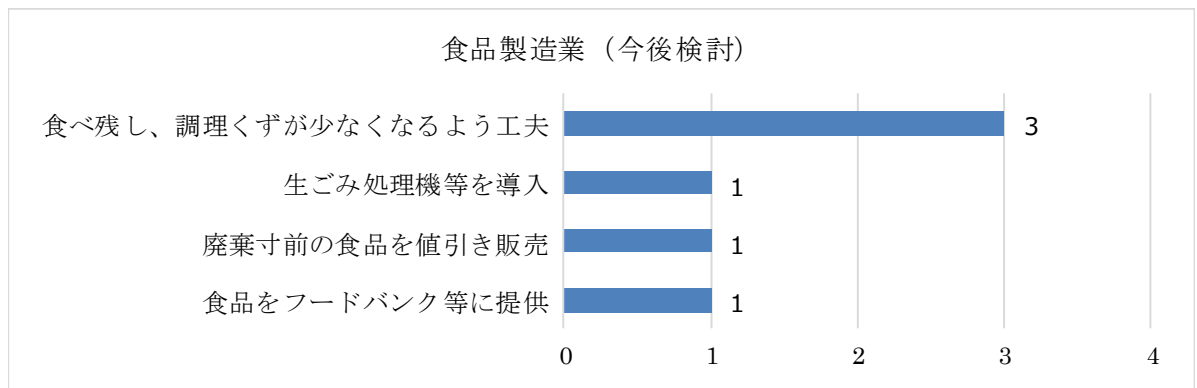
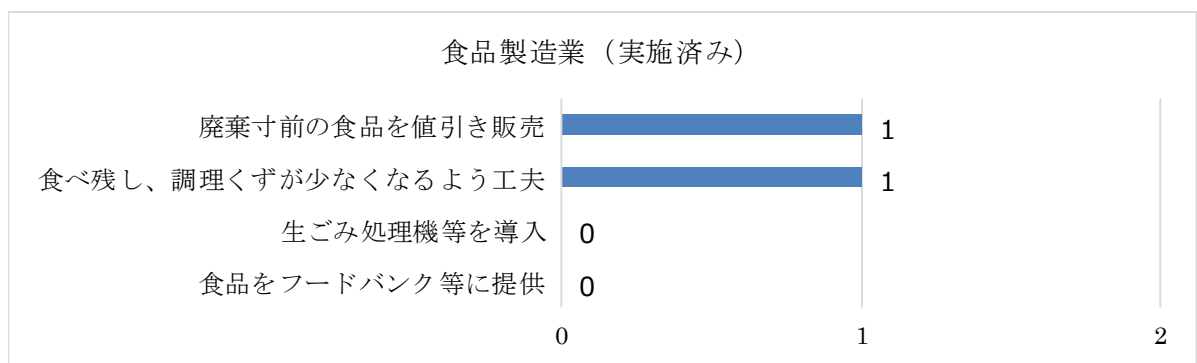
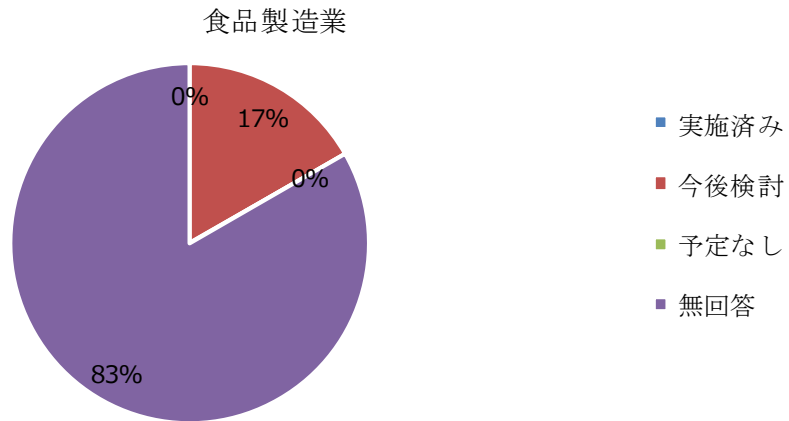
飲食・宿泊業



飲食・宿泊業（実施済み）







(7) 本市の食品ロス削減への取り組み

本市では食品ロス削減の普及啓発のため、以下のような取り組みを行っています。

①全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会への参加

全国の438自治体（令和4年6月1日現在）が参加している「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」に本市も参加し、「外出時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン」を行っています。

②ホームページ等を活用した普及啓発

市ホームページで、本市の食品ロスの実態やフードドライブ、飲食店における「食べきり・食べ残し」対策、どさんこ愛食食べきり運動などについて情報発信を

ます。また、登録制の「ごみの日メール」で、ごみの収集日をお知らせするのにあわせて食品ロス削減について啓発を行っています。

③食品ロス削減に関する出前講座の実施

(最近の実績)

令和2年12月22日：天神小学校（6年生） 参加人数90名

令和3年 1月27日：蘭北小学校（6年生） 参加人数61名

④フードドライブの実施

年月日	場所	回収実績
令和2年10月26日 ～30日	市役所本庁舎	211点（50.9kg）
令和2年10月31日	生涯学習センター「きらん」	
令和3年8月1日	市立室蘭水族館	57点（13.4kg）
令和3年10月23日	MORUE 中島	654点（149.3kg）
令和3年10月25日 ～29日	市役所本庁舎	
令和3年10月30日	MORUE 中島	

6-4 課題の整理

本市の現状及びアンケート結果から、以下のとおり家庭系と事業系に区分けして主な課題を整理しました。

①家庭系食品ロス

- ・「食品ロス」についての認知度や取り組みへの意欲は高いものの、取り組みは家庭内の食べきりに偏っており、小分け商品やばら売り商品を選んで購入することや、手前どりなどの購買行動が食品ロスの削減につながることへの認識や、飲食店での適度な注文や持ち帰りなどの外食における食品ロス削減への認識が低いことから、食品ロスの発生要因についての啓発を行う必要があります。
- ・家庭内での取り組みにおいて、「日頃から食材の種類・量・期限表示を確認する」といった計画的な消費や、「残った料理をリメイクする」など認知度の低い項目があることから、市民の取り組みの幅を広げるような啓発を行う必要があります。
- ・フードドライブ活動については、この活動への認知度自体が高くないため、この活動についての啓発とともに、職場や学校など身近なところでの取り組みを促していく必要があります。

②事業系食品ロス

- ・飲食・宿泊業へのアンケートでは、食品ロスとして「食べ残し」が多いと回答され

ていますが、市民へのアンケートでは、「取り組んでいる」や「今後取り組もうと思う」において、「飲食店等で注文し過ぎない」や「食べ残した料理を持ち帰る」などの回答が少ないことから、事業者による工夫・取り組みとともに、市民への啓発等により消費者の行動変容を促す取り組みが必要です。

- ・小売・卸売業へのアンケートでは、食品ロスとして「期限切れ」や「売れ残り」が多いと回答されていますが、市民へのアンケートでは、「取り組んでいる」において、「てまえどり」や「小分け、少量、バラ売り等を選んで購入」などの回答が少ないことから、事業者による工夫・取り組みとともに、市民への啓発等により消費者の行動変容を促す取り組みが必要です。
- ・食品をフードバンク等に提供している事業者が少ないことから、フードバンクなど食品を必要としている市民とのマッチングが必要です。
- ・生ごみ処理機等を導入している事業者が少ないことから、食品リサイクルについて啓発や情報提供を行うなど導入を促す取り組みが必要です。

6-5 数値目標

国では、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月閣議決定）、事業系については令和元年7月に公表された「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」で、ともに2000年度比で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、「基本方針」も、それらの目標を踏襲しています。また、「基本方針」では、「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とする」との目標も示しています。

北海道では、国の目標を踏まえ「平成29年度（2017年度）を基準に、令和12年度（2030年度）までに、食品ロスを20%削減する」との「食品ロス発生削減目標」を設定しています。

また、「食品ロスの削減に向けた行動目標」として、令和5（2023）年度に「食品ロス削減のために何らかの行動をしている道民の割合を80%以上」と設定しています。

本市では、国や北海道の目標設定を踏まえ、平成29（2017）年度を基準に、令和12（2030）年度までに食品ロスを20%削減することを最終目標とし、室蘭市一般廃棄物処理基本計画（以下、第6編において「基本計画」という。）の目標年度（令和7（2025）年度）の数値目標を設定します。

また、令和3年度に行ったアンケートから、食品ロス問題を認知し、家庭での取り組みをしている市民の割合は91.3%、外食での取り組みをしている市民の割合は41.1%と推測し、令和12年度に外食での取り組みをしている市民についても80%以上とすることを最終目標とし、令和7年度に60%以上とします。

[食品ロス削減にかかる目標]

指標	令和3 (2021)年度	令和7 (2025)年度	令和12 (2030)年度
	現状	基本計画の目標年度	最終目標年度
家庭系 食品ロス排出量	82g/人/日 (2,434トン)	74g/人/日 (2,065トン)	65g/人/日 (1,649トン)
事業系 食品ロス排出量	37g/人/日 (1,077トン)	34g/人/日 (954トン)	31g/人/日 (784トン)
食品ロス問題を認知し、何らかの取り組みをしている市民の割合	家庭で実施 91.3%	60%以上	80%以上
	外食時に実施 41.1%		
(参考)	家庭系ごみ排出実績 544g/人/日 (16,079トン)	(基本計画目標推計) 家庭系ごみ排出量 479g/人/日 (13,288トン)	
	事業系ごみ排出実績 480g/人/日 (14,196トン)	(基本計画目標推計) 事業系ごみ排出量 471g/人/日 (13,066トン)	

6-6 食品ロス削減推進の基本施策

市町村は、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、取り組みを推進することとされています。

(1) 国の基本的施策

国の「基本方針」では、以下の基本的施策を定めています。

[国の基本的施策]

- | | |
|--------------------|----------------------|
| ①教育及び学習の振興、普及啓発等 | ④実態調査及び調査・研究の推進 |
| ②食品関連事業者等の取組に対する支援 | ⑤情報の収集及び提供 |
| ③表彰 | ⑥未利用食品を提供するための活動の支援等 |

(2) 北海道の基本方針

北海道食品ロス削減推進計画では、以下の基本方針を定めています。

- ①基本方針1 食品ロスを発生させない取組の推進
- ②基本方針2 未利用食品等を有効利用する取組の推進
- ③基本方針3 食品ロス削減推進体制の整備

(3) 本市の基本施策

国の基本的施策及び北海道の基本方針を踏まえ、本市の基本施策を以下のとおりまとめます。

- ①基本施策1 発生抑制（リデュース）の推進
- ②基本施策2 再使用（リユース）及び再生利用（リサイクル）の推進
- ③基本施策3 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

6-7 基本施策に基づく取り組み内容

(1) 発生抑制（リデュース）の推進

①教育及び学習の振興、普及啓発

- ・学校教育における、食育や環境学習等を通じた食品ロス削減の普及啓発
- ・給食だより（「ランチタイム」）等での食品ロス削減に関する情報発信
- ・出前講座による食品ロス削減の普及啓発

②家庭における食品ロス削減

- ・食品ロス削減レシピの普及啓発
- ・冷蔵庫の定期的なクリーンアップの普及啓発
- ・「ローリングストック法」や、食材を無駄にしない保存法の普及啓発
- ・食品ロスダイアリーの活用促進

③フードシェアリングの普及啓発

④国が実施している「食品ロス削減推進大賞」等の表彰制度の周知

⑤「どさんこ愛食食べきり運動」の普及啓発

(2) 再使用（リユース）及び再生利用（リサイクル）の推進

- ・フードバンク活動への支援
- ・フードドライブの推進
- ・防災備蓄食品の有効利用
- ・外食時の持ち帰り対策（ドギーバッグ（mottECO））の普及啓発



- ・食品廃棄物の飼料、肥料化等の推進

(3) 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

- ・「室蘭市食品ロス削減推進庁内連絡会議」開催による関係部局間での連携した取り組みの実施
- ・社会福祉協議会、消費者協会、事業者等との連携と取り組みの推進
- ・「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」等を通じた全国の先進的な取り組みや優良事例等の情報収集

6-8 各主体の役割

食品ロスは、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に発生しています。食品ロス削減のためには、市民、事業者、行政等の各主体が「他人事」ではなく「自分事」としてとらえ、この課題と各主体の役割を理解し、取り組むことが必要です。

(1) 市民（消費者）の役割

市民は、食品ロス削減の重要性を理解するとともに、自らの行動が食品ロスの発生に関わることを自覚し、日常生活において、使いきりや食べきり、過度な鮮度志向の見直しなど、食品ロスの削減につながる取り組みの実践に努めます。



(2) 事業者の役割

事業者は、サプライチェーン全体における食品ロス削減の必要性を理解し、食品製造業、小売業、飲食店などで、それぞれの事業に応じた食品ロス削減の取り組みの実践に努め、それでもやむを得ず発生する食品廃棄物については飼料化・肥料化等の食品リサイクルの取り組みの実践に努めます。



(3) 市の役割

市は自ら率先して食品ロスの削減に向けた取り組みを実践するとともに、食品ロスに関わる情報の収集と市民・事業者への普及啓発に努め、食品ロス削減の機運醸成を図ります。

6-9 関連する施策との連携、推進体制及び進行管理

食品ロスの削減推進は、循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第106号）、食育推進基本計画（第4次 令和3年食育推進会議決定）、廃棄物の減量その他その適正な処理に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るための基本的な方針（平成13年環境省告示第34号）など多岐にわたる施策に位置づけられています。

食品ロスの削減は、食品の製造から販売、消費の流れ全体で取り組むべき課題であり、実現するためには多様な主体が連携し、協力する必要があります。室蘭市食品ロス削減推進庁内連絡会議を中心に庁内関係部署で連携するほか、消費者団体、事業者、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会などと連携し、取組を推進していきます。

食品ロス削減に関する施策の実施状況については、定期的に取り組みの成果を検証し、必要に応じて施策の見直しを行います。

【用語集】

①SDGs

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）のことであり、2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール、169のターゲットから構成されています。

②食品廃棄物

廃棄される食品の総称で、食べられる部分（食品ロス）と骨などのもともと食べられない部分の両方を合わせたものをいいます。

③食品ロス

食品廃棄物のうち、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品のことをいいます。食卓にのぼった食品で、食べきれずに廃棄されたもの（食べ残し）、賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの（直接廃棄）、厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分（過剰除去）の3つに大きく分類されます。

④食品ロスダイアリー

家庭で発生した食品ロスを記録する日記のことをいいます。食品ロスの量や種類を記録し、廃棄量や食品ロスにつながりやすい行動を自覚することができます。

⑤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」のことをいいます。

⑥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」のことをいいます。この期限を過ぎて、すぐに食べられなくなるわけではありません。

⑦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」の趣旨に賛同する普通地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進するとともに、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク。

⑧てまえどり

商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ行為のことをいいます。販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待されます。

⑨ドギーバッグ

飲食店で食べ残した料理を持ち帰るための容器のことをいいます。

⑩どさんこ愛食食べきり運動

北海道が「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに進めている、食を愛おしみ、食べ残しをしない、出さない取り組みのことをいいます。

⑪生ごみ処理機

生ごみなどの有機物を処理する家電製品のことをいいます。

⑫フードシェアリング

何もしなければ廃棄されてしまう商品を、消費者のニーズとマッチングさせることで食品ロスの発生や無駄を減らす仕組みのことをいいます。

⑬フードドライブ

家庭で余っている食品を集め、フードバンク団体を介して食品を必要とする人や団体などに届ける活動をいいます。

⑭フードバンク

食品企業の製造過程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体や活動のことをいいます。

⑮ローリングストック法

普段から少し多めに食材や加工品を買っておき、使った分を新たに買い足すことで、常に一定量の食料を備蓄しておく方法のことをいいます。