



もったいない!
でも...どうしたら...?

京都市の食品ロスは年間 **5.7万トン** そのうち **3.1万トン** は **事業者由来!**

(京都市調査令和2年度)

京都市が処理した事業系一般廃棄物のうち約4割は生ごみで、その半分以上が食品ロスです。
これらの食品ロスは、小売店で売れ残ったり、飲食店や宿泊施設等で食べ残されたりして廃棄されています。

What's New★ /

「京都市食品ロス削減推進計画」を策定 (令和3年3月)

- 本計画は、食品ロスの削減の推進に関する法律に規定されている「食品ロス削減推進計画」です。
- 市民、事業者の皆様のご食品ロスの発生抑制や自主的な分別・リサイクルなどの取組の効果を把握する指標として食品ロス排出量を目標設定しています。

令和12年度までの目標 **4.6万トン** 家庭系：2.0万トン 事業系：2.6万トン

京都市では、「京都市食品ロスゼロプロジェクト」として、市民・事業者の皆様との連携により食品ロス削減に向けた様々な取組を進めています!

みんなで取組もう!!



京都市食品ロスゼロプロジェクト



チェック
してね



京都市は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

この印刷物が
不要になれば「雑がみ」
として古紙回収等へ!



食品ロスを減らすことで京都市全体のごみ量も減ります。
食品ロスを減らすためにできる取組は?

裏面をチェック! →

食品ロスの発生量を減らす取組



食品ロスを減らすことは
ごみ処理経費の削減
にもつながります！

▶ 飲食店・料理を提供する 宿泊施設の場合

① 食材を使い切る

- 需要に応じた仕入れ
- 余った食材を賄い等に活用
- 調理方法の工夫

② 食べ残しを防ぐ

- 来店者の希望や苦手な食材をあらかじめ確認
- 残った料理の持ち帰りを推奨
- 来店者への「食べきり」の声掛け

③ 捨てる前の「水キリ」

- 生ごみの分別
- 生ごみコンポストの活用
- 水切りの徹底

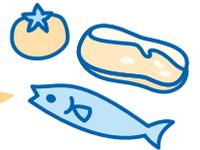
▶ その他の事業所の場合

- オフィスでも「食べきり」で食品ロス削減
- 「食べ残しゼロ推進店舗」の利用

▶ 食品小売店の場合

- 販売期限の延長の取組、「てまえどり」の啓発
- 商品の需要に応じた発注、納品期限の緩和
- 柔軟な価格設定による売り切り
- 少量パック、ばら売り、量り売り
- 商品の保存方法、「使いキリ・食べきりレシピ」の紹介
- 家庭で余っている食品等を店頭で集め
フードバンクへ寄付

京都市では、賞味期限又は消費期限の
範囲内で従来よりも延長して食品を販売する
「販売期限の延長」の取組を推進しています。



「てまえどり」は、買ってすぐ食べる場合に、
商品棚の手前に置かれた期限の近い商品から
購入することだよ！

申請は
表面の京都市
食品ロスゼロ
プロジェクトの
ページから！

「食べ残しゼロ推進店舗」に なりませんか？

京都市では、本来食べられるはずの食品がお店や家庭
で捨てられることのないよう「食べ残しゼロ」を目指して、
様々な工夫や努力を行っている店舗を認定しています！

「食べ残しゼロ推進店舗」とは？

- ▶ 食品ロス削減の取組をいただいている飲食店、宿泊施設及び
食品小売店の皆様を市が認定・応援します。
- ▶ 仕出し店やデリバリー店も対象です。
- ▶ 認定店舗数は同様の取組を有する政令市最多の約1,700店舗！

認定された店舗は何をするの？

認定された店舗は次の3つの取組に御協力いただきます。

- ▶ 交付されたステッカーを店舗に掲示
- ▶ 取組内容について来店者等への積極的なPR
- ▶ 生ごみ等の発生抑制を実践



認定された店舗へのサポートは？

- ▶ 認定店舗は京都市ホーム
ページで取組内容を紹介！
- ▶ 食品ロス削減に関する
情報やPRグッズを提供！

食べ残しゼロ推進店舗
ステッカー



飲食店・宿泊施設版



食品小売店版

参加者募集！！

食品ロス削減で利益アップ！！

～食品ロス削減につながるサービスの説明・相談会～

フードシェアリング※1や食品の需要予測※2など、食
品関連事業者（食品メーカーや小売店、飲食店等）の
皆様にとって、食品ロスの削減だけでなく、利益の増
加や従業員の時間の削減にもつながるサービスが近年、
注目されています。

今回、これらのサービスを提供している事業者を招
き、食品関連事業者の皆様にごサービスの内容や効果、
利用方法などを詳しく知っていただくための説明・相
談会を実施しますので奮ってご参加ください。

※1 食品ロスになりそうな商品と消費者をマッチングするサービス

※2 AI等の需要予測に基づき、食品の製造や発注を行うことで、売れ残りを防止するサービス

紹介する
サービス

KURADASHI
【(株)クラダシ】

TABETE
【(株)コークッキング】

売りドキ！予報
【(一財)日本気象協会】

日時 ① 10月27日(水) 14時～16時
② 10月28日(木) 10時～12時

参加方法 オンラインでの参加又は会場に来場
※参加できなかった方のために、後日、動画等の配信も予定しています。

会場 ①②ともに、メルパルク京都（京都駅から徒歩1分）

定員 オンライン 無制限 会場 先着70名

申込 以下のURLからお申込みください。
<https://shokuloss0serv-kyoto.com>

主催・
問合せ先 京都市環境政策局 資源循環推進課
資源循環企画担当 TEL：075-213-4930



事業系一般廃棄物のご相談は京都環境事業協同組合

TEL: 075-691-5517

受付時間
13:00～17:00
(月～金曜)

無許可の業者(管理会社や清掃業者等)が他人のごみを収集運搬・処分することは違法です。

発行：京都市環境政策局 循環型社会推進部 資源循環推進課
京都市中京区河原町二条下の一之船入町384番地 ヤサカ河原町ビル8階

TEL: 075-366-5090, FAX: 075-213-0453

(市庁舎移転に伴い、11月から電話番号が075-222-3948に変わります。FAXはそのまま)

令和3年9月 京都市印刷物第034445号