

第3部 食品ロス削減推進計画

第1章 計画の基本事項

第1節 計画の背景

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず廃棄される食品のことであり、このような食品ロスは、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。

国の推計によると、令和4(2022)年度における食品ロス発生量は年間約472万トン^{※1}で、この値は世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(2022年：年間約480万トン)^{※2}とほぼ同じです。

また、令和5(2023)年度の日本のカロリーベースの食料自給率は38%で、多くの食料を海外から輸入する一方で、多くの食料を廃棄しています。

食品ロスに関する問題は、平成27(2015)年9月に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(SDGs)」における「目標12 つくる責任つかう責任」の3番目のターゲットとして「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品ロスを減少させる。」として設定されているほか、食品ロス削減に取り組むことは、「目標1. 貧困をなくそう」や「目標2. 飢餓をゼロに」など、多くの目標の達成にもつながることから国際的な食品ロス削減の機運が近年高まっています。



※1 「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和4年度)の公表について」(令和6(2024)年6月 環境省、農林水産省、消費者庁)より

※2 「国連WFP協会 年次報告書2022」(令和5(2023)年7月 国連WFP協会)より

この様な国際的な行動にあわせて、国は「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。）を令和元(2019)年10月に施行し、この食品ロス削減推進法に基づき、令和2(2020)年3月に「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。）を閣議決定して、国や地方行政をあげて積極的に食品ロス削減に努めています。

また、大阪府においては、食品ロスの削減の取り組みを総合的かつ計画的に推進するため、令和3(2021)年3月に「大阪府食品ロス削減推進計画」を策定し、府は事業者、府民、市町村と連携・協働して食品ロスの削減の取り組みを進めることとしています。

本市においては、令和2(2020)年3月に策定した一般廃棄物処理基本計画から食品ロスの削減を重点施策のひとつと位置づけ取り組んできましたが、さらに市民や事業者の連携による食品ロス削減を積極的に推進していくために、今回の一般廃棄物処理基本計画中間見直しに合わせて「食品ロス削減推進計画」を策定することとしました。

第2節 計画の位置づけ

本計画は、「食品ロス削減推進法」第13条第1項の規定に基づく市町村食品ロス削減推進計画として策定します。

なお、計画の策定に際しては、一般廃棄物処理基本計画における食品ロス削減に関する事項の個別計画として、上位計画である総合計画や環境基本計画のほか、大阪府の「大阪府食品ロス削減推進計画」など、関係法令に基づく食品ロスの削減推進に関連する各種計画との調和を図ります。



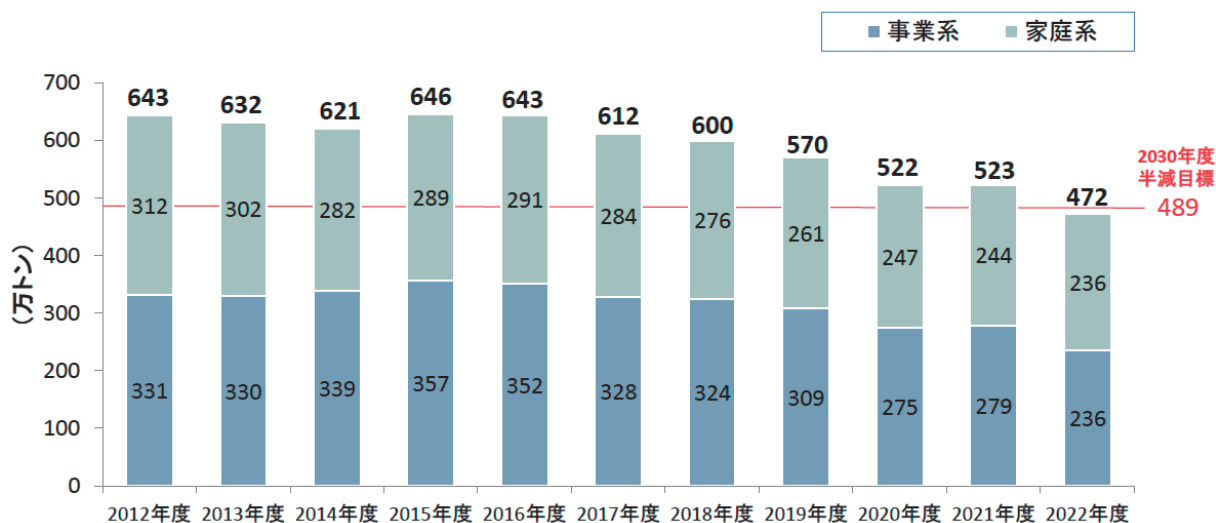
第2章 食品ロスの現状

第1節 国・大阪府における現状

(1) 国における現状

全国における令和4(2022)年度の食品ロス量は約472万トンで、一般家庭から発生する家庭系食品ロス量、事業者から発生する事業系食品ロス量ともに約236万トンとなっており、前年度からは約51万トン(約9.8%)減少しています。

国は、食品ロスの削減目標として、家庭系及び事業系ともに平成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、目標値は家庭系216万トン、事業系273万トン、合計489万トンです。発生量全体では、令和12(2030)年度の目標値を達成しましたが、中長期的な推移は注視が必要としています。

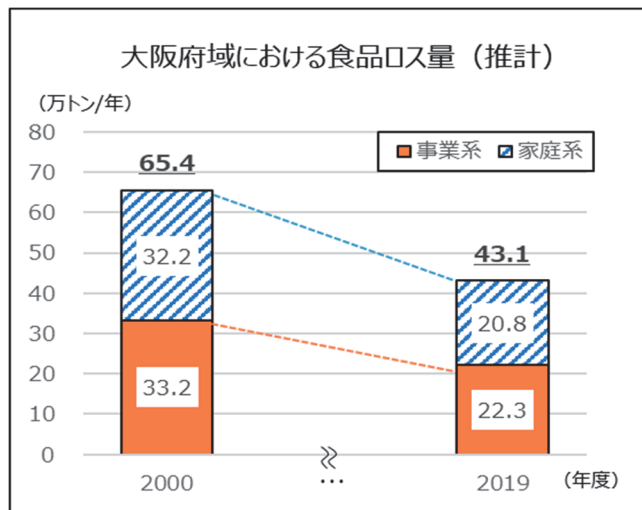


出典：我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和4(2022)年度)の公表について(令和6(2024)年6月 環境省)

図3-1 我が国の食品ロスの発生量の推移

(2) 大阪府における現状

大阪府における令和元(2019)年度の食品ロス量は43.1万トンで、内訳は家庭系食品ロス量が20.8万トン、事業者系食品ロスが22.3万トンとなっています。



出典：大阪府食品ロス削減計画(令和3(2021)年3月 大阪府)

図3-2 大阪府内の食品ロス発生量(令和元(2019)年度)

大阪府の食品ロス削減推進計画では、国の基本方針を踏まえて、国と同様の将来目標を設定しており、家庭系及び事業者系ともに平成12(2000)年度比で令和12(2030)年度までに食品ロス量の半減をめざすことのほか、令和12(2030)年度までに、食品ロス削減のための複数(2項目以上)の取り組みを行う府民の割合を90%とするとしています。

表3-1 大阪府食品ロス削減推進計画の概要

【食品ロス削減に向けた基本的な方向】

『“もったいないやん！” 食の都大阪でおいしく食べきろう』

大阪の歴史と文化、府民に培われた精神をもとに、食品ロス削減についても、府民の「もったいない」と「おいしさを追求する」心を大切に、事業者、消費者、行政が一体となって、『“もったいないやん！” 食の都大阪でおいしく食べきろう』をスローガンに取り組みを進める。

【将来目標】

1 食品ロス量

国の事業系、家庭系ともに2000年度比で2030年度までに食品ロス量の半減をめざすという削減目標を踏まえ、大阪府の食品ロス量についても事業系、家庭系ともに半減をめざす。

2 食品ロス削減に取り組む府民の割合

2030年度までに、食品ロス削減のための複数(2項目以上)の取り組みを行う府民の割合を90%とする。

表 食品ロス削減の取り組みを行う人の割合

	食品ロス削減の取り組みを複数(2項目以上)行う人の割合	食品ロス削減の取り組みを1項目以上行う人の割合	
			取り組んでいること (上位1位、2位、3位)
全国	—	85.0%	(1)残さずに食べる：60.7% (2)冷凍保存を活用する：43.5% (3)料理を作りすぎない：41.5%
大阪府	81.9% 目標：90%	93.8%	(1)残さずに食べる：76.0% (2)冷凍保存を活用する：53.3% (3)賞味期限を過ぎたものは食べられるか自己判断する：52.7%

全 国：「平成30年度消費者の意識に関する調査」

大阪府：「令和2年度食品ロス削減に係る府民の意識調査」

【基本的施策】

1 事業者への取り組み

- (1)「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の推進
- (2)「フードバンクガイドライン」の活用
- (3)飲食店の“食べきり・持ち帰り”の取り組みへの支援
- (4)食品ロス削減の取り組み事例の共有・周知

2 消費者への取り組み

- (1)リーフレット「今日からはじめる冷蔵庫革命」等の啓発媒体の活用
- (2)大学(大阪府内栄養士養成課程の大学等)との連携
- (3)10月食品ロス削減月間における取り組みの実施

出典：「大阪府食品ロス削減推進計画のあり方について」(令和2年(2020年)8月、大阪府環境審議会食品ロス削減推進計画部会資料)

第2節 門真市における現状

(1) 食品ロス量の推計

本市における食品ロス量について、令和元(2019)年度に実施したごみ組成調査結果と各年度における焼却処理の実績から推計しました。

令和5(2023)年度の家庭系食品ロス量は2,068トン(家庭系ごみの9.4%)、事業系食品ロス量は6,530トン(事業系ごみの40.3%)で合計8,598トンと見込まれます。

門真市における食品ロス量は、令和元(2019)年度と比較して、この5年間で約9.8%減少しています。内訳は、家庭系食品ロス量が約7.2%、事業系食品ロス量が約10.6%減少しています。

表3-2 食品ロス量(推計)の推移

	令和元年度 (2019)	令和2年度 (2020)	令和3年度 (2021)	令和4年度 (2022)	令和5年度 (2023)
家庭系食品ロス量(トン)	2,229 (-)	2,239 (+0.4%)	2,231 (+0.1%)	2,161 (-3.1%)	2,068 (-7.2%)
事業系食品ロス量(トン)	7,304 (-)	6,618 (-9.3%)	6,676 (-8.6)	6,489 (-11.2%)	6,530 (-10.6%)
市全体	9,533 (-)	8,857 (-7.1%)	8,907 (-6.6%)	8,649 (-9.3%)	8,598 (-9.8%)

注) 食品ロス量の下()内の数値は、各令和元年度値に対する増減比

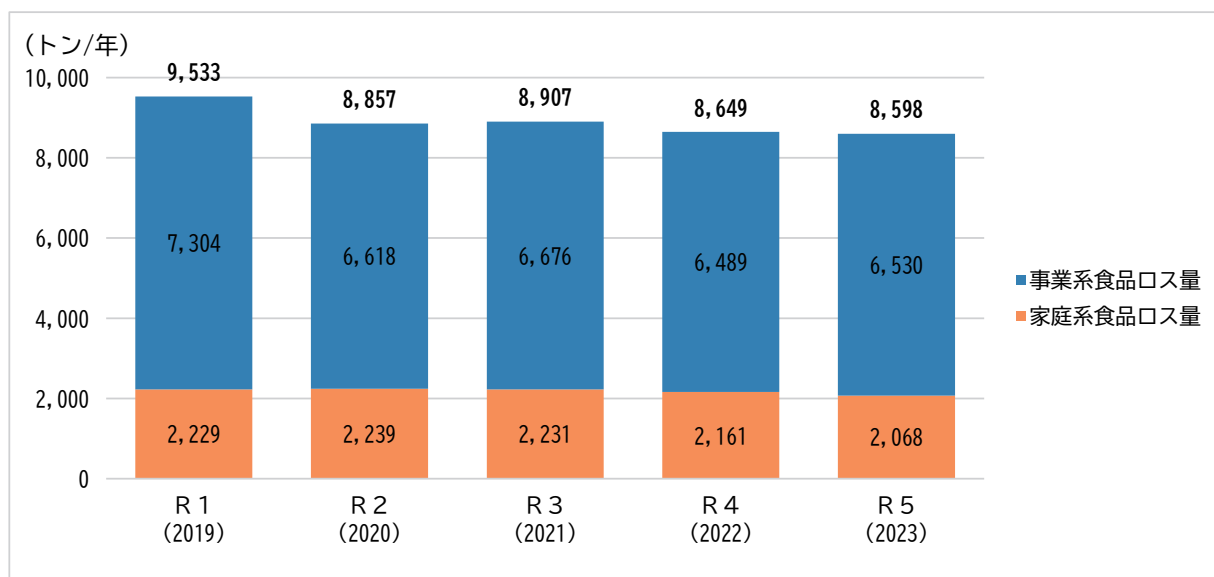


図3-3 食品ロス量(推計)の推移

(2) 市民アンケート結果

令和5(2023)年9月14日から9月29日に実施した市民アンケートのうち、食品ロスに係る調査結果の概要を以下に示します(アンケート調査結果の詳細は巻末資料9参照)。

質問① ごみの減量やリサイクルなどに関する現在の意識と行動について(抜粋)

ごみの減量やリサイクルなどに関する現在の意識と行動に対する質問のうち、食品ロス削減に関連する質問の回答結果を抽出し、以下に示します。

「あなたは、以下の①～⑨の行動をどの程度実践していますか。」について、「ほぼ実践している」と「ときどき実践している」を合わせた割合をみると、「食品を買う際に、商品棚の前の方(期限の近い商品)から取る」いわゆる手前どりを実践している割合が6割程度と低くなっていますが、それ以外については概ね9割程度が実践していることから、市民の食品ロスに対する行動はかなり浸透していると思われます。

また、本調査でいずれかの食品ロス削減の取り組みで「ほぼ実践している」と回答した割合は95.5%、複数項目(2項目以上)で「ほぼ実践している」割合は92.6%でした。

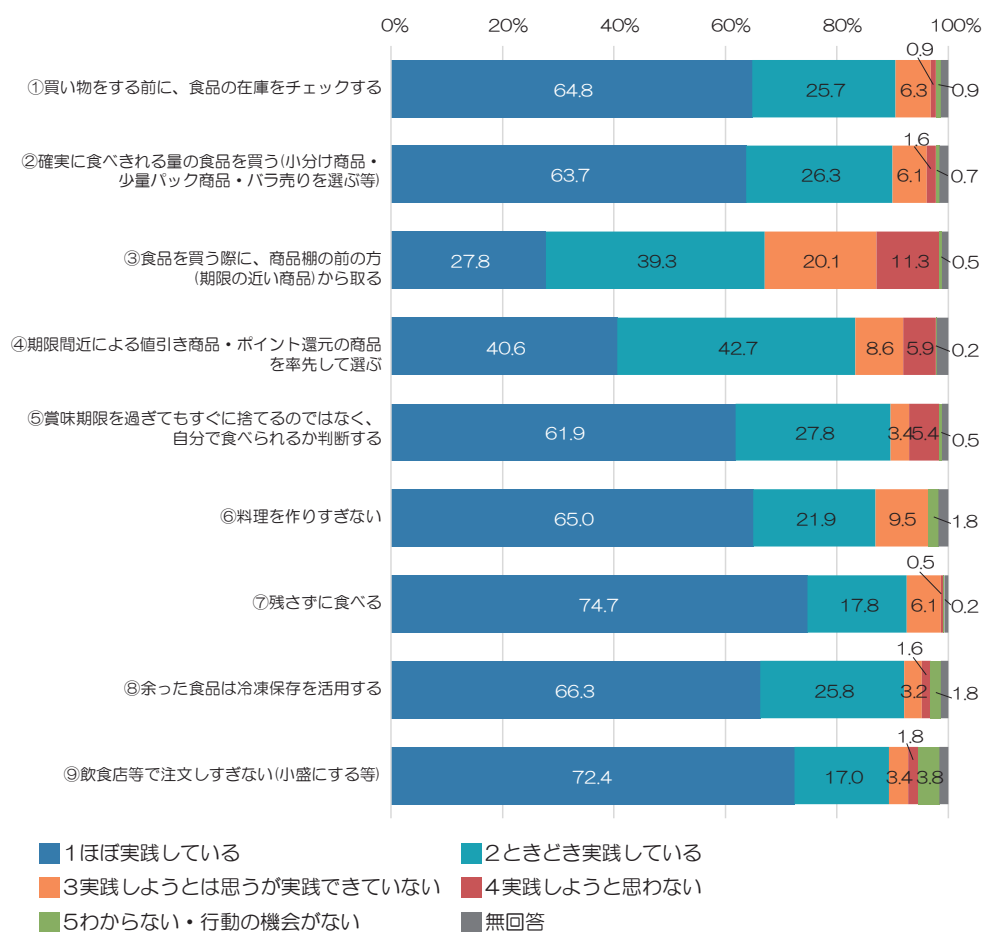
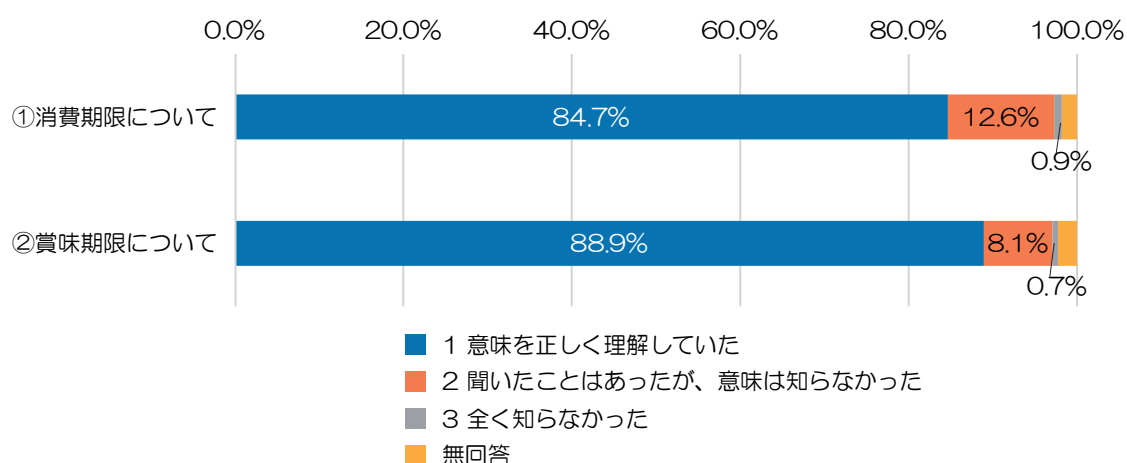


図3-4 ごみの減量やリサイクルなどに関する現在の意識と行動について(抜粋)

質問② 食品ロス削減に関する現在の意識と行動について

食品ロス削減に関する現在の意識と行動に対して、食品の安全で適切な保管に対する基礎知識として、消費期限と賞味期限の違いを正しく理解できているか確認するために、「消費期限※¹と賞味期限※²の違いについて理解しているか」という質問の結果は、8割以上の方がその意味を正しく理解していると回答しています。なお、消費者庁が令和4年に実施した「消費者生活意識調査」における同様のアンケート結果では8割弱となっています。



※1 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」（過ぎたら食べない方がよい）のこと。傷みやすい食品に表示されています。

※2 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、「品質が変わらずに美味しく食べられる期限」（過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない）のこと。比較的傷みにくい食品に表示されています。

図3-5 消費期限と賞味期限の違いについて

また、食品の適切な保管に対して、「普段の生活の中でまだ食べることができる食品を捨ててしまうことがあるか」という質問では、「捨てたことがない」と「あまり捨てることがない」の合計は8割弱となっていますが、残り2割近くの方が1ヶ月で数回以上廃棄しています。

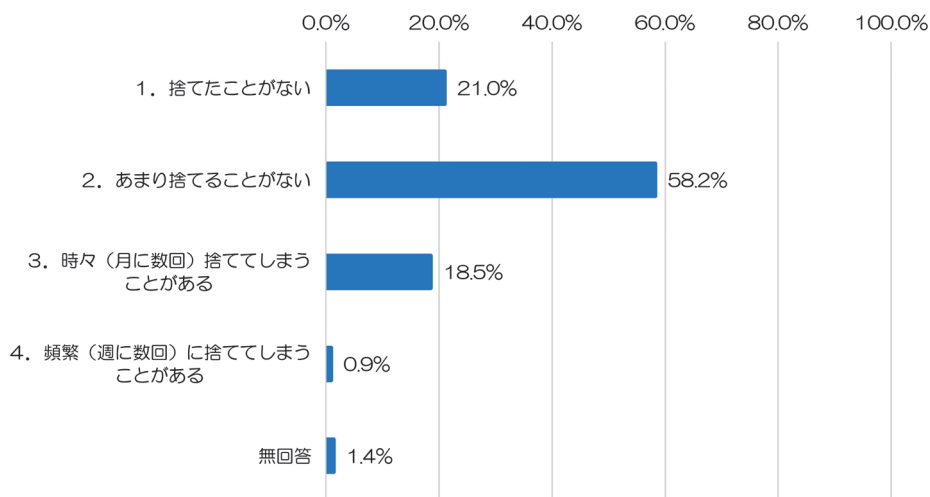
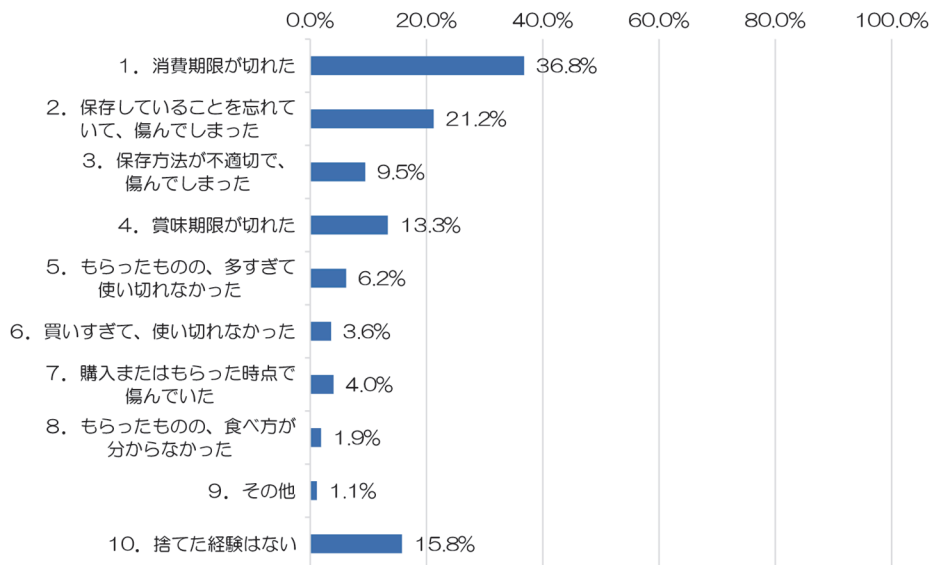


図3-6 普段の生活の中でまだ食べることができる食品を捨ててしまうことがあるか

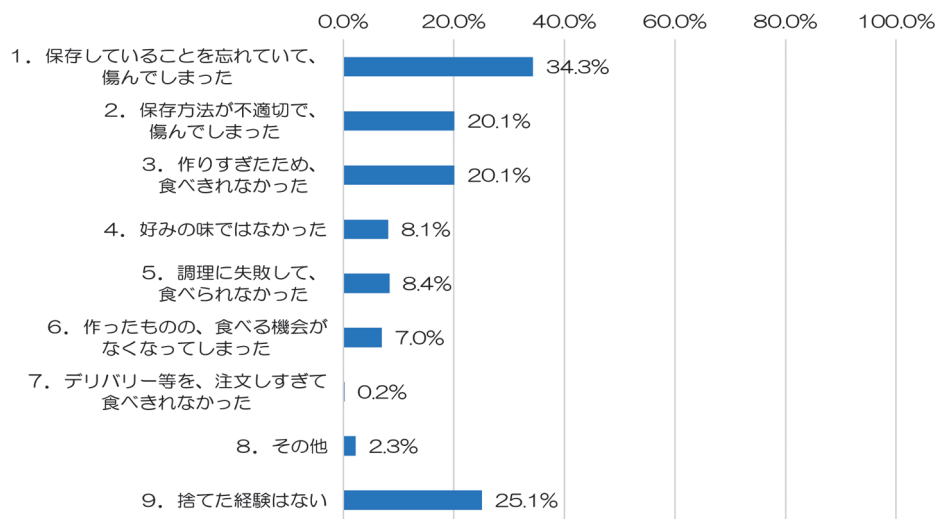
なお、捨ててしまった際の理由としては、消費期限切れになったり長期保存で痛んでしまったりしたケースが多いほか、賞味期限切れで廃棄している方も1割以上となっています。



（注）複数回答のため、回答割合の合計が100.0%を超えています。

図3-7 食品を捨ててしまった際の理由

また、調理した食品を食べ残したり廃棄したりした場合の理由としては、保存期間が長すぎたり保存方法が不適切で傷んでしまっていたりと保存や管理が原因のことが多いが、調理の失敗や作りすぎと言った調理時の問題も比較的多くなっています。



(注) 複数回答のため、回答割合の合計が100.0%を超えています。

図3-8 調理した食品を食べ残したり廃棄したりした場合の理由

第3章 数値目標

第1節 削減目標

各年度における食品ロス量については、令和元(2019)年度に実施したごみ組成調査結果と当該年度における焼却処理量から推計しました。

国や大阪府の削減目標と同等の目標として、令和12(2030)年度に平成12(2000)年度比で事業系、家庭系ともに50%削減の7,140 t(令和5(2023)年度比で17%削減)をめざします。

表3-3 食品ロス削減推進目標値

(t/年)

	【基準値】 平成12(2000)年度	【現 況】 令和5(2023)年度	【目標値】 令和12(2030)年度	【削減率】 令和5(2023)年度比
家庭系	2,835 t	2,068	1,418	-650 t (-31.4%)
事業系	11,445 t	6,530	5,722	-808 t (-12.4%)
市全体	14,280 t	8,598	7,140	-1,458 t (-17.0%)

第2節 取り組み目標

国や大阪府の目標に準じて、取り組み目標を設定します。

市民アンケート結果(図3-4 ごみの減量やリサイクルなどに関する現在の意識と行動について)では、食品ロス削減の取り組みを複数項目(2項目以上)で「ほぼ実践している」の割合は92.6%でした。

国や大阪府の取り組み目標に準じて、市民アンケート結果で、食品ロス削減の取り組みを複数項目(2項目以上)で「ほぼ実践している」の割合95%を目標とします。

表3-4 食品ロス削減推進取り組み目標

	食品ロス削減の取り組みを複数(2項目以上)行う人の割合	食品ロス削減の取り組みを1項目以上行う人の割合	
		割合	取り組んでいること (上位1位、2位、3位)
全 国		85.0%	(1)残さずに食べる：60.7% (2)冷凍保存を活用する：43.5% (3)料理を作りすぎない：41.5%
大阪府	81.9% 目標：90%	93.8%	(1)残さずに食べる：76.0% (2)冷凍保存を活用する：53.3% (3)賞味期限を過ぎたものは食べられるか自己判断する：52.7%
【今回の調査結果】			
門真市	92.6% 目標：95%	95.5%	(1)残さずに食べる：74.7% (2)飲食店等で注文しすぎない：72.4% (3)冷凍保存を活用する：66.3%

第4章 基本施策の推進

第1節 事業者への取り組み

(1) 「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」推進の支援

積極的に食品ロス削減の取り組みを進める事業者と大阪府が連携して消費者への啓発活動をより効果的に進める「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」（平成30年度創設）にかかる啓発や参加の呼びかけを市内事業者に対して行うとともに、取り組み事例の紹介や大阪府への申請手続きの支援を行います。

また、本市の消費者が情報を入手しやすいよう、市内のパートナーシップ事業者についての情報を、広報かどまやホームページなどで広く市民に紹介します。

(2) フードバンク・フードドライブ活動の支援

市内の事業者に対して、フードドライブへの協力や理解について啓発するとともに、福祉施設やこども食堂など提供食品を必要とする団体などの情報を整理し、需要と供給のマッチングを図ります。

なお、フードバンク活動団体の需要を把握して情報提供することで、フードバンク活動団体において食品の滞留や廃棄が生じないよう留意します。

また、市民に対してはフードバンク活動への理解と協力を得られるように、フードバンク活動の具体的内容を周知啓発します。

(3) 飲食店の「食べきり・持ち帰り」の取り組みの支援

小盛メニューや多サイズ展開など、消費者が食べきれの量を選択できる「食べきり」、残ってしまった料理を消費者が自己責任で持ち帰る「持ち帰り」の推進について事業者への啓発を進めます。

特に「持ち帰り」については、大阪府が実施した「飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験(令和元年度)」の結果等も活用し、食品衛生上の留意点、責任の所在の明確化などに関する工夫、また、テイクアウトの手法を応用した持ち帰り可能メニューの選定や容器利用など、具体的な取り組みについて飲食店への情報提供を行います。

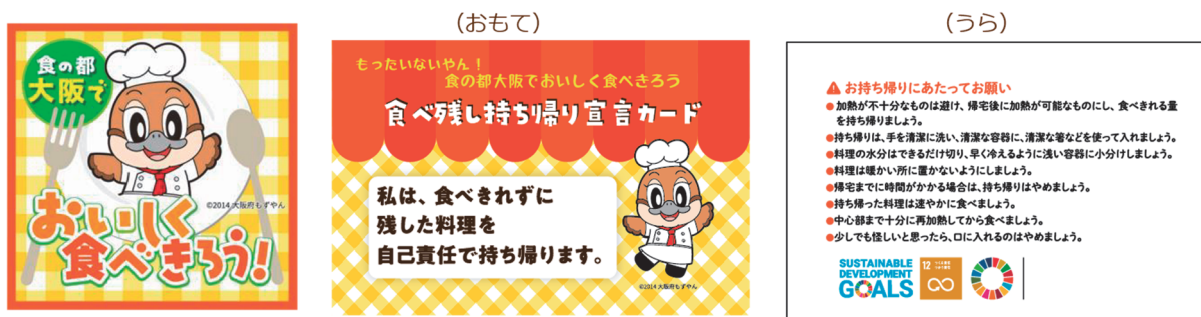


図3-9 おいしく食べきろうロゴマークと食べ残し持ち帰り宣言カード

(4) 食料品販売店の「てまえどり」活動の推進

購入後すぐ食べる食品は陳列の手前から取る「てまえどり」を促進するため、食料品販売店において店舗内へのポップの設置や買い物かごへのステッカー貼付などの取り組みを促します。

(5) 事業者の取り組みにかかる公表等

食品ロス削減に取り組む市内事業者や店舗について、市民に広く事業者名・取り組み内容を公表し、食品ロス削減の取り組みが消費者に評価され、事業者や店舗のイメージ向上等につながるよう支援します。



第2節 市民への取り組み

(1) 出張授業の開催

令和5(2023)年9月から10月にかけて、門真市と包括連携協定を締結している摂南大学で、食品ロスに関する出張授業を計3回実施し、学生に門真市の抱える食品ロスの課題を發表してもらおう等「じぶんごと」として理解してもらいました。

また、門真市では毎年市内の小学4年生を対象に門真市クリーンセンターで環境学習を実施しています。その一環として、令和6(2024)年は民間企業にリサイクルや食品ロスに関する出張授業を開催してもらいました。

その授業の中で、参加した生徒の皆さんに店舗の商品陳列棚に掲示する「てまえどりポップ」を作成してもらい、優秀作品は「食品ロス削減月間」である10月により市内の協力いただいたコンビニエンスストアで実際に掲示を行いました。

今後もこの様な出張授業を随時開催し、食品ロス削減に向けて広く市民への理解を呼びかけます。



図3-10 市内各店舗に掲示した「てまえどりポップ」(令和5(2023)年度分)

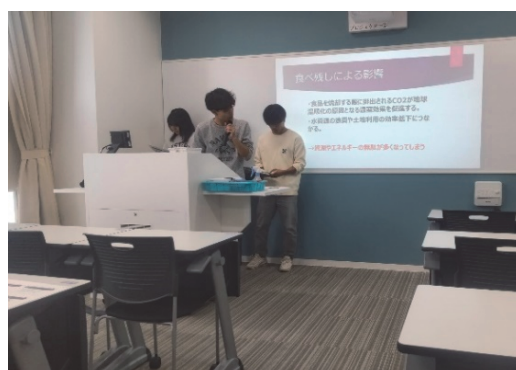


図3-11 摂南大学での講義資料の一部と授業風景

(2) 食品ロス削減に向けた料理方法の啓発

市民アンケートの結果でも、作り過ぎや調理ミス等により食品を廃棄してしまった方が2割近くいます。また、調理の際に「過剰除去」により気がつかないうちに食品ロスを生み出しているケースがあります。

環境省の調査³によると、食品ロスは料理を作りすぎたりして残る「食べ残し」が43%、消費期限切れなどで未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」が43%、野菜の皮や茎など食べられるところまで切って捨ててしまう「過剰除去」が14%とされています。調理の際には、適切な量の調理や過剰除去を出さない調理を心がけることで、食品ロスを半分以上削減する事が可能です。

市では、令和5(2023)年11月に「実演！食品ロス削減レシピ」として、おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度のパートナーショップ事業者である料理家の吉田麻子先生の協力を仰ぎながら、食品ロス講演会の開催を行い、大阪の食文化にまつわる話も交えながら、食品ロス削減レシピを実演していただきました。また、吉田先生による様々な食品ロス削減レシピを市ホームページに掲載し、食品ロス削減に向けての調理方法を紹介しています。



図3-12 吉田先生による食品ロス削減レシピ

³ 「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和4年度)の公表について」(令和6(2024)年6月 環境省、農林水産省、消費者庁)より

(3) 食品ロス削減ショップ「ecoeat(エコイート)」の出店

「ecoeat(エコイート)」は門真市と協定を締結している「NP0法人日本もったいない食品センター」が運営する「食品ロス削減ショップ」です。市が関係するイベントの際などに店出いただき、賞味期限間近や賞味期限切れであっても安全かつ美味しく食べていただける商品のみを安価で販売していただく事で、廃棄予定の食品を有効利用するだけでなく、この取り組みを通じて、市民に食品ロス削減への関心や理解を深めてもらいます。



図3-13 ecoeat(エコイート)の開催状況(令和6(2024)年2月実施)

(4) 「3きり運動」の啓発

家庭から出るごみのうち、約半分を「生ごみ」が占めています。また、「生ごみ」には約80%の水分が含まれています。「使いきり・食べきり・水きり」の「3きり運動」に取り組むことで、食品ロスだけでなく、生ごみの減量にもつながります。

ご家庭で「3きり運動」を実践してもらうことで、食品ロスだけでなく家庭ごみ全体の削減に取り組んでもらうよう啓発を行います。



図3-14 「3きり運動」のイメージ

(5) 安全で効率的な食品保管方法の啓発

市民アンケートでは「保存していたことを忘れていた」等で消費期限や賞味期限が切れてしまい、結果それが廃棄食品・食品ロスの発生原因となっているケースが多いことが見受けられます。このため、大阪府が作成しているリーフレットを利用するなど、効率的な食品保存についての啓発を行います。



図3-15 大阪府のリーフレット「今日からはじめる冷蔵庫革命」

(6) サステナブルフードに対する検討

「サステナブルフード」は食品ロスなどによる将来予測される食糧危機など自然環境や社会問題に配慮した食品です。

近年、「サステナブルフード」に注目が集まってきていることもあり、大豆由来の代替肉やフェアトレードコーヒーなどのサステナブルフードを取り扱う飲食店やスーパーなどが増えてきています。

SDGsによる持続可能な社会をめざす過程においては、サステナブルフードについても理解を深める必要があると考えられます。サステナブルフードには、地産地消やレストランのシーズンメニューなども含まれるとされていますので、今後食品ロス削減の取り組みに対しても、サステナブルフードに対する配慮について検討を行います。

第5章 各主体の役割

本市内の食品ロスは、図3-3で示したとおり、飲食店やスーパーなどの事業者からの発生量が全体の約3／4を占めていますが、この事業者から発生する食品ロスについても、多くは消費者(=市民)の意識や行動に影響を受けていることから、事業系の食品ロス削減にあたっては、事業者の取り組みだけでなく、消費者である市民の意識変化や理解を深めることも必要です。

このため、事業者だけでなく市民もそれぞれの役割を果たしながら連携・協働し、食品ロスの削減に取り組む先駆的・意欲的な取り組み事例を創出することとします。

第1節 事業者の役割

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取り組みに関する情報提供や啓発を実施します。

また、食品ロス発生量の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら、見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努めます。

加えて、府や本市が実施する食品ロス削減に関する施策に協力することとします。

(1) 食品製造業者及び卸売・小売業者

① 商慣習の見直し

サプライチェーン全体で商慣習の見直し(納品期限の緩和、適正発注等)に取り組めます。

② 需要予測等の推進

天候や日取り(曜日)などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をします。

また、季節商品については、需要予測の見直しや予約による注文対応といった無駄な発注を防止するための工夫をします。

③ 小分け・少量販売

小分け販売や少量販売など市民が使い切りやすい工夫を行います。

(2) 飲食店等

① 適正発注や提供の推進

季節や天候、日取り(曜日)などを考慮したメニューや仕入れ等により、食材の廃棄を減らす工夫をします。

② “食べきり”の推進

小盛り・小分けメニューなどの食べ残しを防止できる仕組みを導入します。

③ “持ち帰り”の推進

食品衛生上可能な範囲で、持参した容器やパック等を利用して食べ残し料理を持ち帰ることで、食べ残しによる食品廃棄を減らす工夫を行います。

(3) 事業者等に共通する事項

未利用食品を提供するための活動(いわゆるフードバンク活動)とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行います。

食品ロス削減に向けた組織体制を整備するとともに、取り組みの内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示します。

第2節 消費者の役割

食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて、適切に理解・把握します。その上で、食品ロスを削減するために自らができることを一人一人が考え、行動に移します。

また、食品ロスの発生、延いてはそれに伴う消費行動への意識が、地球環境や他の地域の人々にも影響を及ぼすことに配慮して、食品ロス削減に取り組む事業者の商品、店舗を優先的に利用することで、持続可能な生産・製造・販売活動への支援を行います。

(1) 外食

注文時は、食べきれる量を注文し、提供された料理を食べるようにします。

料理が残ってしまった場合には、食品衛生に十分注意しつつ、持ち帰り容器等を利用して、残った料理を持ち帰ります。

(2) 買物

買い物に行く際には、事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解して、使用時期を考慮し(てまえどり、見切り品等の活用)、使い切れる分だけ購入します。

(3) 調理

余った食材の活用など、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(野菜・果物などの皮、へた、芯等)はできる限り無駄にしないようにします。

(4) 食料品の保存

食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理、整理を定期的に行い、保存している食材は適切に使い切るようにします。

消費期限と賞味期限の違いを理解し、それぞれの食品が食べられるかどうかについて個別に判断を行います。

第3節 行政の役割

国、大阪府の動向を踏まえつつ、自ら率先して食品ロス等の削減に向けた取り組みを実践するとともに、市民、事業者、関係団体等の取り組みを積極的に支援します。

地域住民等に対する食品ロス削減に関する普及啓発や各種施策を実施するとともに、社会全体における食品ロス削減の機運醸成に努めます。