

食品ロス削減に向けた取組について

1 目的

国内では、年間461万トン（令和6年度推計値（環境省））の食品ロスが発生しており、区内でも、年間約5千トンの食品ロスが発生していると推計され、取組の強化が求められている。

区では、こうした食品ロスの実態や、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）の趣旨を踏まえ、令和6年3月に「食品ロス削減推進計画」を策定し、区民・事業者と連携・協力しながら、食品ロスの削減を推進していくこととした。

2 実施内容

（1）食べきり協力店制度

ア 概要

「めぐろ買い物ルール参加店」のうち、食品ロス削減に関するルール（下記②・④）に取り組んでいる店舗等を「食べきり協力店」として登録し、当該店舗等との連携を図りながら、食品ロス削減を推進している。

また、区ウェブサイトで協力店の取組を紹介するほか、ステッカーの掲出、イベントでの買い物ルール周知などの普及啓発に取り組んでいる。

- ①『マイバッグ+マイ〇〇のすすめ』
- ②『必要な分だけ買おう！』
- ③『エコな商品を選ぼう！』
- ④『おいしく食べきろう！』
- ⑤『みんなで「長く」「繰り返し」使おう！』

●食べきり協力店ステッカー●



■協力店数の推移（令和8年6月末時点）

年度	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8
新規登録	20	58	0	0	9	1	23	11
廃止	0	0	0	0	2	2	2	0
増減	20	58	0	0	7	-1	21	11
協力店	20	78	78	78	85	84	105	116

イ 食べきり協力店での「涙目シール」の活用

令和7年10月から、株式会社ファミリーマートと連携し、「涙目シール」による食品ロス削減の取組を開始した。令和8年3月末現在、区内の食べきり協力店7店舗が「涙目シール」を導入し、食品ロス削減に活用している。

■「涙目シール」を導入している食べきり協力店

	店舗	商品	導入時期
1	区役所レストラン	レストラン提供メニュー（定食、麺類など）	令和7年10月～
2	しいの実社目黒本町店	パン・焼き菓子	令和7年10月～
3	しいの実社学芸大学店	パン・焼き菓子	令和7年10月～

4	福祉の店Sun Marche（さんまるしえ）	パン・焼き菓子・弁当	令和7年10月～
5	福祉の店COHANA（コハナ）	パン・焼き菓子・弁当	令和7年10月～
6	喜風堂	和菓子	令和7年11月～
7	目黒区立下目黒福祉工房	パン・焼き菓子	令和7年12月～

■「涙目シール」導入店舗の声

- ・できるだけ売り切る量を作ったり、仕入れたりするようにしているものの、どうしても余ってしまいそうなときに、涙目デザインのPOPを使っている。
- ・涙目デザインのPOPを掲出しているおかげで買ってもらえたことも実際にあった。
- ・雨天などにより客足が少ない日は早めに掲出するなど、工夫して使っている。
- ・食品ロスを減らす取り組みなので、これからも継続したい。



食べきり協力店での活用の様子

（2）フードシェアリングサービスの推進

フードシェアリングアプリ「TABETE」を展開している株式会社コークッキングと食品ロス削減に向けた連携協定を締結しており、同アプリを活用して区内飲食店等と区民をつなぐことで、食品ロス削減を推進している。

■利用実績（令和8年3月末時点）

	R 6	R 7
利用件数	41,661件	36,520件
購入者数（延べ人数）	15,879人	14,627人
食品ロス削減量（推定値）	約20.8t	約18.3t

（3）おいしく楽しく食品ロスを削減できる工夫の発信

ア 食べきりレシピ

令和5年度から、食品ロス問題に取り組む区内の料理研究家行長万里氏と連携し、捨てられがちな食材を使い切ることをテーマとした食べきりレシピ情報を発信している。また、令和6年度から、キューピー株式会社と協働し、身近な材料で作る手軽で美味しいサラダレシピ情報を発信している。

作成したレシピについては、レシピカードを作成し、総合庁舎ロビー展示やエコまつりなどのイベントで配布したほか、区内スーパーマーケットの食品売場でPOPを掲出するなど区民への普及を図った。

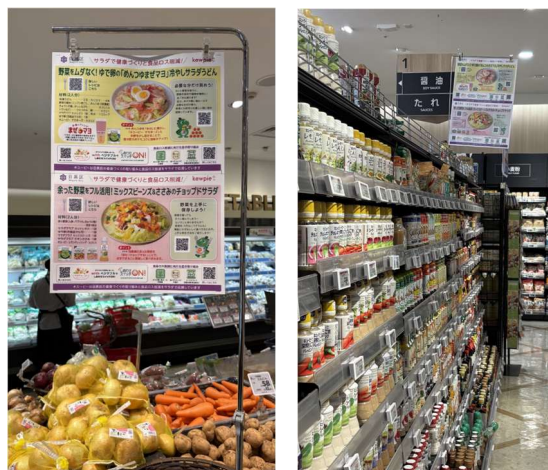
■紹介したレシピ（令和8年6月末時点）

料理研究家 行長万里氏 食べきりレシピ	・お茶漬けポテトサラダ ・ギョーザの皮ピザ ・切り干し大根の焼きそば風炒め ・キムチーおやき ・さけと春菊の茎のバター炒め ・白菜ミカンサラダ ・キャベ芯とさきいか煮 ・らっきょうチキン など	計20件
キューピー株式会社 サラダレシピ	・ごま香る冷しゃぶサラダうどん ・まるごとピーマンのバイクドマヨサラダ ・レタスときのこのマヨソテーサラダ ・まるごとじゃがのハニーバイクドサラダ ・ミックスビーンズ&ささみのチョップドサラダ ・ゆで卵の「めんつゆまぜマヨ」冷やしサラダうどん など	計14件

■サラダレシピのスーパーでのPOP掲出



●区内スーパーでの掲出の様子●



イ 食べきりレシピアイデア募集

令和7年度は、区内在住・在勤・在学の方を対象とした食べきりレシピアイデア募集を実施した。（応募件数11件）

庁舎内レストランにおける期間限定メニューの提供、調理再現動画の公開、応募レシピのポスター展示（総合庁舎西口・イオンスタイル碑文谷）を行った。

■応募レシピの展開

●期間限定メニュー●



応募レシピを参考に作った
「食べきり！キーマカレー」

●再現動画●



●庁舎西口での展示の様子●



(4) その他の取組

- 食品回収・配布イベントの実施により食品ロス削減の取組を行う区内団体（3団体）を後援し、周知活動等の連携を図っている。
- 区内の団体・事業者がフードドライブを実施する際に必要な物品の貸し出しを行っている（食品回収用コンテナ、のぼり旗など）。

3 高校生向け食ロス削減ワークショップ（8年度実施予定）

30歳未満の若年層の食品ロス削減意識が低い傾向にあるということを背景に、新たなライフステージに直面する高校生世代を対象としたワークショップの開催を予定している。食品ロス削減の意識を醸成し、新生活と将来に役立つ持続可能で実践的な知識・スキルの周知・啓発を図る。

対象	区内在住・在学の高校生相当年齢の方
開催	令和8年12月
定員	30名程度（予定）
講師	行長 万里氏
内容 ※講師と調整中のため、変更となる場合がある。	●講義 ・新生活と「食」、買い物や食材保管のライフハック ・手軽にできるエコクッキング など ●グループワーク ・一人ひとりができる食品ロス削減の取組等に関してワールドカフェ方式のワークショップを実施予定。 ※ワールドカフェ方式・・・4～5人の小グループで対話を繰り返すワークショップ手法。一定時間で、小グループメンバーがテーブルを移動し、メンバーを入れ替えてディスカッションを行うため、多様な視点や創造的なアイデアが生まれやすくなる。

以 上