

いばらきフードロス削減取組メニュー（全体版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	製造	卸売	小売	宿泊	飲食	団体	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ	○	○	○	○	○	○	
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施	○	○	○	○	○	○	
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置	○	○	○	○	○	○	
発生抑制	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	☆	☆	☆	☆		
		5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）	☆	○	○	○	○		
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存	○	☆	○	○	○		
		7 回転の悪い商品の取扱い廃止検討、顧客へ他商品を提案		☆					
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善	◎	○	○	○	○		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）	○	○	○	○	○		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）	○	○	○	○	○		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減	○	○	○	○	○		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良	○	○	○	○	○		
		13 顧客情報のデータベース化と分析	○	○	○	○	○		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減	○	○	○				
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売	○		○		○		
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）	○	○	○		○		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	○	○	◎	○	○	
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	○	○	○	○	○	
			19 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの食品を集めた専用コーナーの設置			○			
			20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	○	○	○	○	○	
5 食べ残しの削減に取り組みます。	21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量パック、ばら売り、量り売り）			☆	☆	☆			
	22 食べ残り削減に向けたメニューの開発			○	○	○			
	23 客層に応じたメニューの提案				○	○			
	24 宴会等の大量の食事を準備する際には、食べ残さないよう主催者や幹事と食事量やメニューを相談				○	○			
	25 苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更				○	○			
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	☆	○	☆	○	○		
		7 未利用食品の有効利用を図ります。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	○	○	○	○	○	
		28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）	○	○	○	○	○		
		29 災害備蓄食品の利用、リメイク、寄付など				○			
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進	◎	○	○	○	○		
		31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	☆	☆	☆	☆	○	
		32 てまえどりをPOP、シール等で消費者に呼びかけ			☆				
		33 食べきり呼びかけ（30・10（サマルイマル）運動等）				☆	☆		
		34 食べ残した料理（食品）の持ち帰りの希望（消費者の自己責任）に対応（持ち帰り容器の準備、顧客への注意説明）				☆	☆		
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など	○	○	○	○	○	○	
		36 適量注文の呼びかけ				○	○		
		37 特典付与（食べきった顧客に次回割引券、ドリンク券、粗品等を付与）				○	○		
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）	○	○	○	○	○		
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ	○	○	○	○	○		
		40 食品表示に係る正しい理解の促進	○	○	○				
		41 農作物の収穫体験や出張講座等による食育			○				
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育	○	○	○	○	◎		
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）	○	○	○	○	○		
		44 社員食堂の提供方法見直し	○	○	○	○	○		
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）	○	○	○	○	○		
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置	○	○	○	○	○		
11 フードロス削減に向け、具体的な目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	○	○	○	○	○			
	48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築	○	○	○	○	○			
	連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力	○	○	○	○	○	
50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）			○	○	○	○	○		
51 広報啓発（てまえどり等）					○	○	○	○	
52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）					○	○	○	○	
			○業態ごとの具体的な取組の数	36	36	43	44	45	9
			◎特に成果に繋がる取組の数	2	0	1	0	1	0
			☆取り組んで欲しい取組の数	4	4	5	5	5	0

いばらきフードロス削減取組メニュー（食品製造業版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	製造	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）	☆	
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存		
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善	◎	
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減		
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売		
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
	20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用			
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	☆	
		7 未利用食品の有効利用を図ります。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	
		28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
	8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進	◎	
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など		
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）		
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ		
		40 食品表示に係る正しい理解の促進		
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育		
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）		
		44 社員食堂の提供方法見直し		
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）		
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置		
		11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	
	48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築			
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力		
		50 食品ロス削減月間取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）		

○業態ごとの具体的な取組の数	36
◎特に成果に繋がる取組の数	2
☆取組んで欲しい取組の数	4

いばらきフードロス削減取組メニュー（食品卸売業版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	卸売	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存	☆	
		7 回転の悪い商品の取扱い廃止検討、顧客へ他商品を提案	☆	
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減		
	16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）			
	4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等		
		18 定期的な賞味期限・消費期限の確認		
20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用				
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売		
		27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）		
	7 未利用食品の有効利用を図ります。	28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進			
	啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆
35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など				
38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）				
39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ				
40 食品表示に係る正しい理解の促進				
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育		
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）		
		44 社員食堂の提供方法見直し		
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）		
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置		
	11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）		
48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築				
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力		
		50 食品ロス削減月間取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）		
			○業態ごとの具体的な取組の数	36
			◎特に成果に繋がる取組の数	0
			☆取組んで欲しい取組の数	4

いばらきフードロス削減取組メニュー（食品小売業版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	小売	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存		
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減		
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売		
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限に近い食品の値引き、ポイント付与等	◎
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
			19 賞味期限・消費期限に近い、規格外、天候被害などの食品を集めた専用コーナーの設置	
		5 食べ残しの削減に取り組みます。	20 賞味期限・消費期限に近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	
21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量パック、ばら売り、量り売り）	☆			
22 食べ残り削減に向けたメニューの開発				
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	☆	
	7 未利用食品の有効利用を図ります。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）		
		28 賞味期限・消費期限に近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進			
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	
		32 てまえどりをPOP、シール等で消費者に呼びかけ	☆	
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など		
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）		
		39 賞味期限・消費期限に近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ		
		40 食品表示に係る正しい理解の促進		
		41 農作物の収穫体験や出張講座等による食育		
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育		
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）		
		44 社員食堂の提供方法見直し		
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）		
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置		
		11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	
48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築				
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力		
		50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）		
		51 広報啓発（てまえどり等）		
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）		

○業態ごとの具体的な取組の数 43

◎特に成果に繋がる取組の数 1

☆取り組んで欲しい取組の数 5

いばらきフードロス削減取組メニュー（宿泊業版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	宿泊	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存		
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
	20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用			
	5 食べ残しの削減に取り組みます。	21 少量メニュー、少量販売の導入 （小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等） （少量パック、ばら売り、量り売り）	☆	
		22 食べ残し削減に向けたメニューの開発		
23 客層に応じたメニューの提案				
24 宴会等の大量の食事を準備する際には、食べ残さないよう主催者や幹事と食事量やメニューを相談				
25 苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更				
26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売				
有効活用	6 規格外食材を活用します。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）		
		28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
		29 災害備蓄食品の利用、リメイク、寄付など		
	8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進		
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	
		33 食べきり呼びかけ（30・10（サマルイマル）運動等）	☆	
		34 食べ残した料理（食品）の持ち帰りの希望（消費者の自己責任）に対応（持ち帰り容器の準備、顧客への注意説明）	☆	
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など		
		36 適量注文の呼びかけ		
		37 特典付与（食べきった顧客に次回割引券、ドリンク券、粗品等を付与）		
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）		
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ		
		社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育
43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）				
44 社員食堂の提供方法見直し				
45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）				
46 フードロス削減を担当する社内組織の設置				
11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）			
	48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築			
	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力			
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）		
		51 広報啓発（てまえどり等）		
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）		
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）		

○業態ごとの具体的な取組の数 44

◎特に成果に繋がる取組の数 0

☆取り組んで欲しい取組の数 5

いばらきフードロス削減取組メニュー（飲食業版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	飲食
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ	
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施	
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置	
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（AI、天候情報の活用等）	
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存	
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善	
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）	
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）	
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減	
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良	
		13 顧客情報のデータベース化と分析	
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売	
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）	
	4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	
		18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
		20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	
	5 食べ残しの削減に取り組みます。	21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量パック、ばら売り、量り売り）	☆
		22 食べ残り削減に向けたメニューの開発	
		23 客層に応じたメニューの提案	
		24 宴会等の大量の食事を準備する際には、食べ残さないよう主催者や幹事と食事量やメニューを相談	
25 苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更			
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	
	7 未利用食品の有効利用を図ります。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	
	8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）	
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進	
		31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆
		33 食べきり呼びかけ（30・10（サマルイマル）運動等）	☆
		34 食べ残した料理（食品）の持ち帰りの希望（消費者の自己責任）に対応（持ち帰り容器の準備、顧客への注意説明）	☆
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など	
		36 適量注文の呼びかけ	
		37 特典付与（食べきった顧客に次回割引券、ドリンク券、粗品等を付与）	
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）	
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ	
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育	◎
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）	
		44 社員食堂の提供方法見直し	
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）	
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置	
		47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	
11 フードロス削減に向け、具体的な目標を掲げて取り組みます。	48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築		
	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力		
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）	
		51 広報啓発（てまえどり等）	
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）	
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）	

○業態ごとの具体的な取組の数	45
◎特に成果に繋がる取組の数	1
☆取り組んで欲しい取組の数	5

いばらきフードロス削減取組メニュー（団体版）

2025.7

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	団体
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ	
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施	
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置	
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など	
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力	
		50 食品ロス削減月間取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）	
		51 広報啓発（てまえどり等）	
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）	
○業態ごとの具体的な取組の数			9