

フードドライブ実施マニュアル

令和 8 年 7 月

京都府総合政策環境部循環型社会推進課

1. フードドライブとは

フードドライブとは、家庭にある買いすぎた食品や使い切れない食品等を集荷地点に持ってきて寄付する活動です。集まった食品は、直接又はフードバンク団体等を通して、必要とする方々に届けられます。

2. フードドライブ実施手順

1. 実施計画の作成

フードドライブ実施場所、実施期間、食品提供先及び広報の方法を検討しましょう。

その後、食品の提供先（フードバンク等）と回収する食品の種類、提供条件、受け渡し日等を事前に調整します（京都府の募集にエントリーした場合も、調整してください）。

また、フードドライブを実施するための人員も確保しておきましょう。

2. 実施に向けた準備

フードドライブ実施場所を確保し、実施場所、実施期間、回収する食品等の周知を行います。

賞味期限までの期間など、受け入れ可能な食品の条件も提示しましょう。実施日まで余裕を持った周知を行うと、食品も集まりやすいです。周知チラシの例を京都府ホームページに掲載していますので、活用ください。

また、周知と並行して資材等を準備しておきましょう。

【準備するもの（例）】

- ・ 受付用の机・椅子
- ・ コンテナなど、食品を入れる箱（段ボール等）
- ・ 計量器
- ・ 受付票
- ・ 筆記具
- ・ カメラ（写真で記録する場合）
- ・ 掲示物（のぼり等）

※右に掲載のチラシデータの使用を希望される場合は、循環型社会推進課までご連絡ください。



3. フードドライブの実施

持参された食品を確認し、回収条件を満たしていれば種類毎に受付票に記入し、受領します（京都府の募集にエントリーした場合は、食品の種類、個数、重さを記録の上、所定の様式にて報告してください）。

4. フードドライブ終了後

事前に調整しておいた受け渡し日に合わせて食品を整理しておき、提供先へ受け渡します。事前に、提供先に食品の個数及び重さを伝えておきましょう。

3. 対象食品

フードドライブの対象食品は、食品衛生上の問題が生じないよう十分に考慮し決定してください。基本的には、野菜、生鮮品等の腐敗しやすいものは避け、米、防災備蓄食品、インスタント食品等の時間経過による変化の少ないものをお勧めします。

前提として、提供先が提示する条件がある場合は、それに従いましょう。

回収する食品の例	米、玄米、菓子類、防災備蓄食品、 レトルト食品（カレー、中華スープの素、パスタソースなど） インスタント食品（カレールー、ラーメン、スープ、味噌汁など） 乾物（そば、そうめん、パスタ、乾燥わかめなど） 調味料（砂糖、塩、ケチャップ、マヨネーズなど） 缶詰（くだもの缶、ツナ缶、ホールトマト缶など） 粉ミルク・離乳食
回収しない食品の例	生鮮品、冷蔵食品、冷凍食品など温度管理が必要なもの 賞味期限の記載がないもの 開封されたもの、食品が外気に触れてしまうもの 設定した賞味期限を経過したもの、又は賞味期限切れのもの 商品説明が外国語のみのもの 手作りのもの ※砂糖、塩、昆布などの乾物、ガム、玄米等の例外もございますので、不明点は各提供先とご調整ください。

4. Q & A

Q1. 回収できない食品を持参されたときはどうすればよいですか。

- A1. 開封済みの食品や賞味期限切れの食品など、回収対象外の食品を持参された場合は、原則として、持ち帰るよう御説明ください。また、周知の際に、回収する食品と回収しない食品を明確にしておきましょう。

Q2. 実施場所について気をつけることはありますか。

- A2. 建物の入口近くなど、人の流れの近くに受付場所を設置しましょう。のぼり等の案内表示を設置するとわかりやすいです。ただし、動線を遮らないようスペースに余裕のある場所を確保します。

また食品衛生上の観点から、直射日光が当たる場所や高温多湿の場所を避けます。受け入れられない食品等が混入するのを防ぐため有人での実施を基本とし、万が一無人の場所に回収箱を設置する場合はカメラがある場所で行います。

Q3. 提供先に受け渡すまでの保管場所について気をつけることはありますか。

- A3. 食品衛生上の観点から、直射日光が当たる場所や高温多湿の場所を避けます。また、人の目の届くところに保管しておきましょう。それが難しい場合は、施錠できる部屋を確保して保管しましょう。

5. マニュアルに関する問い合わせ先

京都府 総合政策環境部 循環型社会推進課 循環・リサイクル係

電話番号 075-414-4718

FAX 番号 075-414-4710

メールアドレス junkan@pref.kyoto.lg.jp