

# 京都府食品ロス削減府民会議

## 第8回資料

平成31年3月14日

事務局 京都府農林水産部食の安心・安全推進課

# 第8回資料 目次

## 議 事

- 1 府民会議の議論とこれまでの取組について… …… P 2
  - (1) 事業系食品ロスに対する取組について …… P 6
  - (2) 家庭系食品ロスに対する取組について …… P10
  - (3) 市町村と連携した食品ロスに対する取組について… …… P16
- 2 平成31年度の食品ロス削減の取組について… …… P17
- 3 その他 …… P18

## 情報提供

- 食品ロス削減をめぐる国の動きについて… …… P21

# これまでの府民会議のテーマについて

回	テーマ等	具体的な検討内容
1	・食品ロスの現状について	・食品ロスの発生・原因 など
2	・商品汚損・破損の削減 など	・パイロット事業実例 など
	・小容量・ばら売り など	・単身世帯の増加と消費者広報など
2	・賞味期限関係	・賞味期限延長と消費者広報
	・食べきり運動の展開 ・小盛サービス ・持ち帰り(自己責任)・調理ロスの削減 など	・3010運動の展開 ・ドギーバッグの普及策 ・府民への啓発方法 など
3	・冷蔵庫の在庫管理 ・計画的な買い物 ・食べ切り ・期限表示の理解の浸透 ・食材を使い切る調理方法の浸透 など	・家庭向け啓発活動 ・府民講座の開講等の情報提供 など
	・余剰食品の寄附等	・備蓄食料の有効活用方策 ・フードバンクとの協定実例 など
4	・1/3(2/3残し)ルールの緩和	・ルール緩和の具体的方策 ・賞味期限の設定見直し方策 など
	・期限設定情報	・食品分析センター試験結果開示 など
5	・規格外品の有効活用	・規格外品の販売方策 ・容器包装の高機能化 など
	・需要予測精度向上	・販売状況情報の共有化方策 ・日配品の週間発注化方策 ・コーザルデータの活用策 など
6	・印字ミスの削減等	・きょうと信頼食品登録制度の拡充
	・値引き等による売り切り	・消費期限別価格設定店の例 など
7	・食品ロス削減をめぐる動きについて	・各施策の状況 ・法律制定への動き など

# 1 府民会議の議論とこれまでの取組について

## (1) 事業系食品ロスに対する取組

分類	課題	主な発生削減策		平成29年度までの取組	平成30年度取組		
農林	農産物規格外品の有効活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工販売</li> <li>・直売所販売</li> <li>・消費者への理解促進</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工・直売所販売の推進</li> <li>・直売所等からフードバンク等へ規格外品等の提供の働きかけ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工・直売所販売の推進</li> <li>・直売所等からフードバンク等へ規格外品等の提供の働きかけ</li> </ul>		
食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要予測精度のズレによる売れ残り</li> </ul>	需要予測精度向上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・印字ミスの削減等</li> <li>・賞味期限設定の見直し</li> <li>・賞味期限の年月日表示から年月表示への変更</li> <li>・期限設定情報（食品分析センター試験結果など）の開示など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・京都府の防災備蓄品提供のため、協定書締結</li> <li>・フードバンクに対する協力を企業に働きかけ</li> <li>・社協と連携し、支援が必要な方の要望を把握</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・京都府の防災備蓄品提供のため、協定継続中</li> <li>・フードバンクに対する協力を企業に働きかけ</li> <li>・社協と連携し、支援が必要な方の要望を把握</li> </ul>		
食品卸売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・印字ミス等による廃棄</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・1/3(2/3残し)ルールの緩和</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品破損の削減など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーザルデータ活用</li> <li>・「きょうと信頼食品登録制度」への登録推進</li> </ul>
食品小売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・売れ残りによる廃棄（値崩れと利益水準）</li> </ul>		値引き等による売り切り			<ul style="list-style-type: none"> <li>・小容量販売</li> <li>・ばら売りなど</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1/3(2/3残し)ルールを国主導で経済界を挙げて改善するよう国に働きかけ</li> <li>・値引きなど売切等を実践する店舗を「食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店舗）」として認定（府域39店舗）①</li> </ul>

分類	課題	主な発生削減策		平成29年度までの取組	平成30年度取組
外食産業	食べ残し調理ロス など	需要予測精度向上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べきり運動の展開</li> <li>・小盛サービス</li> <li>・持ち帰り（自己責任）</li> <li>・調理ロスの削減 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しを減らす工夫をしている店舗等を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定（府域13店舗）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しを減らす工夫をしている店舗等を「食べ残しゼロ推進店舗（飲食店・宿泊施設版）」として認定（府域46店舗）①</li> </ul>

## (2) 家庭系食品ロスに対する取組

分類	課題	主な発生削減策	平成29年度までの取組	平成30年度取組
家庭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費期限切れ等による直接廃棄</li> <li>・食べ残し</li> <li>・調理くずなど</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫の在庫管理</li> <li>・計画的な買い物</li> <li>・食べ切り</li> <li>・期限表示の理解の浸透</li> <li>・食材を使い切る調理方法の浸透 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベントやマスコミ等を活用した消費者への意識啓発を実施（ラジオ、京都駅前電光掲示板等での啓発）</li> <li>・食材を有効活用する調理研修会等の開催（南極料理人による研修会、舞鶴市と共催による市民向け講座、同志社女子大学とのコラボによるインターネット府民大学動画講座の公開）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベントやマスコミ等を活用した消費者への意識啓発を実施②（新聞広告、ラジオ、ホームページ等での啓発）</li> <li>・府民向けの研修会等の開催（冷蔵庫の整理研修会③、亀岡市と共催による市民向け講座、整理収納アドバイザーによるインターネット府民大学動画講座の公開④）</li> <li>・中・高校生を対象としたポスターコンクールの実施⑤</li> <li>・農林水産フェスティバルにおけるフードドライブの実施⑥</li> </ul>

### (3) 市町村と連携した食品ロスに対する取組

分類	主な課題	主な発生削減策	平成29年度までの取組	平成30年度取組
市町村	市町村におけるごみ処理費用の負担大	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村との連携による市民向け啓発活動の実施</li> <li>市町村間のノウハウの共有</li> </ul>	舞鶴市と共催による市民向け講座（再掲）	亀岡市と共催による市民向け講座（再掲）⑦

# (1) 事業系食品ロスに対する取組について

## 「食べ残しゼロ推進店舗」の認定

表中番号①

京 都 府  
食 べ 残 し  
ゼ ロ  京  
推 進 店 舗

### 食べ残しゼロ推進店舗(飲食店・宿泊施設版)

小盛りメニューの提供や食べ残しの持ち帰りなど  
自ら工夫する飲食店・宿泊施設

(平成29年7月～ 現在46店舗)

京 都 府  
食 べ 残 し  
ゼ ロ  京  
推 進 店 舗

### 食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版)

加工食品の販売期限の延長等による食品ロス削減に  
取り組むスーパーなどの小売店舗

(平成30年11月～ 現在39店舗)



## 「食べ残しゼロ推進店舗」認定要件

(1)～(8)の項目のうち、2項目以上を実践すること

飲食店・宿泊施設の取組項目	食品小売店の取組項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 食材を使い切る工夫</li> <li>(2) 食べ残しを出さない工夫</li> <li>(3) 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫</li> <li>(4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫</li> <li>(5) ごみ排出時の水キリ等の工夫</li> <li>(6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫</li> <li>(7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動</li> <li>(8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組</li> <li>(2) 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組</li> <li>(3) 惣菜等の製造・調理段階での取組</li> <li>(4) イートインコーナー等での飲食に関する取組</li> <li>(5) 食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有</li> <li>(6) フードバンク活動等への支援</li> <li>(7) 食品リサイクルの推進</li> <li>(8) 上記以外の食品ロスを減らすための取組</li> </ul>

# 「食べ残しゼロ推進店舗」一覧

飲食店・宿泊施設版（全46店舗）			食品小売店版（全39店舗）		
乙訓 (12店舗)	木多井仕出し店 今里屋 プチ・ラパン cafe openfarm blunch 矢尾卯 中楼田	鯨市 餃子の王将 国道171号店 餃子の王将 東向日店 餃子の王将 長岡天神店 和食さと 向日店 和食さと 城ノ里店	乙訓 (3店舗)	イズミヤ長岡店 コープながおか フレスコ向日市店	
山城 (9店舗)	餃子の王将 榎島店 餃子の王将 八幡店 餃子の王将 国道大久保店 餃子の王将 新田辺店 和食さと 城陽店	和食さと 京田辺店 和食さと 木津店 大戸屋 イオンモール高の原店 丸醬屋 イオンモール高の原店	山城 (14店舗)	イズミヤ八幡店 イズミヤ大久保店 コープ男山 コープ京田辺 コープ城陽 コープ祝園駅 コープ宇治神明	マツヤスーパー伊勢田店 マツヤスーパー久津川店 フレスコ木幡店 フレスコ小倉店 フレスコ宇治店 フレスコ木津店 フレスコプチ六地藏店
南丹 (12店舗)	美山ハイマートユースホステル cafe わかば 餃子の王将 亀岡店 餃子の王将 篠店 和食さと 亀岡店 和食さと 亀岡東店	(株)八光館 料理旅館 枕川楼 中華料理 (株)広東 美山町自然文化村 河鹿荘 道の駅 京丹波 味夢の里 道の駅「和」	南丹 (2店舗)	フレスコ亀岡店 フレスコ亀岡安町店	
中丹 (6店舗)	よのなか塾なかよし食堂 餃子の王将 福知山店 餃子の王将 JR福知山駅店	餃子の王将 綾部店 和食さと 福知山店 ごはん処 日和亭	中丹 (4店舗)	にしがき福来店 にしがき下福井店	にしがき北浜店 にしがき東舞鶴店
丹後 (7店舗)	弥次喜多 三河屋 丹後旅の宿 万助楼 ちりめん街道料理旅館井筒屋	amano-hashidate 幽齋 株式会社松井物産 森のカフェ	丹後 (16店舗)	にしがき宮津店 にしがき宮津店 にしがき養老店 にしがき岩滝店 にしがき石川店 にしがき加悦店 にしがき大宮店 にしがき大宮バイパス店	にしがき駅前店 にしがき長岡店 にしがき網野店 にしがき浜詰店 にしがき弥栄店 にしがき間人店 にしがき海部店 にしがき久美浜店

# (1) 事業系食品ロスに対する取組について

## 「食べ残しゼロ推進店舗」を通じた消費者への啓発

表中番号①

### 推進店内でのポスター、リーフレット等を通じた啓発活動

平成29年度



平成30年度



### 「旅ぐるたび」への掲載

京 都 府  
食 べ 残 し  
ゼ ロ 推 進 店 舗

食べ残しゼロ推進店舗一覧  
京都府では、ごみ減量の取組の一環として「食べ残しゼロ推進店舗認定制度」(京都市外分)を実施しています。

## (2) 家庭系食品ロスに対する取組について

### イベントやマスコミ等を活用した消費者への意識啓発

表中番号②

#### ◆イベント等での啓発（平成29年度、30年度）

農林水産フェスティバル、SKYフェスティバル、環境フェスティバル、エシカル・ラボ 等

#### ◆新聞広告での啓発（平成30年度）

京都新聞（平成30年11月10日朝刊）に啓発広告を掲載

#### ◆ラジオでの啓発（平成29年度、30年度）

- ・エフエム京都 α-station 『α-MORNING GOLD』  
(H30年6月)
- ・KBSラジオ 『竹内弘一のズキューン』  
(H30年10月)
- ・KBSラジオ 『きょうとほっと情報』  
(H29年12月、H30年12月)

**食べ物に感謝、～“食品ロス”を減らすために～  
もったいないを、大切に。**

食べられるのに捨てられている食べ物が「食品ロス」は、日本で年間約646万トン\*発生しています。日本人1人当たり換算すると、お茶碗1杯分が毎日捨てられている計算となり、世界中の食料援助量の約2倍に匹敵します。日本の食料自給は大半を輸入に頼っている一方、大量の食べ物を捨てているという現実があります。京都府では、府民や関係事業者などと協力して食品ロス削減の取組を進めています。\*平成27年度統計

**私たちにできること**  
飲食・会席における大量の食品ロスを減らすため、食後の30分、お開き前の10分は自分の席で料理を楽しまししょう。食べられる量だけ注文し、食べ残しゼロを心がけましょう。

**飲食店での取り組みが広がっています**  
京都府・京都市では食品ロスを出さない工夫を実施する飲食店・宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」に認定しています。

**家庭で**  
「賞味期限」と「消費期限」の違いを正しく理解しましょう。冷蔵庫や食品庫の整理収納と在庫管理を心がけ、必要な物を必要な量だけ買いましょう。

**賞味期限** 品質が変わらずにおいしく食べることができる期限の目安  
**消費期限** 過ぎると食べない方がよい期限

**「買って!大野先生」**  
10月26日に開催された「食品ロス削減セミナー」でのQ&A(家庭の冷蔵庫管理術)の一部をご紹介します  
講師：大野多恵子さん ライフオーガナイザー・ハッピー冷蔵庫アドバイザー

Q. 冷蔵庫の片づけのポイントを教えてください。  
A. 冷蔵庫は「スペースを空ける」、野菜室・冷凍室は「立てる」

Q. ついたくさん買い込んでしまうのですが、解決策はありますか？  
A. 買い物メモに「買つべきもの」と「今家にあるもの」を併せて書いておくことで、中が見えて使い忘れがなくなります。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課 TEL.075-414-5656 FAX.075-414-4982 京都府 食品ロス削減 推進 京都府広報

# 食べ物に感謝、～“食品ロス”を減らすために～ もったいないを、大切に。

知事賞  
受賞作品

京都府  
広報監  
まゆまる

京都府広報監  
まゆまる



食べられるのに捨てられている食べ物「食品ロス」は、日本で年間約646万トン\*発生しています。日本人1人当たりで換算すると、お茶碗1杯分が毎日捨てられている計算となり、世界中の食料援助量の約2倍に匹敵します。日本の食料自給は大半を輸入に頼っている一方、大量の食べ物を捨てているという現実があります。京都府では、府民や関係事業者などと協力して食品ロス削減の取組を進めています。\*平成27年度推計値

知事賞  
受賞作品



(京都市立双ヶ丘中学校 1年)

## 私たちにできること

飲食店で

**残さず食べよう!**  
**30・10運動**

宴会・会席における大量の食品ロスを減らすため、乾杯後の30分・お開き前の10分は自分の席で料理を楽しみましょう。食べきれぬ量だけ注文し、食べ残しゼロを心がけましょう。

飲食店での取り組みが  
広がっています

京都府・京都市では食品ロスを出さない工夫を実践する飲食店・宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」に認定しています。

京都府  
食べ残し  
ゼロ推進  
店舗

家庭で

「賞味期限」と「消費期限」の違いを正しく理解しましょう。冷蔵庫や食品棚の整理収納と在庫管理を心がけ、必要な物を必要な量だけ買しましょう。

**賞味期限** 品質が変わらずにおいしく食べることができる期限の目安

**消費期限** 過ぎると食べない方がよい期限

## 広げよう/ 食品ロス削減の輪

府内の中学生・高校生を対象に「食品ロス削減ポスターコンクール」を実施しました。入賞作品はポスターやパンフレットに活用し、府内の公共施設やスーパーなどの店舗に掲示します。

教えて!大野先生



10月28日に開催された「食品ロス削減セミナー」でのQ&A「家庭の冷蔵庫整理術」の一部をご紹介します!

講師：大野多恵子さん ライフオーガナイザー・ハッピー冷蔵庫アドバイザー

Q. 冷蔵庫の片づけのポイントを教えてください。

Q. ついたくさん買い込んでしまうのですが、解決策はありますか?

A. 冷蔵室は「スペースを空ける」、野菜室・冷凍室は「立てる」を意識することで、中が見えて使い忘れがなくなります。

A. 買い物メモに「買うべきもの」と「今家にあるもの」を併せて書いておくと、余分な買い物が防げます。

## (2) 家庭系食品ロスに対する取組について

### 講演会・研修会の開催

表中番号③

#### 平成29年度

南極料理人 西村淳さんによる講演会・料理教室  
(講演会73人、調理研修会39人)



主な意見

- ・食の楽しみ、大切さを考えさせられた
- ・食材が余ったら捨てるのではなく、工夫して使っていきたい

#### 平成30年度

ハッピー冷蔵庫アドバイザー 大野多恵子さん  
による講演会 (62人)



主な意見

- ・冷蔵庫を片づけることで社会貢献にもつながることを知り、片づけのモチベーションにつながった
- ・具体的な整理方法がわかったので、帰ったら早速実践したい

夏休みの小学生対象のもったいない鬼ごっこ  
(京都生協様と共催) (小学生32名)



主な意見

- ・食べ残しなどのごみが増えて地球が汚れるのは嫌だと思った。
- ・食べ物を捨てるのはもったいないので、嫌いな野菜も全部食べきりたいと思った。

食の府民大学ミニセミナー  
「冷蔵庫スッキリで食品ロス0へ」  
講師 整理収納アドバイザー 山本紗弥香さん  
(府内5箇所、68人)



主な意見

- ・毎日の生活に役立つ身近な内容で、冷蔵庫の整理収納は早速取り組みたい

## (2) 家庭系食品ロスに対する取組について

### 京都府食の府民大学の食品ロス関連講座による研修・啓発

表中番号④



#### 食べきりクッキング(29年度)

- 調理くずや食べ残しを極力出さない調理方法を3分程度の動画で紹介
- 協力 同志社女子大学
- 6講座、視聴回数:670回



#### 冷蔵庫の整理収納(30年度)

- 家庭で消費・賞味期限切れや食材の傷み等による食品ロスを出さないための冷蔵庫・食品棚の整理収納方法をわかりやすく解説
- 出演 整理収納アドバイザー山本紗弥香氏
- 6講座、視聴回数:442回

## (2) 家庭系食品ロスに対する取組について

### ポスターコンクールの実施（平成30年度）

表中番号⑤

- 府内の中高生を対象に「食品ロス削減」をテーマにポスターコンクールを実施
- 応募178作品
- 知事賞受賞作品を使った食品ロス削減啓発ポスターを作成し、府内市町村や「食べ残しゼロ推進店舗」に配付・掲示





## (2) 家庭系食品ロスに対する取組について

### 農林水産フェスティバルにおけるフードドライブの実施（平成30年度）

表中番号⑥

農林水産フェスティバル（平成30年11月24日、25日）において、「フードバンク京都」様と「セカンドハーベスト京都」様に1日ずつ参加していただきました。

もったいない を ありがとう に フードドライブに  
ご協力ください

ご家庭で余った食品をお持ちください。会場内に受取ブースを設置します。  
フードバンク団体を通じて支援を必要としている方々にお届けします。  
※常温保存可能で、賞味期限が1カ月以上ある未開封・未使用の食品に限ります。



### (3) 市町村と連携した食品ロスに対する取組について

#### 市町村と連携した食品ロス削減の取組

表中番号⑦

市町村と京都府の共催による市民向け講座の開催

#### 平成29年度

##### 舞鶴市と共催による市民向け講座（48名）

- ・ エシカル消費と食品ロスに関する講演
- ・ 映画「0円キッチン」の上映



#### 平成30年度

##### 亀岡市と共催による市民向け講座（23名）

- ・ 食品ロスの現状と京都府の取組について講演（「ふるさとLovers2019・自然の文化の体験フェスタ内」で開催）



# 2 平成31年度の食品ロス削減の取組について

## (1) 継続事業について

分類	平成30年度までの 主な取組	成果	課題	平成31年度の主な取組
事業系	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ残しゼロ推進店舗の認定</li> <li>外食時の食べきりについて消費者への意識啓発</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>推進店舗数の増加</li> <li>推進店を通じた消費者への啓発</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>推進店舗数の更なる増加が必要</li> <li>推進店のメリットが必要</li> <li>推進店を通じた消費者啓発の展開が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「食べ残し推進店舗」の推進（継続） ※飲食組合、商工会等に加え、市町村との連携強化</li> <li>SNS等を活用した推進店のPR</li> <li>ポスター、リーフレットに加えて、商品棚に設置できる媒体での効果的な消費者啓発の実施（「商品は手前から取りましょう」等）</li> </ul>
家庭系	<ul style="list-style-type: none"> <li>府民向け講演会・研修会の開催</li> <li>インターネット府民大学講座の公開</li> <li>中学生・高校生ポスターコンクールの実施</li> <li>新聞広告を使った啓発活動</li> <li>農林水産フェスティバルにおけるフードドライブの実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>参加者の食品ロス削減に対する意識の向上</li> <li>参加者の世帯や知人への波及</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>無関心層への訴求が必要</li> <li>より多くの府民への啓発が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>インターネット府民大学講座による研修・啓発（食材の適切な保存方法、食べきりクッキングの拡充）①</li> <li>ポスターコンクールの実施（継続・拡充）②</li> <li>講演会・講習会の開催（継続）</li> <li>あらゆる広報媒体を活用した啓発活動（継続）</li> <li>フードドライブの実施（継続・拡充）③</li> </ul>
市町村	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村との共催による市民向け講座の開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村での取組の広まり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村との連携の深化が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村ケーブルテレビとの連携④</li> <li>市町村と共催による市民向け講座の開催</li> </ul>

## (2) 新しいアプローチについて

- ① 府民大学講座「食材の適切な保存方法」「食べきりクッキング（おばあちゃんの知恵袋編）」の作成
- ② ポスターコンクールの対象を小学生に拡大
- ③ 市内でのフードドライブの実施
- ④ 府民大学講座を市町村ケーブルテレビで放映

# 3 その他

<きょうとこどもの城づくり>

## 「きょうとフードセンター」への 食材の支援をお願いします！！

子ども食堂やこどもの居場所への  
食材の支援を受け付けています

- ◆受付窓口      電 話：075-252-6299  
                    F A X：075-252-6310  
                    メール：[f-yuinet@kyoshakyo.or.jp](mailto:f-yuinet@kyoshakyo.or.jp)
  
- ◆受付時間      電話受付は、毎週月～金曜日  
                            午前9時～午後5時(祝日、年末年始等を除く)  
                            F A X・メールは、随時どうぞ
  
- ◆開設場所      社会福祉法人 京都府社会福祉協議会（府委託）  
                            京都市中京区竹屋町通烏丸東入清水町 375  
                            ハートピア京都 5F



京都府・社会福祉法人京都府社会福祉協議会

# きょうりゅう

# こどももの城づくり

すべてのこともたちが、生まれ育った環境に左右されることなく将来に夢や希望を持って成長していけるように。府では、こともたちが、自分の家のように安心して過ごせる場所を作り、育ちや学びをサポートする総合的な支援メニューを「きょうりゅう」の城づくり事業」として創設しました。この事業を活用して、今、府内各地で取り組みが広がっています。

かめまる子ども食堂では、毎月、地域の有志から届いた食材をアレンジ



## 特集 希望の京都をつくる



スマイルズインシアの食事療養のボランティアと共にみんなで食べています



近隣農家の野菜をばいり、各団体から提供された食材で作ったメニュー



食卓には、ケーキで誕生日のお祝いも



連絡帳でこどもたちの様子や気になることも相互に共有

食卓のこどもたちも、盛り付けなどの手伝いでも活躍します

## DOCUMENTARY こども食堂

多様性を大切に  
いろんな子が交流できる場に

毎月第3土曜の昼、保津ヶ丘文化センター（亀岡市）で開催される「かめまる子ども食堂」は、現役ママである関本里絵さんが中心になって始まった取り組みです。「うちには障がいを持つ双子の息子がいます。彼らが地域の小学校で自然に打ち解けていく姿を望み、自分たちも多様な子どもたちが触れ合える場を作りたい」と思ったのが、活動を始めたきっかけでした。（関本さん談。誰もが気軽に参加できるように事前申し込みは不要で、地元を中心にさまざまな個性を持つこどもたちが毎回20〜30人集まります。ボランティアの皆さんが作ったカレールーをみんなで味わった後は、賑やかなホール遊びを自由に楽しめます。）

平成29年の開設から3年、共感の輪は広がり、ボランティアには大人たちだけでなく地元の中学生たちも参加。地域の有志からは、食材として野菜やお米が毎回こもり寄せられます。

「多様性をテーマに掲げてきて、地域の理解、こどもの可能性、つながりが深まったのが何よりうれしい。もっとうるやん人が来やすい場になっていると思います。」（関本さん談）

かめまるとも食堂  
代表  
関本里絵さん



シニアから大学生、子どもたちへ  
「おいしいね」で世代をつなぐ

毎月第4水曜の夕方、京田辺市中部住民センターで開催される「スマイルズインシア」は、地元シニア世代中心のボランティアチームが運営するこども食堂。昨年、代表の佐野良一さんが、地域のこどもたちが直面する、孤食の現状を知り、「改めては否けない」と発起したのが活動の始まりでした。運営に関わるメンバーの大半は70歳以上。日頃はボランティア活動に熱心な仲間と声を掛け、準備期間約1年、平成29年の開設に間に合わせたといいます。

「皆さん、こどもから元気をもたらさる」といって快くお手伝いいただいています」（佐野さん談）参加は基本的に事前申込制で、こどもは無料です。夕食の調理をこどもが手伝う。お手洗い教室、夕食会、地元の大学生ボランティアなどによる学習指導の3部構成で、宿題などのフォローも行います。

「私も年なので毎月の運営は大変。でもこどもたちが「おいしいね」と言ってくれただけで全てが報われる。各学区に「すっく、すっく」したこども食堂ができるのいいなと思っています。」（関本さん談）

チームを立ち上げたスマイルズインシア代表  
佐野良一さん



### シェアハウス

児童養護施設などに入所していた人たちが、退所後に自立に向けた共同生活を営む住まいを設け、支援します。

■ 家庭支援課  
☎ 075-414-4582  
☎ 075-414-4586

1カ所

### フリースクール

不登校の子どもたちの社会的自立を支援するため、学校と連携して教育活動を行う非課税のスクールです。

■ 学校教育課  
☎ 075-414-5831  
☎ 075-414-5837

6校

### 未来づくりサポーター

学習支援をはじめ、文化・スポーツ・自然など平日の体験活動、食育活動などを通じて、子どもたちの成長をサポートする大学生らのボランティア活動を支援します。

■ 家庭支援課  
☎ 075-414-4584  
☎ 075-414-4586

8団体

### 子ども食堂

無償または低価格で食事を提供し、居場所やその他の福祉施設につながる入口となる「子ども食堂」を支援します。

■ 家庭支援課  
☎ 075-414-4584  
☎ 075-414-4586

37カ所

### 子どもの居場所

ひとり親家庭の子どもと保護者が気軽に集える居場所で、子どもの生活習慣の確立と学習習慣の定着に向け、支援します。

■ 家庭支援課  
☎ 075-414-4584  
☎ 075-414-4586

26カ所

### 地域未来塾

学習が遅れがちな中学生などを対象に、地域住民が協力して学習補助を行う「地域未来塾」の開設を支援します。

■ 社会教育課  
☎ 075-414-5884  
☎ 075-414-5888

40カ所

「子どもたちの未来を守るため、平成29年度から始めた「きょうとこどもづくり事業」次の6つの支援メニューについて開設費や運営費の助成を行います。今後さらなる充実を目指しています。

※平成30年3月現在

## きょうとこどもづくり事業



家に帰るまでの空腹を満たすため、おにぎりを作って小籠村菜。



小さい子のために、パズルや絵本なども準備



会場は、周囲ある古民家を活用した交流拠点『みんなのお家』



もていずスコープの先生研、ゲームなど取り入れて楽しく英語をレッスン

## INFORMATION

### 子ども食堂の開設・運営を応援します！

月1回以上、子ども食堂を実施する団体に対して補助金を交付します。交付要件や応募方法などについては下記へお問い合わせください。

- 法人だけでなく任意団体も応募できます
- 7月2日(月)～31日(火)
- 家庭支援課
- ☎ 075-414-4584
- ☎ 075-414-4586
- kateshien@pref.kyoto.lg.jp

### きょうとフードセンターへ食材の支援をお願いします！

食材提供者と、子ども食堂や子どもの居場所など食材受給者とのマッチングを行う「きょうとフードセンター」を平成30年3月に開設しました。幅広い食材の支援をお願いします。

- (社)京都府社会福祉協議会
- 中央区竹屋町通丸東入清水町375 ハートピア京都5F
- ☎ 075-252-6299 (平日9時～17時)
- ☎ 075-252-6310
- fyuinet@kyoshakyo.or.jp

京都府母子基礎福祉推進室  
長岡田由三(長岡田)子  
会長



「1」目の居場所では、夕食の提供と宿題の促しなどをしますが、ママでは英語に親しんでもらうのが中心です。「楽しい」と言ってもらえるようになってほしいです。(佐竹さん談)

運営者の佐竹さん自身、ひとり親で子育てをしてきた経験者。「同じ苦労を知る者として、悩みや相談を聞いています。こどもと親、両方がほっとして安心できる居場所でありたいですね。(同)

長岡田市の交流拠点「みんなのお家」で開設されている会場塾「マイリス」は、ひとり親家庭の子どもたちのための居場所の「1」です。「地域のひとり親家庭のお母さんから「学童保育が4年生で終わるから、5年生以降が心配」という声を聞いて「早く親の帰りを待つ子どもたちの居場所を作ろう」と思いました」と語るのは、長岡田市三ツ和母子会の佐竹幸子さん。以後、周囲に会場やボランティアの協力を募り、1つ目の居場所「ハイパーアール」を開きました。試行錯誤しつづも軌道に乗り、人脈にも恵まれて、今年4月に2つ目の会場塾「マイリス」をスタート。

「居場所がある安心感の中で未来への夢を描けるように」

## PROBLEM 2 こどもの居場所

# 食品ロス削減をめぐる国の動きについて

## ◆平成30年12月13日に超党派議員連盟が発足

「食品ロス削減及びフードバンク支援を推進する議員連盟」が超党派により、発足。  
会長 山東昭子参議院議員（自民党）、事務局長 竹谷とし子参議院議員（公明党）

京都

### 食品ロス減へ法案骨子

① 1/2 (水)

超党派議連、通常国会提出へ

#### 食品ロス削減法案骨子

- 食べ物が無駄に捨てられる食品ロスの削減は、国民がそれぞれの立場で取り組む「国民運動」。削減は国や地方自治体、事業者の責務
- 関係閣僚や有識者でつくる「食品ロス削減推進会議」を内閣府に新設
- 政府は削減に向けた基本方針を策定。自治体は推進計画を作成
- 社会の理解を深めるため、毎年10月を「食品ロス削減月間」に
- 貧困などで食べ物に困っている人らに食品を提供する「フードバンク活動」を支援

食べ物が無駄に捨てられる「食品ロス」の削減を目指す超党派の議員連盟（会長・山東昭子元参院副議長）が、食品が無駄に捨てられる食品ロスを減らすための法案の骨子をまとめた。食品ロス削減への取り組みを、国民がそれぞれの立場で参加する「国民運動」と定義。国や地方自治体、事業者の責務だと位置付けた。28日召集の通常国会に提出し、成立させたい考え

だ。関係者が21日明らかにした。議連によると、日本国内の食品ロスは年間600万トン以上とされる。政府が重視する国連の「持続可能な開発目標（SDGs）」は、1人当たりの食品廃棄に関し、世界全体で2030年までの半減を掲げており、法制定がSDGsの達成に役立つとしている。法案骨子では、関係閣僚

や有識者でつくる「食品ロス削減推進会議」を内閣府に新設すると明記した。政府は削減に向けた基本方針を策定し、自治体はそれを踏まえ、具体的な推進計画を作成。貧困などで食べ物に困っている人らに食品を提供する「フードバンク活動」を支援するとした。

消費者や事業者への普及啓発活動の必要性に言及し、社会の理解と関心を深めるため、毎年10月を「食品ロス削減月間」とすると定めた。

山東会長は取材に「法律を成立させ、一歩でも二歩でも食品ロス削減へ歩みを進めねばならない」と意義を強調。飲食店で食べ残した料理を、客が気軽に持ち帰れる取り組みを事業者に促す意向を示した。