

(案)

(仮称) 墨田区食品ロス削減推進計画

(令和6(2024)年度から令和12(2030)年度)

E-do (江戸) logy

～食を通じてつながる元気なまち～

令和6(2024)年3月



ひと、つながる。
墨田区

目次

第1章 計画の基本事項	1
1. 計画策定の経緯	1
2. 計画の位置付け	2
3. 計画の視点	3
4. 計画期間	5
5. 計画概要	6
第2章 墨田区の基本理念	7
第3章 食品ロスの現状と課題	9
1. 食品ロスの現状	9
2. 墨田区の現状	12
3. 墨田区の抱える課題	14
第4章 課題解決に向けた取組	16
1. 重点的な取組	16
2. 取組方針及び施策体系	20
3. 区内における取組状況	21
第5章 墨田区の描くビジョンと達成すべき目標	36
1. ビジョン	36
2. 成果指標	38
第6章 推進体制と進行管理	41
1. 推進体制	41
2. 進行管理	41

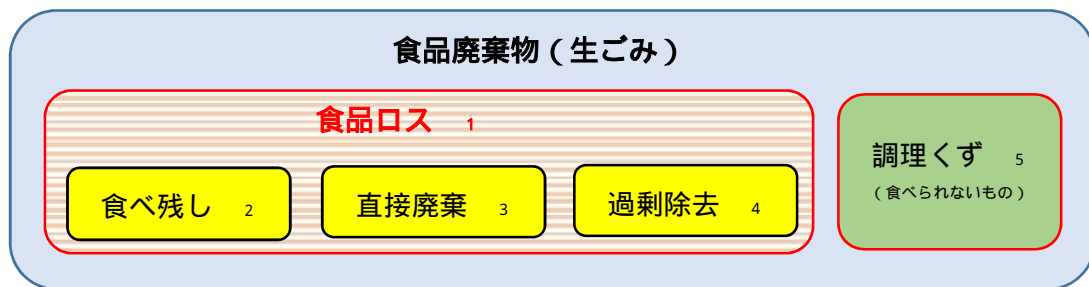
第1章 計画の基本事項

1. 計画策定の経緯

「食品ロス問題」は、平成27(2015)年の国連総会において採択された持続可能な開発目標(以下「SDGs」という。)でも重要な柱として位置付けられており、「令和12(2030)年度までに小売り・消費レベルにおける世界全体の一人あたりの食料廃棄の半減」が国際目標として設定されています。

我が国においても、食品廃棄物のうち、まだ食べることができる食品であるにも関わらず、生産、製造、販売、消費等の各段階において、日常的に廃棄されるという現状があります。食料の多くを輸入に依存している我が国としても真摯に取り組むべき課題となっています。

【食品ロスの定義】



ごみ減量・3R推進キャラクター
すみにゃーる

オールすみだで、食品ロスを削減するニャン

- 1 まだ食べられるのに、廃棄されてしまう食品のこと
- 2 食事に出した食品のうち、食べきらずに廃棄されたもの
- 3 消費期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの
- 4 野菜の皮をむく際に厚くむき過ぎるなど、過剰に除去し廃棄されたもの
- 5 調理に伴って発生する生ごみのこと

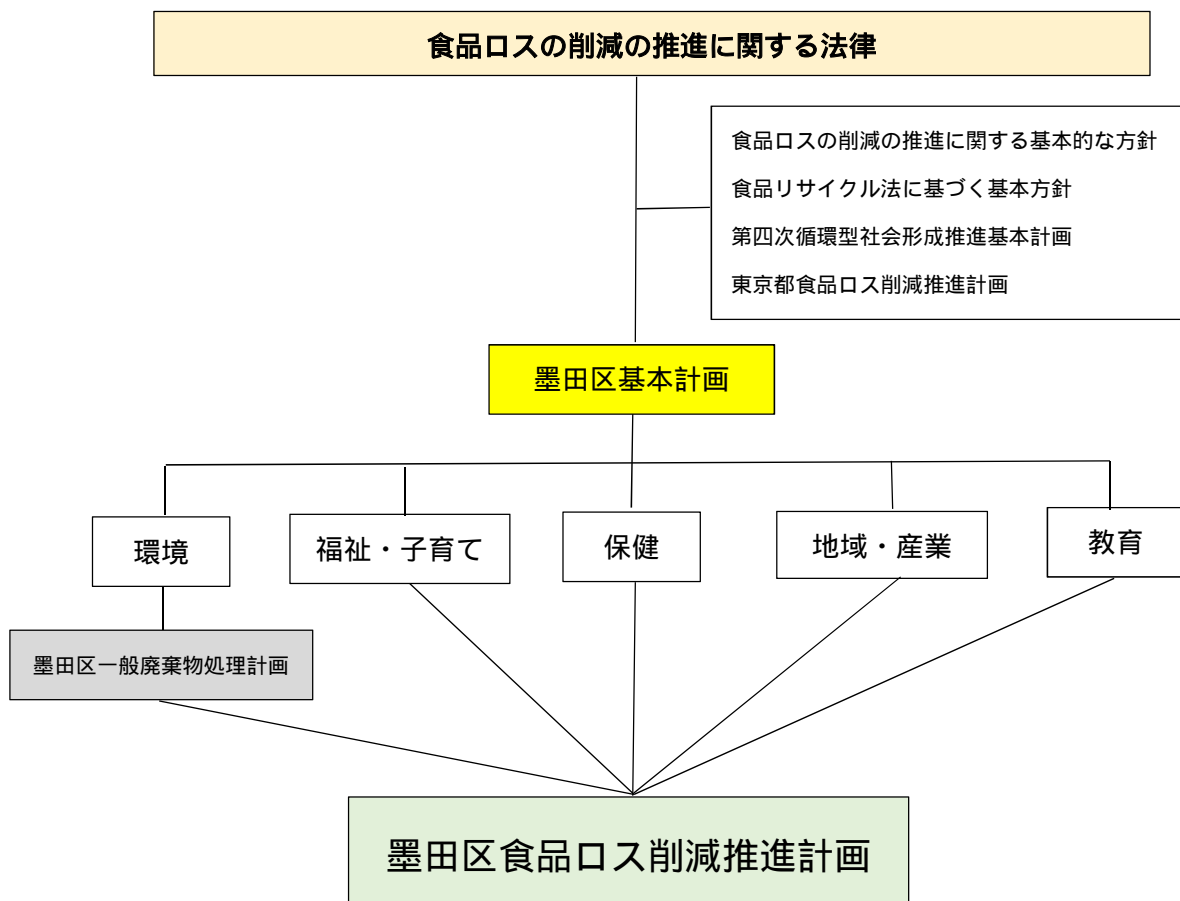
2. 計画の位置付け

本計画は、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。）第 11 条の規定に基づく国が定める基本的な方針と食品ロス削減推進法第 12 条第 1 項の規定に基づく、東京都食品ロス削減推進計画を踏まえ、墨田区における取組の着実な推進を図るために策定するものです。

（食品ロス削減推進法第 13 条第 1 項の規定に基づく計画）

また、本計画は、墨田区一般廃棄物処理基本計画のみならず、墨田区基本計画をはじめとする各種行政計画との整合性を図りながら、全庁横断的な計画とします。

【計画の体系図】



3. 計画の視点

本計画の策定にあたっては、「SDGs」及び「すみだゼロカーボンシティ 2050 宣言」を踏まえた計画とします。

(1) SDGs の視点

本区は、令和3(2021)年度に SDGs 未来都市に選定され、誰一人取り残さない持続可能な社会の実現を目指し、経済・社会・環境をめぐる広範な課題の統合的な解決に向けて取組を進めています。

食品ロスの削減については、SDGs の掲げる多くの目標達成につながるものになります。

ここで極めて重要になるのが、目標 12「つくる責任 つかう責任」です。

【本計画に対応する SDGs 目標】



目標 12「つくる責任 つかう責任」



12.3 2030年までに小売り・消費レベルにおける世界全体の一人あ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（食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程）における食品ロスを減少させる。

12.5 2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

そのほか、目標 1 ~ 5、目標 9、目標 13 ~ 15、目標 17 の観点からも食品ロス削減にアプローチしていく必要があります。



目標 1 「貧困をなくそう」

目標 2 「飢餓をゼロに」

目標 3 「すべての人に健康と福祉を」

フードドライブ、フードパントリーなどの実施により、未利用食品の有効活用を図り、食品を必要とする方へ適切に提供します。



目標 4 「質の高い教育をみんなに」

地域、保育園等、学校（幼稚園、小中学校）家庭において、食育を推進することにより、食の楽しさや大切さを学び、食品ロスの削減に関する意識を高めていきます。



目標 5 「ジェンダー平等を實現しよう」

いわゆる性別役割分担意識をなくしていくことで、家庭内の食材管理や調理等を男女共同で実施することにより、家庭内で食品ロスが生じるリスクを低減させていきます。



目標 9 「産業と技術革新の基礎をつくろう」

事業が行っている商習慣の見直しなどにより、食品ロス削減に資する取組と連携します。また、フードテック等の新たな技術導入を推進していきます。



目標 13 「気候変動に具体的な対策を」

目標 14 「海の豊かさを守ろう」

目標 15 「陸の豊かさも守ろう」

海産物の過剰漁獲、農産物の過剰収穫、また、食品の買い過ぎ、作り過ぎなど、様々な「過剰」に注意していきます。また、生産者・消費者がそれぞれの立場から環境保全の観点で食品ロスと向き合い、食品ロスの削減に努めていきます。



目標 17 「パートナーシップで目標を達成しよう」

食品ロスの問題を解決するため、区、区民、事業者等が目標達成に向け、連携を促していけるような環境を整えていきます。

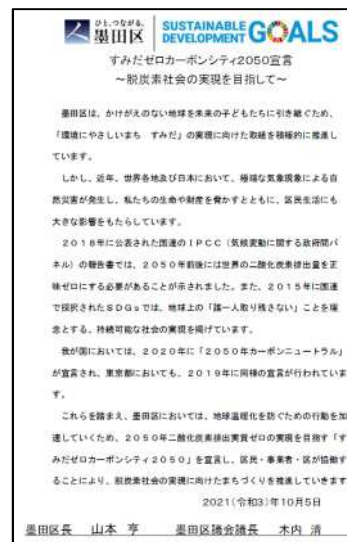
(2) すみだゼロカーボンシティ 2050 宣言の視点

本区は、令和3(2021)年10月5日に脱炭素社会の実現を目指して、すみだゼロカーボンシティ 2050 宣言を表明しました。

この宣言を実現させるため、本区は様々な環境施策を打ち出しています。

令和3(2021)年10月22日に閣議決定された地球温暖化対策計画によると、食品ロスが1トン発生する際のCO₂排出量は、0.46 t-CO₂と試算されており、区の食品ロスの削減量がそのままCO₂排出量の抑制につながります。

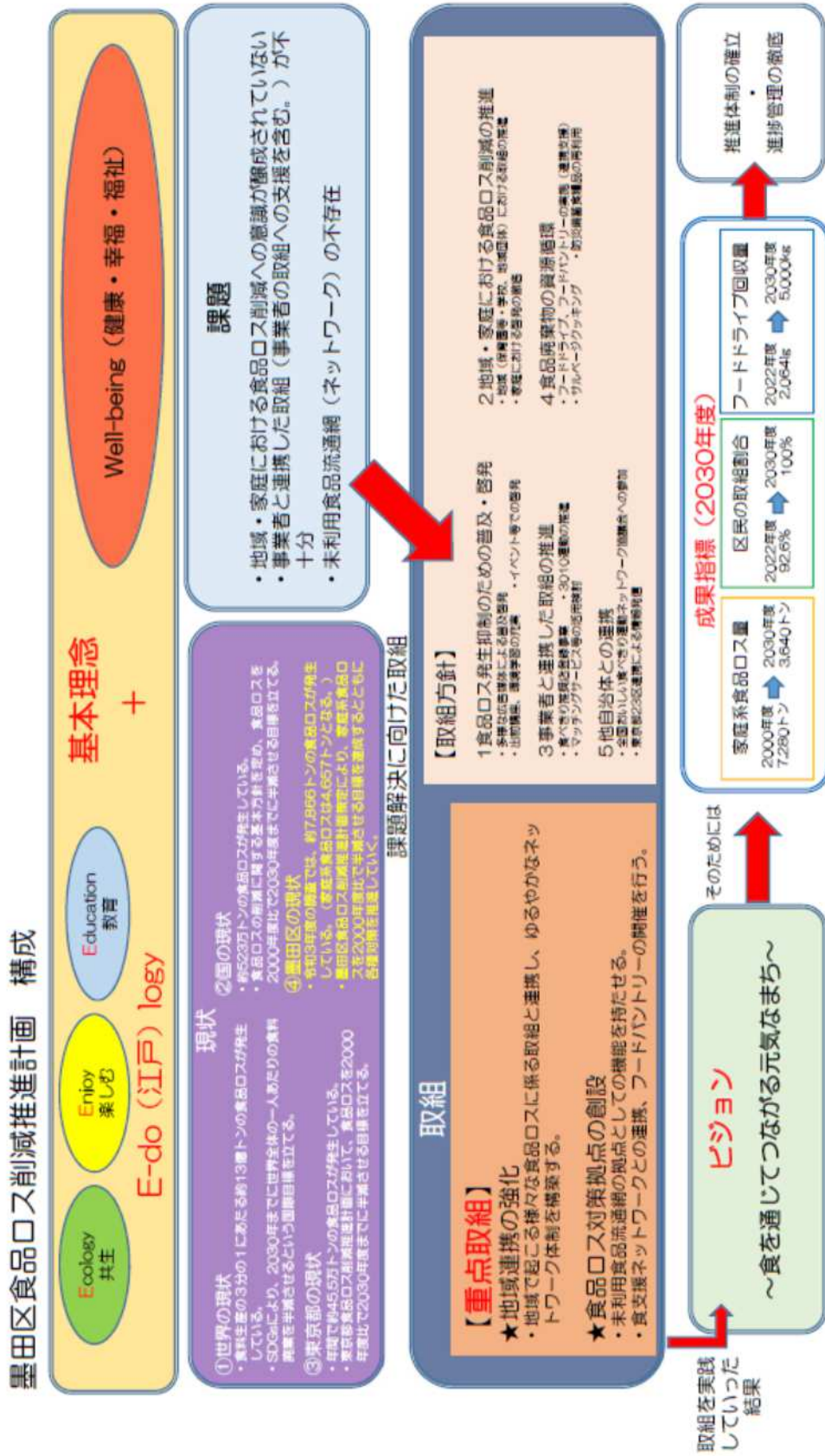
このように、食品ロス削減はゼロカーボンに取り組むためには欠かせない視点となります。



4 . 計画期間

本計画の期間は、**令和6(2024)年度から令和12(2030)年度**までとし、墨田区一般廃棄物処理基本計画との整合性を図りながら見直しを検討するものとします。

5. 計画概要



第2章 墨田区の基本理念

～ E-do (江戸)logy で食品ロス削減～

食品ロス削減については、区民、事業者、関係団体、行政などの各主体が連携していかなければなりません。そのためには各主体において、「食」について学び、「食」がもたらしてくれる恩恵を意識して行動につなげていくことが重要です。

そのため、各主体が食品ロス削減に取り組んでいくために、共通するキーワードを『E-do (江戸)logy』としました。

E-do (江戸)logy の「E」と「do」は、「Ecology (共生)」、「Enjoy (楽しむ)」、「Education (教育)」を「do (実践する)」ことを意味します。

本区は、この3つのE (イー=良い) を基軸におき、食品ロスの削減につなげていきます。

【3つの基軸】

共生 (Ecology)

地球環境に資するエコロジー (Ecology) な活動を展開し、食品ロスの量的削減、すなわち SDGs、ゼロカーボンに直結する個人、事業者等の取組を促進していきます。

楽しむ (Enjoy)

食品ロスの削減に係る取組を、皆でエンジョイ (Enjoy) できるような環境整備を行っていきます。

教育 (Education)

食品ロス削減に係る知識の拡充、すなわち教育 (Education) の充実をさせていきます。幼児期、学齢期における教育機会の創出や各ライフステージにおける地域及び家庭における学習の場を増やしていけるようにしていきます。

江戸時代は、究極の資源循環型社会と言われており、当時の人々は物を大切に扱い、「もったいない」の精神が溢れていました。その一つの例としては、“し尿”を使った循環システムが挙げられます。当時は、都市で発生する大量のし尿を農村部に運び、これを肥料として有効活用していたと言われていました。

この時代の「もったいない」文化を継承し、後世に引き継いでいくことも非常に重要であり、先人たちの想いや行動に学ぶという意味も「E-do (江戸)logy」の「**logy 江戸時代の生き方に学ぶ**」の部分に含めております。



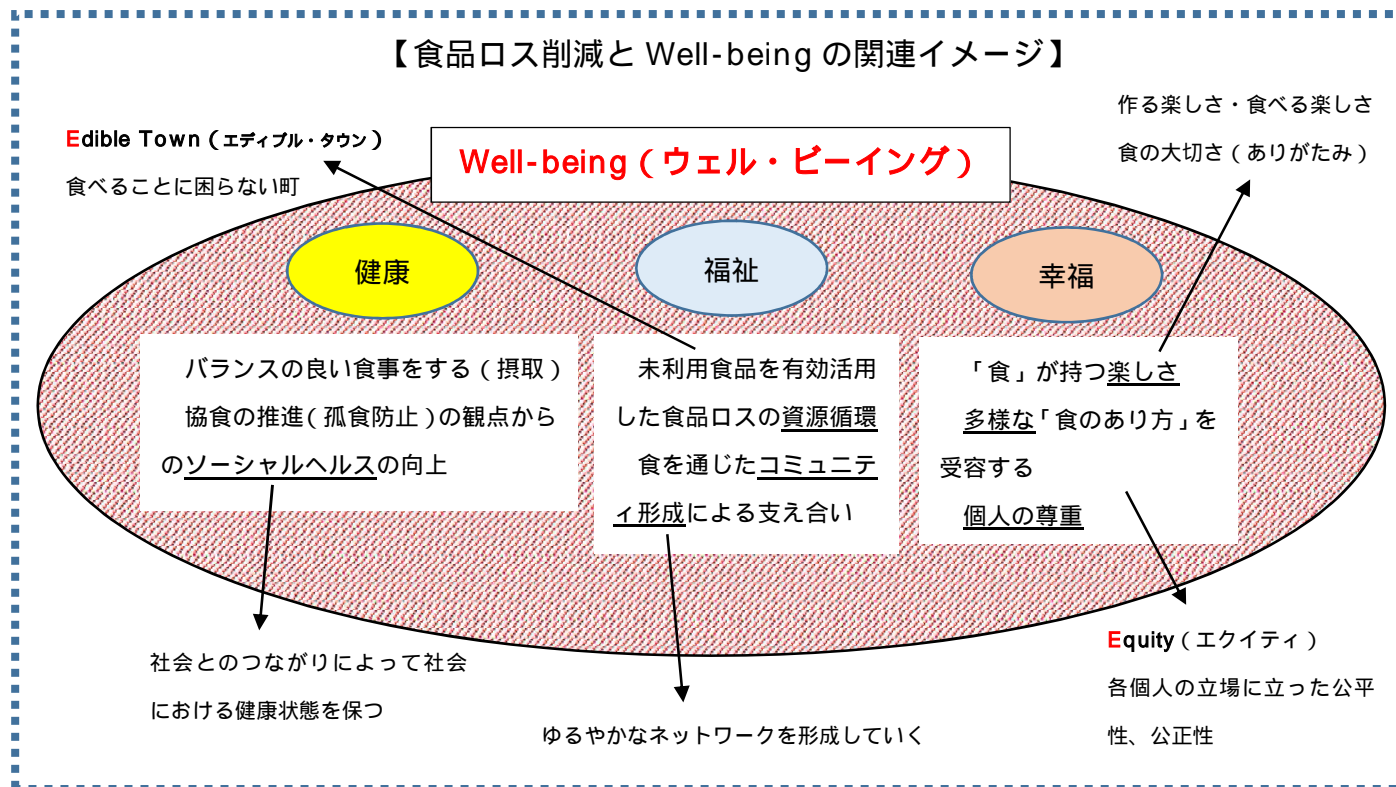
出典：環境省 北斎風循環型社会之解説

そのうえで、食に深く関わる「健康」「福祉」「幸福」の3つの要素を踏まえた取組を進めるために、「**Well-being (ウェル・ビーイング)**()」の観点を計画に盛り込んでいきます。

Well-being の定義

1946年に発表されたWHO憲章の中で示された言葉で、「健康とは完全な肉体的、精神的及び社会的福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない」と定義されている。これは身体的、精神的、社会的にも良好な状態であることをあらわしている。

【食品ロス削減と Well-being の関連イメージ】



『E-do (江戸)logy』そして『Well-being (ウェル・ビーイング)』の概念を大切にしながら、「食」を大切にするという意識を区民一人ひとりに浸透させられるように食品ロスの削減推進を図っていきます。

第3章 食品ロスの現状と課題

1. 食品ロスの現状

食品ロス問題は、本区のみならず日本全体、さらには全世界的な問題として認識されております。

また、食品ロス問題は単に食品が無駄になってしまうという側面だけではなく、環境問題とも密接に関わる問題とも言えます。例えば、食料生産には多量のエネルギーが必要となる点、また水分の多い食品を廃棄する際の運搬や焼却で余分なCO₂を排出する点なども大きな課題となっています。

(1) 世界の現状

現在、世界の人口は増え続けており、2050年には約97億人に達すると推計されています。

平成27(2015)年9月の国連総会で、SDGsが採択され、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人あたりの食料廃棄を半減させること」が国際目標として設定されました。



また、国際連合食糧農業機関（FAO）によると、世界では食料生産の3分の1にあたる約13億トンもの食料が捨てられているという報告も出ており、世界的な課題として、食品ロスの削減は大きなテーマとなっています。

また、世界の食料システム全体で発生する温室効果ガスの総排出量は、21～37%との推計も出されており、ゼロカーボンを達成するためにも、この課題といかに向き合うかが重要になってきます。

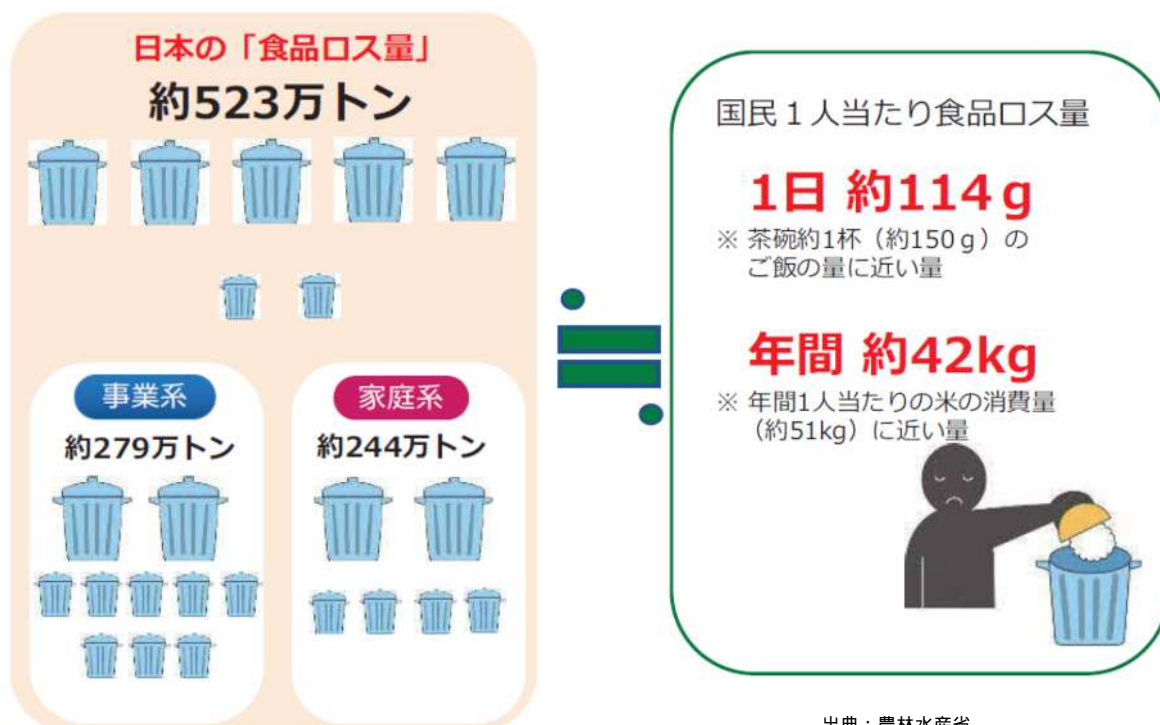


出典：IPCC. Climate Change and Land.2019

(2) 国の現状

日本国内においては、令和3年(2021)度に発生した食品ロスは約523万トンと推計されています。この量は、国連世界食糧計画(WEP)による食料援助量(約440万トン)の1.2倍に相当します。

これを国民1人あたりに換算すると1日約114gのまだ食べられる食品を廃棄していることとなります。



このような状況の中で、国は、令和元(2019)年10月に食品ロス削減を総合的に推進するため食品ロス削減推進法が施行され、令和2(2020)年3月には「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が閣議決定されました。



【基本方針における食品ロス削減目標】

多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進する。

- ・食品ロス量を2000年度比で2030年度までに半減させる。
- ・食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とする。

(3) 東京都の現状

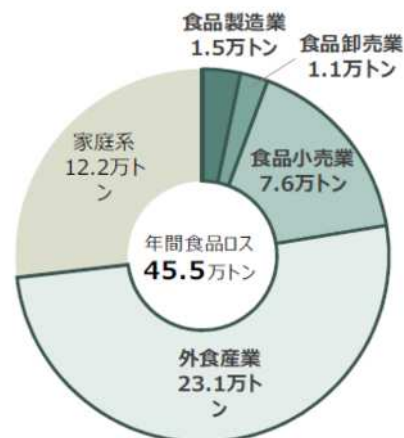
東京都の食品ロス量は、年間 45.5 万トン（平成 30（2018）年度）と推計されています。

東京都はこれまで、「持続可能な資源利用」に向けた事業者とのモデル事業や各種イベントの開催等、食品ロス削減に向けて様々な取組を行っています。

また、令和元（2019）年 12 月に策定した『未来の東京』戦略ビジョンにおいて、2030 年度までに 2000 年度比の食品ロス（約 76 万トン）を半減という目標が掲げられました。

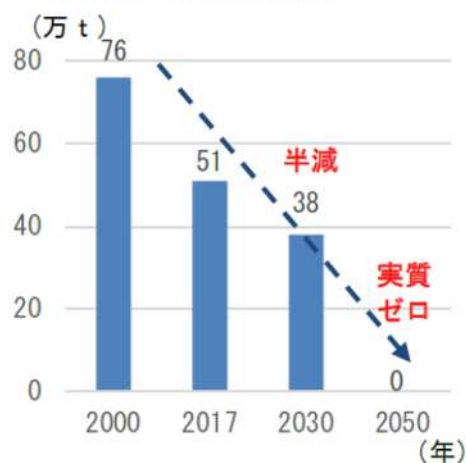
同時に発表された 2050 年に CO₂ 排出実質ゼロを目指す「ゼロエミッション東京戦略」において、その実現に向けたビジョンの中で、2050 年までに食品ロスを実質ゼロという新たな目標を掲げました。

また、食品ロス削減推進法に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」が令和 3（2021）年 3 月に策定されました。



出典：東京都環境局資源循環推進部

● 食品ロスの削減目標



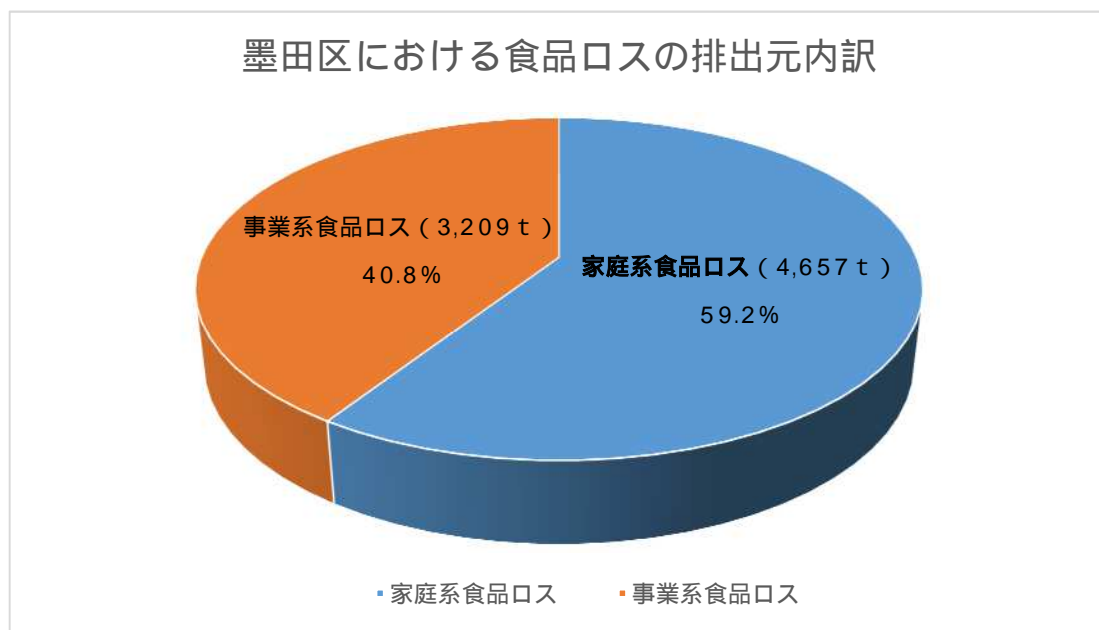
出典：東京都食品ロス削減推進計画



出典：ゼロエミッション東京戦略

2 . 墨田区の現状

本区の食品ロス量については、令和3（2021）年度に実施された「廃プラスチックの再資源化等に係る調査報告書」等の中にある調査結果から推計したデータとなっています。食品ロスに係る総量の内訳としては、家庭系で4,657トン、事業系で3,209トンとなります。



家庭系食品ロスの中身については、燃やすごみ50,614トンにおける厨芥類（ ）35.2%のうち調理くず（24.8%）、その他（1.2%）を除く可食部割合である9.2%から算出しています。

計算式 50,614トン×0.092 4,657トン

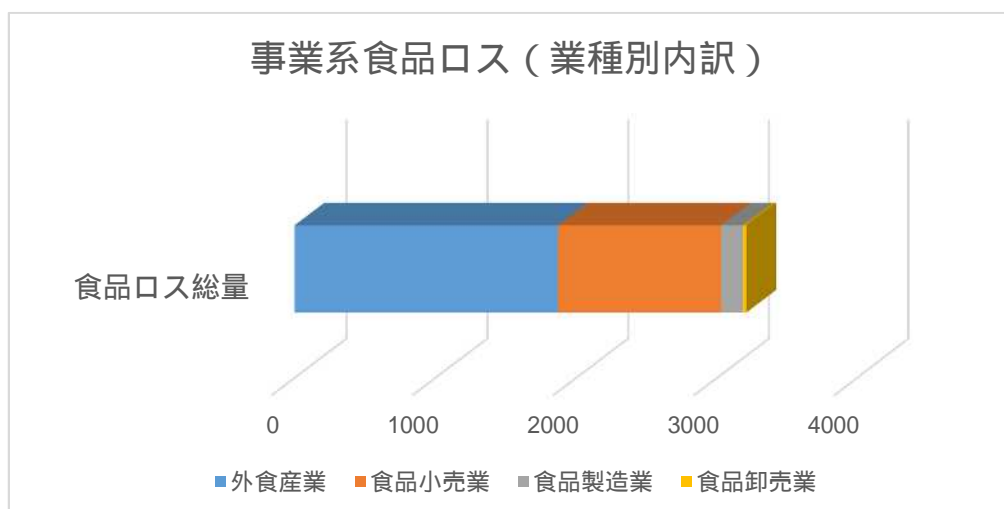
なお、厨芥類のうち可食部にあたる内容の内訳は、直接廃棄、食べ残しに分類され、以下のとおりとなっています。

分類		全体における割合	廃棄量
直接廃棄 (手つかずの食品)	100%残存	3.6%	1,822トン
	50%以上残存	1.3%	658トン
	50%未満残存	1.3%	658トン
食べ残し		3.0%	1,519トン
総計		9.2%	4,657トン

厨芥類とは、家庭の台所、飲食店、給食センター、青果市場等の事業所から出てくる野菜くずや食べ残しなどのこと。

事業系食品ロスについて、サプライチェーン（ ）のどこの部分で食品ロスが発生したかを業種別にまとめると、3,209 トンのうち、外食産業が最も多く 1,870 トン（58.3%）、次いで食品小売業が 1,158（36.1%）と全体の 94.4%を上位 2 業種が占めています。

そのほか、食品製造業 155 トン（4.8%）、そして食品卸売業が 26 トン（0.8%）となっています。



このような食品ロスの発生状況から、これまでも本区では、食べきり推奨店登録事業やフードドライブ等の未利用食品の有効活用を行うことのほか、3010 運動や「てまえどり」等の啓発を行うなど様々な取組を推進しています。

サプライチェーンとは、農林水産物を生産し、食品加工、流通、販売等により消費者に食品が届き、最終的に廃棄されるまでの一連の流れのこと。

3 . 墨田区の抱える課題

食品ロスの総量については、徐々に減少傾向にあるものの、SDGsにおいて掲げる2030年度までの「小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減」の達成やゼロカーボンシティ実現に向けた中間目標である2030年度までのカーボンハーフに向けて、今後、より一層の取組が求められています。

さらなる食品ロスの削減に向けて本区が抱える大きな課題は、主に次の3点です。

課題 1

地域・家庭における意識が醸成されていない

本区における食品ロスのおよそ6割を占める家庭系食品ロスについて、その多くが、直接廃棄と言われる可食部を残したままの食品の廃棄や料理の食べ残しと言われています。

食品ロス問題が徐々に地域・家庭に認知されてきたこともあり、消費者意識に変化が見られてきた部分もありますが、より徹底した普及・啓発を行いながら、地域・家庭へ働きかけ、家庭系食品ロスを削減させていく必要があります。

課題 2

事業者と連携した取組が不十分である

事業者食品ロスの削減が進まない大きな理由の一つは、消費者が求める高いサービス水準に対応するため、過剰な仕入れや作り置きを行うなど、商機を逃したくないという事業者の心理が働いているケースも多く見られます。

また、食品ロスを削減するための取組を始めるにも、システム導入や技術開発に多額のコストを要するなど、なかなか一歩踏み出すことができずにいる事業者も多数いるようです。

これまで食品ロス削減に取り組む事業者への支援（食べきり推奨店の紹介等）を行っていますが、それらの取組が不十分であるため、より事業者と連携した取組を強化していく必要があります。

課題 3

未利用食品流通網（ネットワーク）の不存在

本区では、フードドライブ等により集めた食品をフードパントリーや地域食堂、こども食堂など食品を必要とする団体に提供するなど、未利用食品の有効活用を行っています。

一方、企業等から寄付の申し入れがあった時などは、個別に各団体にあたってもらうように伝えるという方法となります。そのため、本来、有効に活用されるべき、食品の受渡しが行えていないようなケースも見られます。

また、各団体において食品を大量に保管しておく場所がないことや食品を運搬する人員や車両が不足するなど、未利用食品のロジスティックス（物流管理）に係る問題を解消していく必要があります。

第4章 課題解決に向けた取組

1. 重点的な取組

本区の抱える課題に対応していくとともに、それぞれの主体が連携し、持続可能で広域的な活動に発展させていくために、以下の重点的な取組を進めていきます。

(1) 地域連携の強化

本区では、これまでも様々な事業者、団体等が食品ロス削減に向けた取組を実施しています。これらの公共性の高い取組と積極的に連携していきます。

連携していくに当たっては、区と地域（事業者・区民等）、地域と地域が平時はゆるやかなネットワークを構築することが重要です。このネットワークを強固で持続可能なものとしていくためには、自発的に形成され、かつ開放的なものになっている必要があります。

多様な主体の個人的、組織的な結びつきが、固定されない関係性の中で創出されていくことで、持続可能な協働体制を構築していくことを可能とします。

このような結び目（knot）を編み出していくようなつながりはネットワークキング（knot working）と呼ばれており、本区が実現していく協働のあり方として推進していきたいと考えています。

【食支援団体のネットワーク化】

墨田区内には、既にフードバンクや地域食堂、こども食堂、フードパントリー等の食支援団体をつなぐ食支援ネットワークがあります。

このネットワークでは、寄付された食品等の情報が共有されていて、共通の課題解決に向けて連携しています。

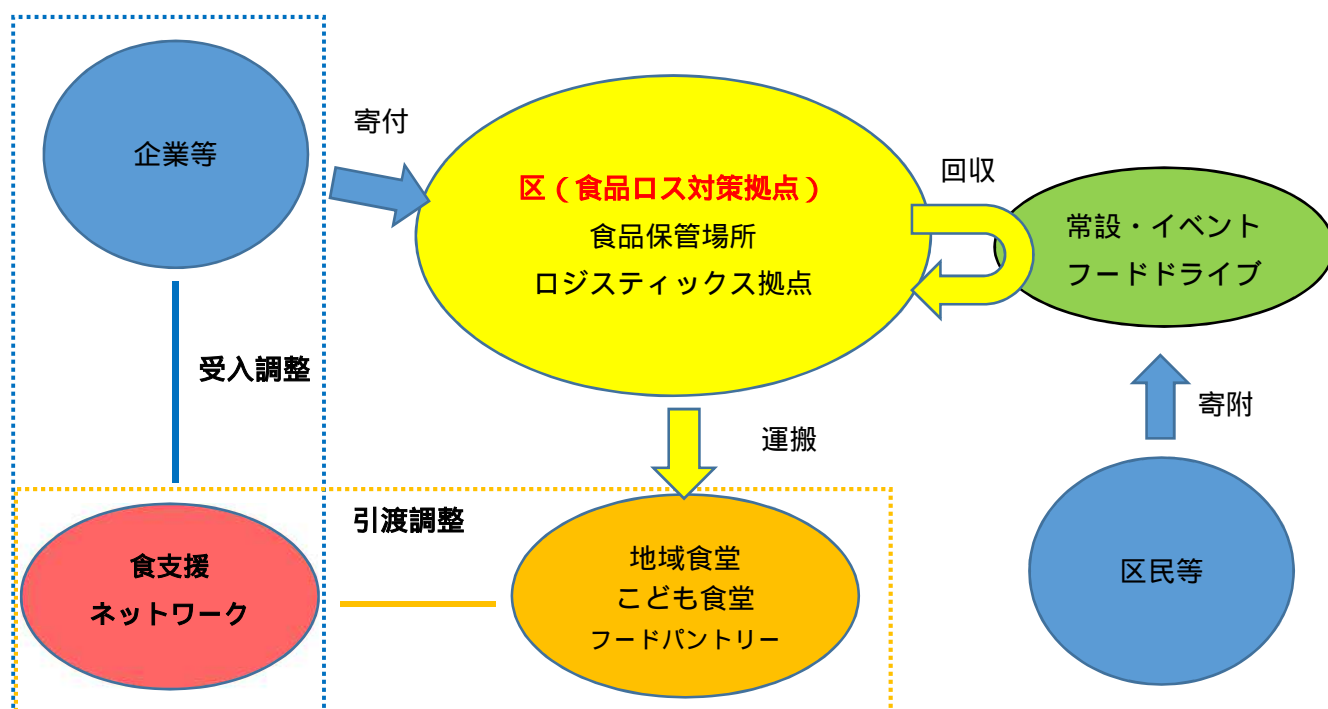
この取組は、区内の多様な団体をネットワークで結び、活動していくという点において、一つの具体的なモデルと言えます。

このモデルを持続可能なものとしていくために、食品を一時的にストックする場所が不足する点や食品の受取及び配送の際の人的配置等、各団体等へのヒアリングを通じて明らかになったロジスティックスの課題について、区として関わっていきます。

【各主体の役割】

主体	役割
墨田区	<ul style="list-style-type: none"> ・未利用食品保管場所の提供 ・未利用食品の受入れ、保管、運搬等の業務
食支援ネットワーク	<ul style="list-style-type: none"> ・寄付団体及び食品希望団体との調整 ・定例的なネットワーク会議の開催

【ネットワーク稼働イメージ】



【食支援ネットワーク形成のメリット】

事業者・団体からの未利用食品の寄付申出先が一元化されたことによる事業者側の寄付手続きの簡便性向上（それに伴う未利用食品の廃棄量削減）

フードバンク等の各団体がネットワーク化され、情報共有が容易となる。

フードバンク等の各団体が課題と感じていた食品の保管場所や運搬作業について、区が担うことにより、各団体の人的、時間的資源を確保することができる。

そのほかにも、各地域で起こる様々な取組は非常に魅力的なものも多く、各団体同士のつながりも増えてきていますが、区が積極的に働きかけ、連携を強化していくのではなく、そのような団体の活動を共有し、それぞれが自主的につながり合えるような取組を協働していきます。

(2) 食品ロス対策拠点の創設

食品ロス対策拠点は、単に未利用食品のロジスティックス拠点を担うというだけでなく、食を通じて人や地域がつながる拠点として機能するような場を創ることが重要となります。

現在、食品ロス対策拠点として検討しているのは、立川リサイクルストックヤード（以下「立川ストックヤード」という。）です。

立川ストックヤードでは、これまでプラスチックトレーの分別作業を行ってきましたが、令和6年4月1日から廃プラスチックの分別回収、資源化が本格実施されるため、この役割は令和5年度末をもって、終了します。

そこで、現在、今後の施設としての主要な役割を、食品ロス対策拠点として位置付けていきます。

【立川ストックヤードにおける拠点機能】

・未利用食品の流通拠点（ロジスティックス拠点）

これまで未利用食品等を活用している団体等へのヒアリングを通して、フードパントリー、地域食堂、こども食堂などを実施する上での団体は、未利用食品を保管する場所や未利用食品の受渡しを行う際の人的、時間的制約を受ける点が課題であることが分かりました。

これらの課題を解決するために、令和5年11月2日に結成された食支援団体「ごっつあんすみだ」と事業連携して、令和5年12月（予定）より同団体が調整した食品を一時的に立川ストックヤードで保管し、定期便でネットワーク加盟団体へ運搬するような仕組みを試験的に開始しています。

食品の保管、管理、運搬に関しては、社会福祉法人墨田さんさん会（以下「墨田さんさん会」という。）に業務委託しています。

墨田さんさん会は、区が常設回収、イベント回収で集めた食品の回収作業やネットワーク加盟団体への食品搬送作業等を行っていきます。

当該業務委託により、区とネットワークの連携、各食支援団体への支援が円滑に行われるだけでなく、墨田さんさん会への業務委託を通して、障害者雇用の確保にもつながるスキームが確立されています。

・人と地域をつなげる拠点

今後、計画的な施設整備を進めながら、人と人または人と地域がつながる場となるよう検討を進めていきます。人が交流する場とするためには、まず楽しい場所である必要があります。

今後、「食」を通じて人が集うイベントを行い、地域住民が交流することができる場を形成していきます。

具体的には、地域や関係団体等と協議しながら、規格外の野菜を販売するマルシェや常設のフードパントリーの実施、家庭菜園のようなコミュニティスペースの整備等、地域がワクワクしながら楽しく取組を進めていけるような拠点となるよう検討を進めていきます。

2. 取組方針及び施策体系

食品ロス削減に係る基本理念に則り、5つの取組方針を定め、施策を体系的に整理していきます。

取組方針 1	食品ロス発生抑制のための普及・啓発
	区民活動を促進させるための情報発信の強化
➢多様な広告媒体による普及啓発 ➢出前講座、環境学習の充実	
➢イベント等での啓発	
取組方針 2	地域・家庭における食品ロス削減の推進
	消費者意識の改革につながる取組を強化
➢地域（保育園等、学校、地域団体）における取組の推進	
➢家庭における啓発の徹底	
取組方針 3	事業者と連携した取組の推進
	事業者との連携を強化し、あらたなビジネスモデル化を支援
➢食べきり推奨店登録事業 ➢3010運動の推進	
➢マッチングサービス等の活用検討	
取組方針 4	食品廃棄物の資源循環
	食品ロスの削減を資源循環施策として推進
➢フードドライブ、フードパントリーの実施（連携支援）	
➢サルベージクッキング ➢防災備蓄食糧品の再利用	
取組方針 5	他自治体との連携
	自治体間連携を図り、広域的な取組の実施
➢全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会への参加	
➢東京都23区連携による情報発信	

3. 区内における取組状況

基本方針

1

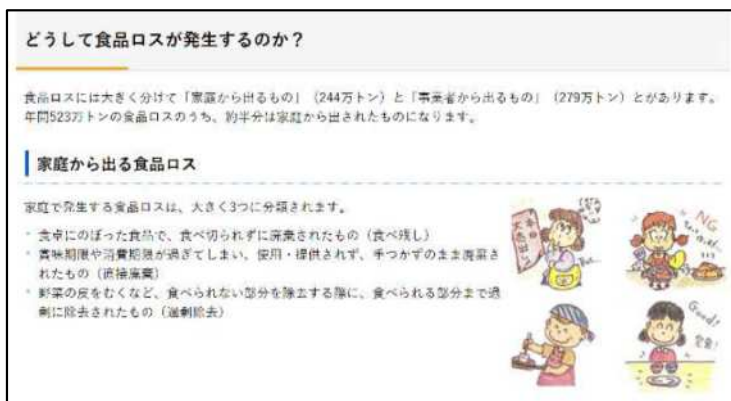
食品ロス発生抑制のための普及・啓発

区民活動を促進させるための情報発信の強化

(1) 多様な広告媒体による普及啓発の充実

現在、ホームページや SNS を中心に、食品ロス削減推進についての情報発信を行っています。

ナッジを取り入れた情報発信について、区民の行動変容につながる環境行動について発信していきます。



墨田区公式ホームページ



墨田区公式 X (旧 Twitter)

(2) 出前講座、環境学習の充実

区内の小学4年生向けの出前講座「環境学習」の中で、区のごみ処理状況や3R促進などの内容とともに食品ロス問題について学んでいきます。ごみの積み込み作業体験、ゲームやクイズの実施のほかオリジナルアニメの鑑賞等により、子どもたちの環境意識を高めていきます。

また、これらの講座は、町会・自治会等の団体向けにも実施しており、申込に応じて適宜開催していきます。

【出前講座 実績】

年度	回数
令和5(2023)年度	13回
令和4(2022)年度	15回
令和3(2021)年度	11回

令和5年10月時点

(3) イベントでの啓発

すみだ環境フェアなどのイベントにおいて、フードドライブを同時開催することで、イベント参加者への普及啓発を行っています。今後も区内で行われる様々なイベントに積極的に参加し、様々な機会を活かして適切な啓発を行っていきます。

基本方針

2

地域・家庭における食品ロス削減の推進

消費者意識の改革につながる取組を強化

食品ロスを削減するためには、食べ物への感謝の心を育み、大切に消費していくことが重要です。一人ひとりの消費者の意識改革が進むことで、食品ロス削減につなげることができます。

(1) 地域における取組の推進

保育園等での食育

区立保育園・区立認定こども園では、「保育所保育指針」(平成30年4月)、「保育所における食育に関する指針」(平成16年3月)、「保育所における食事提供ガイドライン」(平成24年3月)、そして墨田区食育推進計画に基づき、「墨田区公立園食育計画」を作成し、毎日の給食や食育の推進を通して、子ども達に「食」の楽しみや大切さを伝えていきます。

地域や家庭との連携を図りながら、園ごとに様々な取組を行っています。例えば、園で野菜の栽培・収穫体験や調理保育、または農林水産省が作成している「食育ピクトグラム」の展示による啓発等を実施していきます。



保育園等の取組の様子



食育ピクトグラムの展示の様子

《私立保育園の取組事例》

私立保育所等でも各園、特色ある食育活動が行われています。私立小梅保育園では、毎月、旬の食材を取り入れる等、年齢に応じた食育活動を実践しています。

食材自体も原則、国産のものを使用し、仕入先も保育園の近くで販売している事業者からの仕入れを行うなど「地産地消」を実践しています。

地域の事業者と連携することで感染症等の流行により、多くの園児がお休みした際の仕入れ量の相談なども容易となる等のメリットもあるようです。

そのほか、区内は割烹料理屋や料亭等が多いという特色を活かし、園に板前さんをお呼びして、園児の目の前で魚をさばく様子を見せ、「命を頂く」ということの大切さ、本物に触れ合う体験を提供する等の取組を行っています。



幼稚園・小中学校での食育

区立幼稚園、小学校及び中学校では、それぞれ「幼稚園教育要領」、「小学校学習指導要領」及び「中学校学習指導要領」をはじめ、「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」(平成31年3月)、「食育基本法」(平成27年6月改正)及び「墨田区食育推進計画」に基づき、食育を実施しています。

それぞれの園や学校は食育リーダーを配置し、年間計画作成のもとで教育活動全体を通じた総合的な食育推進を図っており、学校では、栄養教諭・職員とも連携しながら、学校給食を教材として活用しつつ、給食の時間をはじめとする関連教科等における食に関する体系的な指導を行っています。

地域団体の取組

区内には様々な地域団体が活動されており、それぞれ地域特性に応じた食品ロス削減に向けた取組が行われています。

食品ロス削減に資する地域の取組との協働を進めていきます。

《地域団体の取組事例》

子ども達をはじめとする地域の方が土に触れることや自ら野菜を育てる機会を持てる場所がないという課題に対し、NPO 法人寺島・玉ノ井まちづくり協議会では、『たもんじ交流農園』というまちなか農園を創設し、都会の中にあっても自然と触れ合うことのできる機会を提供しています。

令和2(2020)年3月に完成した同園は、地域の触れ合いの場として、農園そして農作物という「食」でつながるコミュニティが形成され、地域力を育む場としても機能しています。

区民が土に触れ、農作物を栽培するということで、あらためて「食」の重要性やありがたみを意識し、食品ロス問題に向き合うきっかけづくりにつながっています。



(2) 家庭における取組

「食」に関する正しい知識を持つ

日々の食生活において食品ロスを減らすには様々なコツがあります。正しい知識を身につけ、実践していくことが必要です。

下記のような視点に立って、一人ひとりが積極的に実践することにより、周囲の人を巻き込んでいくことができるよう情報発信していきます。

【買い物前に冷蔵庫の在庫を確認】

買い物前に冷蔵庫や食品庫にある食材を確認し、あわせてその食材の期限を確認します。メモ書きをしておく、また、携帯電話やスマートフォンで撮影し、買い物時の参考にすることも大切です。

【必要な分のみ購入】

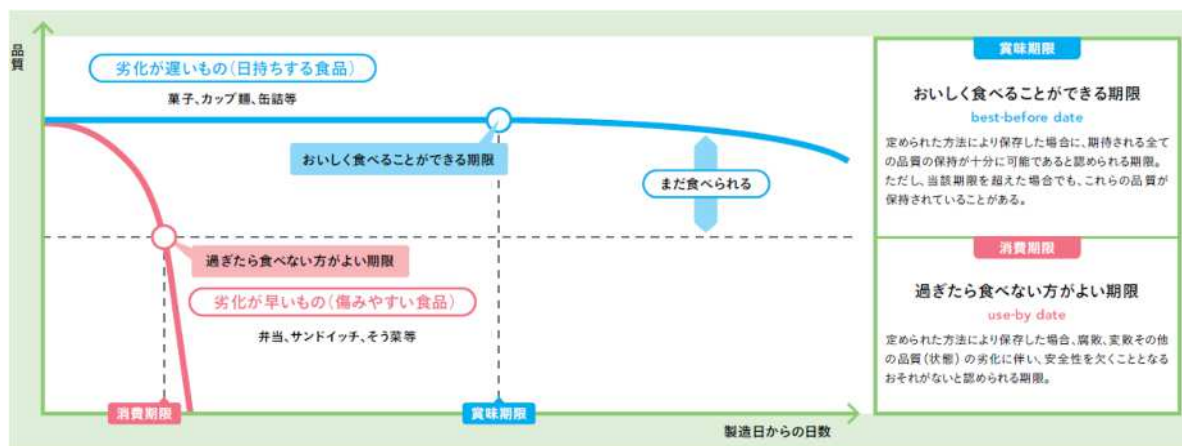
使う分・食べきれぬ量だけ買うようにします。小分けにされた商品を選択するなど、心掛けます。

【消費期限と賞味期限の違いを知る】

消費期限と賞味期限の違いが正しく理解されていない場合もあり、これらの違いについて、消費者は正しく理解することが求められます。

消費期限...「安全に食べられる期限」	賞味期限...「おいしく食べられる期限」
記載されている保存方法を守った場合に、表示の年月日まで食べられる期限です。お弁当、おにぎり、サンドイッチ、総菜、ケーキなど傷みやすい食品に表示されています。	記載されている保存方法を守った場合に、表示の年月日まで品質が変わらずおいしく食べられる期限です。この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。スナック菓子、カップ麺、レトルト食品、缶詰、ペットボトル飲料等、傷みにくい食品に表示されています。

(イメージ図)



出典：食品ロス削減ガイドブック
(消費者庁)

【作りすぎない工夫】

家族の予定や体調を把握し、「せっかく作ったのに食べられない食材」を減らします。

また、作る量を調整するのが難しいときには、少なめに作り、足りない場合は作り置きしておいた備菜などを使うという手段も有効です。

【残った料理をリメイク】

作り過ぎてしまった料理は、次の食事の際に再度食べても良いのですが、リメイクすると飽きずに美味しく食べられます。

現在は、様々な媒体で食べきりレシピが公開されており、自分にあったレシピを探して実践していきます。

「てまえどり」等の推進

「てまえどり」とは、購入して、すぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動です。

区としては、この「てまえどり」や陳列順に購入する消費者行動を訴えかけるキャラクター「すぐたべくん」を通して、消費者行動の変容を促していきます。



出典：消費者庁、農林水産省、環境省



出典：環境省

生ごみの水切りの徹底

生ごみの約 80%は「水分」となります。水分はそのままごみの重さになり、収集運搬効率の低下やごみとしての燃焼負荷を与えます。また、清掃車両の悪臭や汚れの原因にもなるため、生ごみの水切りに協力してもらえよう働きかけています。

【水切り方法】

- ・直接、手で絞る。
- ・購入した水切りグッズ（三角コーナー、水切りごみ袋、水切り器等）を使用する。
- ・ペットボトルを活用したオリジナル水切りグッズを作って活用する。（区 HP において、オリジナル動画も用意しておりますので、是非ご覧ください。）

[URL https://www.city.sumida.lg.jp/kurashi/gomi_recycle/douga-3r-mizukiri.html](https://www.city.sumida.lg.jp/kurashi/gomi_recycle/douga-3r-mizukiri.html))

さらにひと手間

- ・水切りした後、エアコンの室外機の前などで乾燥させると、生ごみの水分もかさも大幅にへらすことができます。

基本方針

3

事業者と連携した取組の推進

事業者との連携を強化し、あらたなビジネスモデル化を支援

(1) 食べきり推奨店登録事業

食べ残し等、食品ロスの削減に取り組む店舗等を「墨田区食べきり推奨店」として登録し、その取組を広く周知する「墨田区食べきり推奨店登録事業」を実施しています。令和5年7月1日現在35店舗の登録があります。

【取組要件】

1. ごはん、料理等の量その他食材の調整に対応
2. 食べ残しを削減するための働きかけ
3. ばら売り、量り売り等による食料品の提供
4. 閉店時間、賞味期限間近等による割引販売
5. 食べ残し等の削減に向けた啓発活動の実施
6. 食品リサイクルの実施
7. その他食べ残し等の削減に向けた取組

以上の取組要件のうち1つ以上を実践していること。



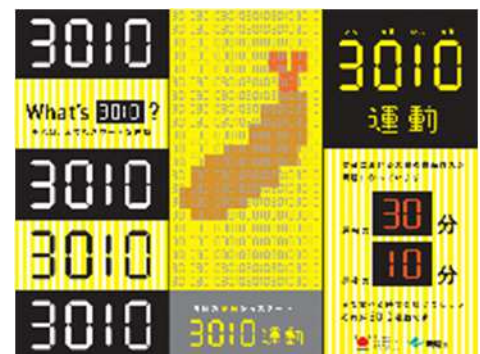
認証ステッカー

(2) 3010 運動の推進

3010（さんまるいちまる）運動とは、宴会時の食べ残しを減らすための取組で乾杯後の30分間、お開きの10分前は自席で料理を楽しむということを推奨する運動です。

飲食店と協力し、特に宴会の多い、歓送迎会、忘年会、新年会などのタイミングで3010運動の啓発強化を行いながら、運動の推進を行います。

開始 30 分間 味わいタイム	・乾杯後 30 分は、出来立ての料理を楽しみましょう。
楽しみタイム	・料理を食べることも忘れずに、全員で親睦を深める。
お開き前 10 分間 食べきりタイム	・お開き前 10 分間は、もう一度料理を楽しむ。 ・幹事は「食べきり」を呼びかける。



(3) 食品ロス削減マッチングサービスの活用検討

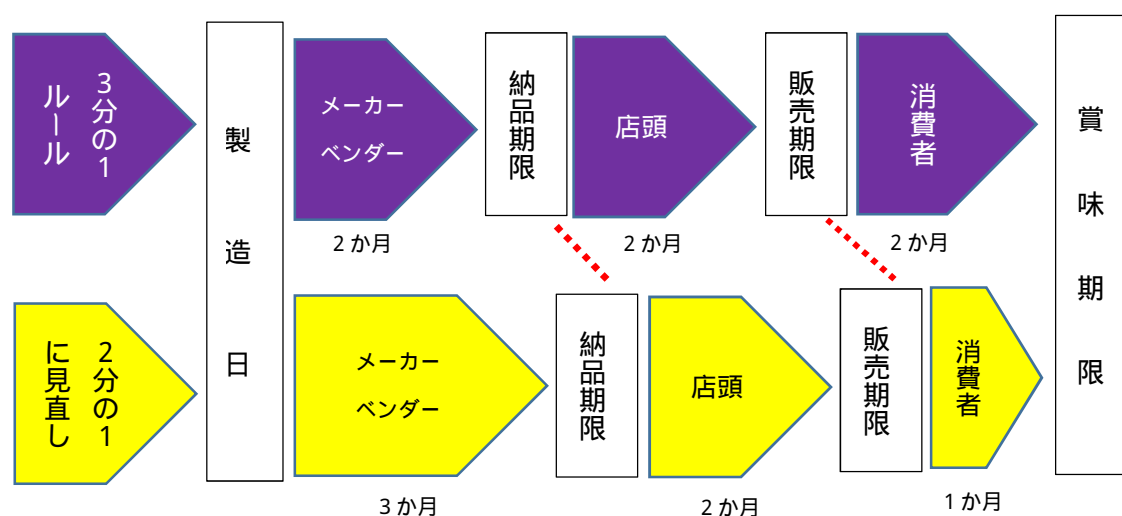
事業系食品ロスの削減に向けたマッチングサービスの導入を検討しています。

具体的な検討例としては、食品ロス削減を図るため、墨田区内飲食店などにおいて、期限が迫った食品、急なキャンセルなどで廃棄となりそうな食品を割引価格で Web サイト上に出品し、食品をお得に購入したい消費者とのマッチングを行うことができれば、事業者・消費者双方のメリットにつながっていきます。

事業者メリット	消費者メリット
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスを削減できる ・廃棄費用を削減できる ・お店の PR につながる 	<ul style="list-style-type: none"> ・お得に食品を購入できる ・気軽に社会貢献ができる ・新しいお店の発見につながる

《事業者の取組事例》

区内にあるイトーヨーカドー曳舟店(株イトーヨーカ堂)の取組として、商習慣の見直しを行うというものがあります。これは、これまで製品を製造日から賞味期限の3分の1が経過する前までに店舗へ納品するという、いわゆる「3分の1ルール」で運用していたものを、製造日から賞味期限の半分(2分の1)までに納品期限を緩和することで、食品ロスの削減につなげるという取組です。(対象商品は、常温加工食品となります。)



《事業者の取組事例》

墨田区文花に店を構える「焼鳥 おくしり」では、従前から食品ロスを減らすため様々な取組を行っています。

【取組：料理提供の工夫】

- ・大皿での提供ではなく、各個人にそれぞれ盛り付け提供することで、自身の食べる分を明確化させ、遠慮などによる食べ残しを無くさせる。
- ・ご飯の盛り付けをする前に、普通盛りで良いかななどの確認を行い、少食な人でも食べきれる量のご飯を提供する。

《事業者の取組事例》

足立区の北足立市場の関係者により設立された「一般社団法人こども食堂支援協議会」では、市場内で生じる食品ロスの削減とこども食堂支援を両立させた取組を実施しています。

当該協議会の取組としては、市場から出る「十分に食べることができますが、販売には適さないと判断された食品」について、キズや変色した部分をカットする等の手直しをしたものを安価で販売し、そこで生じた販売益を使って市場で販売される新鮮な野菜を購入して、こども食堂に無償提供しています。



《その他の参考取組》

環境省では、飲食店における食品ロス削減を目的として、「mottECO（モッテコ）普及推進事業」を行っています。

本取組は、環境に配慮した FSC® 認証紙を使用した持ち帰り容器（mottECO 容器）を活用し、利用者の自己責任による持ち帰りを推奨しています。



基本方針

4

食品廃棄物の資源循環

食品ロスの削減を資源循環施策として推進

(1) フードドライブの実施

フードドライブとは、家庭の未利用食品を持ち寄り、福祉団体やフードバンクへ寄付する活動のことです。

現在、区では常設窓口を設けての回収とともに年に24回実施するイベント回収においてフードドライブを実施しています。

今後もフードドライブを地域、事業者と連携して増やしていきます。

【受け入れ状況】

常設窓口での受け入れ

・公共施設（2か所）

すみだ清掃事務所本署（業平5 - 6 - 2）

すみだ清掃事務所分室（東向島5 - 9 - 11）

受付時間：8時30分～17時00分

（日曜・年末年始を除く）

・ファミリーマート

墨田区が回収を行っている店舗（4か所）

南山堂錦糸公園前店（太平3 - 4 - 8）

本所立川三丁目店（立川3 - 10 - 8）

鐘ヶ淵駅前店（墨田5 - 43 - 11）

曳舟病院前店（東向島2 - 30 - 11）



《ファミリーマートのフードドライブ》

ファミリーマートでは、「家族（ファミリー）のように人と地域に寄り添い食支援を通じた支え合いの輪を全国に」をコンセプトに、現在、全国47都道府県2,535店舗（2023年10月6日現在）で、フードドライブを実施しています。

コンビニエンスストアという地域に身近な場所で、24時間フードドライブに協力することができるという環境は、区民の社会貢献に寄与する取組であり、区としては今後も積極的な連携を図りたいと考えています。



イベント回収

古着等回収事業と同時実施し、庁舎をはじめとする公共施設や公園などで月に2～4回（7・8月を除く）イベント的に回収を行っています。

	常設フードドライブ		イベント回収	
令和5年度	1,675 個	488.0 kg	1,422 個	523.6 kg
令和4年度	1,008 個	280.8 kg	6,709 個	1783.0 kg
令和3年度	—	—	2,649 個	695.6 kg

令和5年10月時点

(2) フードパントリーの開催支援

フードパントリーとは、食品の無料配布活動のことです。

区内では様々な方を対象に、多様なコンセプトを持った団体がフードパントリーを各地で実施しています。

《NPO 法人トッピングイーストによるフードパントリー》

食品提供だけでなく、アートや音楽に触れられる「よりどころ」として、子どもも大人も楽しく過ごせる場づくりを目的に実施しています。

フードパントリー当日はDJやアートセラピストが参加し、DJがセレクトした音楽を聴きながら、アートセラピストによるお絵描きや工作等のワークショップに参加することができます。



(3) フードパントリー等に対する利用環境整備補助制度

区内の「フードパントリー」や「地域食堂・こども食堂」などでは、食事や食品の提供を通じた地域交流や多世代交流などが行われています。

活動に必要な食品や食材の調達にあたり、積極的に未利用食品を利用するよう努めている団体で、かつ、生活にお困りの方に対して食事や食品の提供とともに適切な支援機関へつなぐ取組を行っている団体の利用環境を整備し利用促進を図るため、区では経費の一部を補助する制度を設けるなどの支援をしています。

(4) サルベージクッキングの実施

サルベージクッキングとは、食べごろギリギリの野菜、買い過ぎた食材、もらいものなど持て余している食材をサルベージ（救い出す）する料理のことです。

本区では、令和5年度より事業を開始し、多くの区民と未利用食品の有効な活用について楽しく学ぶことができました。

本事業の意義は、実際に「一緒に料理をつくる」という経験を通して、「食」の大切さやつくることの楽しさを知ることができる点です。

近年、料理をあまりしたことがない人や食材の上手な調理方法を知らないという人も増えてきており、本事業を通し、食べ物を無駄なく消費する知恵と、つくることの楽しさを多くの区民と共有していきます。



(5) 防災備蓄食品の有効活用

本区で備蓄する防災備蓄食品は、賞味期限の満了前に町会・自治会・保育施設等に拠出し、有効活用しています。

拠出した食品は、防災訓練や防災普及啓発の活動において活用され、防災備蓄食品に関する知識や災害に備え、食品を備蓄することの重要性を共有することに役立っています。

また、これらの活動を行って、なお残った食品については、フードバンクへの寄付や各種イベントを通じた防災啓発品として利用することで、賞味期限切れによる食品ロスの削減に取り組んでいます。



(1) 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会への参加

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会とは、全国で食べきり運動等を推進し、3Rを推進するとともに、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワークです。

本区は、平成30(2018)年度から、同協議会に参加して、他自治体と情報交換を行っています。

今後も、先進自治体の事例について学ぶなど、他自治体と連携した効率的な食品ロス削減についても検討していきます。

(2) 東京23区連携による情報発信

東京23区の特別区では、各区の取組を発信するため、令和4年9月9日(金)~令和4年11月2日(水)の間、東京区政会館1階において「東京23区食品ロス削減取組紹介展示」を行いました。

今後も、東京23区の中で情報共有を進めながら、連携した取組を実施していきます。

第5章 墨田区の描くビジョンと達成すべき目標

1. ビジョン

食を通じてつながる元気なまち

食品ロスを削減するためには、食物への感謝の心を育み、大切に消費していくことが重要です。また、「食」の楽しさや大切さをすべての区民と共感し、つくること、たべることだけでなく、「食」が持つ「人や地域をつなぐ役割」「人を元気にする役割」を大切にしながら、区民、地域が活発につながっていけるようなまちを目指していきます。

2030年の「墨田区」が本計画のビジョン「食を通じてつながる元気なまち」となるよう、全区的に食品ロス削減に努めていきます。

【ビジョンを通じて形成される地域循環共生圏】

「食」を通じて、人がつながり豊かに交流し合い、人々の交流の中であらたなコミュニティが生まれ、コミュニティやその活動が循環していきます。

このように人やコミュニティが活性化する中で、様々なビジネスモデルが創発され、経済循環にも波及していくことが期待されます。また、経済効果が生じることにより、多くの事業者が取組に参入することになれば、食品ロス対策が促進され、資源循環型社会の実現に近づくとともに、温室効果ガスなども減少し、ゼロカーボン対策にも寄与するものと思われます。



地域循環共生圏

地域資源を活用して、環境・経済・社会を良くしていく事業(ローカルSDGs事業)を生み出し続けることで、地域課題を解決する自立した地域

【「食」が墨田区食品ロス削減推進計画の中で果たす役割】

食品ロスの削減推進を図るためには、「食」が持つ役割を認識し、その役割を計画上に落とし込んでいくことが非常に重要です。

本計画では、以下の「食」が持つ役割を大切にしながら、ビジョンの達成を目指していきます。

・人や地域をつなぐ役割

「食」は私たちの生活に必要な不可欠な要素で、私たちは食事をしなければ生きていけません。食事には様々な形態があり、その時々状況に応じて食材等を買って調理したり、出来合いのものを購入して食べたり、外食したりします。これらは、どのような形態であっても、人と人のつながりを作ります。「つくる人と食べる人」、「生産者と消費者」など、「食」を通じて多様につながり合います。

また、地域食堂など「地域の食卓（ ）」により、「食」を通じたコミュニティなども形成されてきており、孤食（個食）を防止し、地域とつながり合う場も拡大しつつあります。

このように、人と人がつながり、人と地域がつながる。「食」には人や地域をつなぐ役割があります。



区は、シティプロモーションブランドメッセージとして、「ひと つながる 墨田区」というメッセージを掲げており、本計画のビジョンは当該メッセージとの親和性も高いものだと認識しています。

・人を元気にする役割

「食」には人を元気にする力があります。「食」をつくること、食べることの楽しさは人に喜びや活力を与えます。

また、上述したように「食」には人や地域をつなげる力があるため、社会的につながることにより、ソーシャルヘルス（社会的健康）が満たされると当然、人の幸福度は高まり、心身ともに健康になっていくという効果も期待されます。

地域の食卓とは、孤食になりがちな子どもや高齢者等が、皆で食卓を囲んで食事をする地域の居場所のこと。

2 . 成果指標

2030年にあるべき「墨田区の未来（ビジョン）」を実現させるため、以下、3つの成果指標（計画目標）を達成させていきます。

（1）家庭系食品ロスの排出量の削減

国における食品ロス削減の目標としては、家庭系については、「第四次循環型社会形成推進」（平成30年6月閣議決定）、事業系については、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年7月公表）において、共に平成12（2000）年度から令和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、令和2年3月に閣議決定された「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」においてもそれらの目標に準じています。

また、東京都も令和元（2019）年度12月策定の「ゼロエミッション東京戦略」において、令和12（2030）年度の主要目標として、「平成12（2000）年度と比較した食品ロス発生量半減」を設定しています。

これらの計画目標を受け、本区においては、まずは直接的に排出抑制の啓発を進めることができる家庭系の食品ロスをターゲットに、推計される平成12（2000）年度値（ ）の食品ロス量を半減させることを目標とします。

【墨田区家庭系食品ロス量】

平成12年度 （2000年度）	令和12年度 （2030年度）	削減量
7,280 トン	3,640 トン	3,640 トン

本区として、平成12（2000）年度の食品ロス削減量のデータは存在しないため、直近の令和3（2021）年度に調査した4,657トンという食品ロス量のデータ、また過去の東京都及び本区の家庭系ごみの量やその内訳に占める食品ロスの割合等を勘案し、平成12（2000）年度の食品ロス量を推計しました。

(2) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている区民の割合増加

令和2(2020)年度に実施した第26回墨田区住民意識調査では「環境問題に対して生活の中でどのようなことを心掛けているか?」との設問に対し、食品ロスの削減と答えた区民は、40.1%でした。

これを受け、令和4(2022)年度に実施した第27回墨田区住民意識調査ではさらに踏み込んだ内容で、「食品ロスを減らすためにどのようなことに取り組んでいるか?」との設問を用意し、以下の結果を得ました。

取組有無	内 容	割合
取組あり	残さずに食べる 68.3%	92.6% ()
	買い物の前に冷蔵庫の在庫を確認する 48.3%	
	外食時は食べきれぬ量を注文する 47.0%	
	料理を作りすぎない 44.5%	
	小分けや少量パックなど食べきれぬ量を購入する 38.9%	
	商品棚の陳列順に購入する 13.1%	
	買い過ぎて食べきれない場合等はフードドライブ等へ寄付する 1.2%	
取組なし	特に取り組んでいることはない 6.1%	7.4%
	無回答 1.3%	

複数回答ありのため正確な数値が出せないが、100%から取組なしの数値を引いて割合を算出した。

以上の調査結果から、食品ロス削減のために何らかの取組を行っている区民の割合は増加していることが分かりましたが、各取組内容の実施率を高めて、すべての区民が何らかの取組を行っているようにすることを目標とします。

【食品ロス削減のために何らかの行動をしている区民の割合】

令和4年度 (2022年度)	令和12年度 (2030年度)	増加値
92.6%	100%	7.4%

(3) 食品ロス削減を全区的に推進

食品ロス削減の取組が「**区民運動**」として推進されるものとなるように、区民、事業者等と連携して推進していきます。

【区・区民、事業者が連携する取組】

・食支援ネットワーク「ごっつあんすみだ」との連携による未利用食品流通網の確立

令和5年11月2日に設立された食支援ネットワーク「ごっつあんすみだ」と連携して、区内企業等から寄付された未利用食品を、地域食堂、こども食堂、フードパントリー等を運営する団体とマッチングさせていきます。

また、区民が気軽にフードドライブに協力することのできる環境を整備するため、区公共施設のほか、民間事業者等と連携し、常設フードドライブを増やしていきます。

これらを包含した区内における未利用食品流通網(ロジスティックス)を確立させ、区民、事業者と連携した取組をさらに強化していきます。

【食支援ネットワークと連携したフードドライブ回収量】

令和4年度 (2022年度)	令和12年度 (2030年度)	増加量
2,064 kg	5,000 kg	2,936 kg

上記目標は、一見すると食品ロス削減を図る本計画の趣旨と相反するようには見えますが、現在、直接廃棄されているような未利用食品の受け皿を作るという意味合いでは、食品ロスに直結した成果指標となります。

また、同時に発生抑制の啓発も行っていきますので、2030年度以降も踏まえた長期的な視野で見えていくと、当該成果指標は減少していくものと思われます。

第6章 推進体制と進行管理

1. 推進体制

本計画を全庁横断的な計画とするべく区役所全体で食品ロス削減に関する情報共有及び総合的な調整を行っていきます。

そのためには、令和5（2023）年6月に設置した「墨田区食品ロス削減推進本部」における全庁横断的な推進を行っていきます。

また、関連する所管を集めた「食品ロス削減推進会議」を組織して、各課の取組について、評価・検証を行っていきます。

そのほか、関連団体との積極的な意見交換を行いながら、食品ロス削減に係る課題等を共有し、円滑な連携を行っていきます。

2. 進行管理

本計画の計画期間は、令和12（2030）年度までとなっていますが、国や都の関係法令の改正や墨田区一般廃棄物処理計画の見直しのタイミング、そのほか社会情勢の変化等、必要に応じて計画の見直しを行っていきます。

なお、見直しに関してはPDCAサイクル、OODA（ウーダ）ループの2つの手法を併用し、その内容や事業の性質、その実態に応じた適切な進行管理を進めていきます。

（1）PDCAサイクルによる進行管理

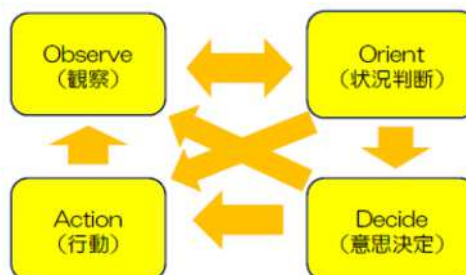
PDCAサイクルは、Plan（計画） Do（実践） Check（評価） Action（行動）のサイクルを回していくことで手順に沿って、継続的に改善していく仕組みです。

このため、「墨田区食品ロス削減推進計画」全体の進行管理など、中長期的な視点で判断が必要とされるものについては、PDCAサイクルの手法による進行管理を行っていき、計画に基づく具体的な目標を達成させるための、具体的な取組を行っていくことが大切です。



(2) OODA ループによる進行管理

OODA ループは、対人関係による心理的要素も含め、著しく、かつ常に変化する状況に合わせ、柔軟な対応が求められる事業の進行管理に有効とされています。



Observe (観察): 社会経済における変化や現状を観察・調査する。

Orient (状況判断): 収集した情報を分析し、状況を理解する。

Decide (意思決定): 具体的にとるべき行動を決定する。

Action (行動): 行動する。

OODA ループは状況に応じて、最初の地点(観察)に戻り、状況把握をすることができるので、あらゆる物事が目まぐるしく変化する現代において、一つのサイクルを終える前に様々な意思決定、行動につなげられる部分があります。そのため、各事業施策等の進行管理については、OODA ループによる進行管理を行っていきます。

【OODA ループでの進行管理例】

立川ストックヤードでの未利用食品流通網確立の検証

Observe (観察)

- ・ 食品管理の状況が適切であるかどうかを確認します。
- ・ 配送のルートが適切であるかどうかを確認します。
- ・ 人的配置に支障がないか確認します。

Orient (状況判断)

- ・ 上記の状況確認のもと、食支援ネットワーク等との意見交換を通じ、状況判断し、課題整理や方向づけを行います。

Decide (意思決定)

- ・ 適切な状況判断に基づき、関係者で協議、合意の上で意思決定します。区は、事業運営に必要な措置を適宜見直し、反映させていく仕組みを作っていきます。

Action (行動)

- ・ 意思決定された課題解決の手法を、速やかに実施するための体制を整え、実行します。

OODA ループでは、状況判断・意思決定・行動の各段階で、それぞれのループに進む際に、支障が生じるような場合は、観察(Observe)にループをつくり、進行管理を適切に進めていきます。