



令和6年度は引き続き活動隊を養成して食品ロス削減の取組みについて府民啓発を推進するとともに、市町村や事業者等と連携し、地域一体となった検討・実践の場を開催し、活動隊が主体となり取り組むモデル事例を創出することで、今後、府内全域における市町村・事業者の食品ロス削減の取組みを促進します。

事業の概要

(1) 活動隊運営事務局（養成講座の開講等）

① 養成講座の開講

- ・募集人数：年間20人
- ・募集対象：大学生等の若年層を中心に幅広く
- ・養成講座：年4回程度の講座（座学3回、体験実習1回）

② 活動隊員の人材管理

- ・R4,5年度に登録した活動隊員について、活動の支援を行う

(2) 地域の食品ロス削減に向けた取組の検討・実践

① 食品ロス削減検討会（ワークショップ等）の開催

地域に所在する事業者や大学と連携し、地域での食品ロス削減の取組や啓発方法について、ファシリテーションに長けた専門家のもと、活動隊が主体となり検討する。

② 実践の場の開催

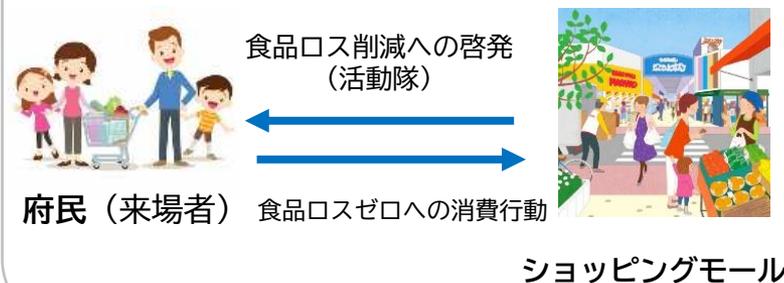
検討会の結果をもとに、地域にあるショッピングモールにて食品ロス削減の取組や啓発を活動隊が主体となり実践する。

<(2) 事業イメージ>

地域一体となった食品ロス削減検討会

調整・準備

実践の場



(1) 活動隊運営事務局 (養成講座の開講等)

① 養成講座の開講



1 養成講座

<ポイント>

- ・フードサプライチェーン全体を学ぶ
- ・通常では見られない裏側や事業者の想いや考えを聞ける機会
- ・大学生の夏休み期間に実施

2 体験実習

- ①「なんでやろう?食品ロス」カードゲーム 出前講座実施
- ②未利用食品の活用現場にてボランティア

1 養成講座

<p>フードサプライチェーンと 講座講師</p> <p>・物価高 ・地産地消</p>  <p>生産 製造</p>	<p>物流の 2024年問題</p>  <p>流通・卸</p>	<p>・コロナで変わる飲食業界 ・物価高 ・エシカル消費</p>  <p>Restaurant SUPER MARKET</p> <p>販売等</p>	<p>・物価高 ・子ども食堂</p>  <p>家庭</p>
<p>講座1回目 8/25(日)</p> 	<p>講座2回目 9/8(日)</p> 	<p>講座2回目 9/8(日)</p> <p>Hospitality Restaurant Royal Host</p> <p>講座3回目 9/28(土)</p> 	<p>講座3回目 9/28(土)</p> 

(2) 地域の食品ロス削減に向けた取組の検討・実践

① 食品ロス削減検討会（ワークショップ等）の開催



実施計画案

● 募集人数

20名程度(2022年度・2023年度・2024年度登録メンバーより)

● 内容

- ・ステージ企画(1グループ:5名程度)
- ・もったいないやんカルタ作成(1グループ:5名程度)
- ・活動隊員ブース企画(2グループ:10名程度)

● 実施回数

オンライン説明会 1回

対面フィールドワーク・ワークショップ 3回

オンライン会議 1~2回

