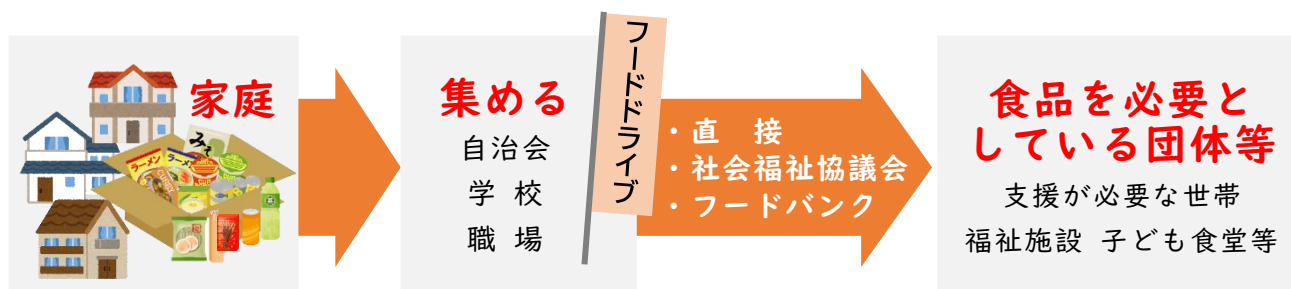


フードドライブ実施マニュアル

令和6年10月 筑西市市民環境部環境課



あなたもやってみませんか
もったいないをありがとうへ



フードドライブとは、家庭で使わずに眠っている食品を持ち寄り食料の確保が困難な世帯や団体等に提供するための活動です

1 フードドライブ実施手順

1 実施計画の作成

フードドライブの実施場所、実施期間、食料提供先及び周知方法を検討しましょう。
その後、食品の提供先（社会福祉協議会、福祉施設、フードバンク等）と提供条件、受け渡し日等を事前に調整します。
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、食品回収ボックス、計量器、食品受領リスト、筆記用具、カメラ（記録写真用）、掲示物（のぼり旗、案内板等）

市ではフードドライブに関する
備品を無償で貸出しています！



のぼり旗＋台座



食品回収箱（105 ㍓）

幅 78cm×奥行き 46cm



パネル（A1）＋イーゼル

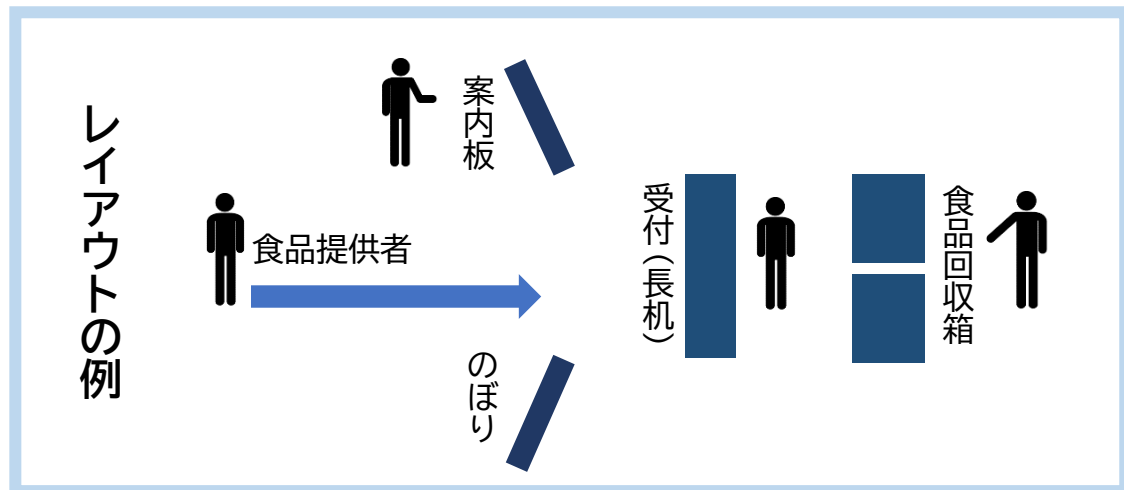
申込方法はここから

環境課に事前申込をお願いします。



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、種類ごとに食品受領リストに記入し、受領します。



[分類方法の例]

米、缶詰・びん、レトルト食品、インスタント食品、お菓子、飲料、調味料、乾物・その他

[受領食品リストの例]

NO.	カテゴリ	品名	個数	内容量	食品の状態	賞味期限等	備考
1	調味料	サラダ油	1	250ml	■良好	R6.12.31	
2	米	コシヒカリ	1	30kg	■良好	R5 産	玄米
3					□良好		

4 フードドライブ終了後

事前に調整しておいた引渡日に合わせて食品を整理しておき、提供先へ引き渡します。
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。

※市から物品の貸し出しを受けた方は、返却報告書を添えて、速やかに返却をお願いします。

2 対象とする食品

1 対象とする食品の選定

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に十分に考慮し、決定してください。基本的には野菜、生鮮食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。

筑西市が実施しているフードドライブの対象食品

- ・賞味期限が2か月以上あるもの
- ・常温保存できるもの
- ・日本語表記のもの
- ・未開封のもの

例) 米、缶詰・びん（果物缶、ツナ缶等）、レトルト食品（カレー等）、インスタント食品（ラーメン、スープ、味噌汁等）、お菓子、飲料、調味料（砂糖、塩、マヨネーズ等）、乾物（そば、そう麺等）、その他

2 対象としない食品の選定

回収できない食品の例	回収できない理由
生鮮食品（生肉、魚介類、生野菜等）	提供先に冷蔵庫・冷凍庫がない場合、最終的な食品の提供先に届けるまでに腐敗してしまう恐れがあるため
冷蔵食品、冷凍食品等温度管理が必要なもの	
賞味期限の記載がないもの（砂糖、塩を除く）、成分表示が外国語表記のもの	食品衛生の観点から、フードドライブ実施団体や提供先が品質保証することができないため
手づくり品、お弁当、食べ残しの食品	
開封されたもの、包装が破損したもの	最終的な提供先への配布までに最低でも1か月程度の時間的余裕をみておいた方が良いため
賞味期限が1か月未満のもの	
アルコール類（料理酒を除く）	アルコール類は趣向品であり、飲まない人・飲めない人がいるため
治療用特殊食品	マッチングが難しいため

3 Q&A

Q1 回収できない食品を持参されたときは

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ご説明ください。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付けることは

A2. 建物の入り口近くなど、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。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が混入するのを防ぐため、有人での実施を基本とします。

Q3 提供先に引き渡すまでの保管場所で気を付けることは

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。

Q4 賞味期限が印字されていない食品は対象としてよいか

A4. 対象外としてください。ただし、賞味期限の記載が義務付けられていない一部の食品（塩や砂糖）については、対象として問題ありません。

Q5 ベビーフードや粉ミルクは対象としてよいか

A5. 対象として問題ありません。

食品ロスに関する情報

- (1) 環境省「食品ロスポータルサイト」

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

- (2) 農林水産省「食品ロス・食品リサイクル」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/

- (3) 消費者庁「食品ロス特設サイト」

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html>

- (4) 茨城県「食品ロスをなくそう！」

https://www.pref.ibaraki.jp/seikatsukankyo/kansei/kankyo/2021_foodloss/202108_foodloss.html

- (5) 筑西市「食品ロス削減について」

<https://www.city.chikusei.lg.jp/page/page005411.html>

[マニュアルに関する問合せ先]

筑西市 市民環境部 環境課 生活環境係

電話：0296-24-2130 メール：environ@city.chikusei.lg.jp
