

第13回

フードドライブは地域のなかまと連携し、
地域の方々を支援しています。



SDGs 未来都市
かこがわ

わたしたちはSDGs
を推進しています。

食品の
持ち寄り

フードドライブ にご協力ください!

「賞味期限までに食べきれそうにない」「たくさんもらって
余っている」など、ご家庭に眠っている余剰食品があれば、
ぜひ実施場所にお持ち寄りください。

もったいないを
ありがとうに

ご家庭に眠っている
食品はありませんか?

白米・玄米は
開封済みでも
少量でも
OKです!

前回のお礼

8月30日～9月2日

重量 848kg

の食品が集まり
ました

実施場所・日時

2024年 1月24日(水)～27日(土)

実施場所	実施時間	受付場所	電話番号
コープ神吉	10:00～17:00	店内特設コーナー	079-432-3135
コープ東加古川	10:00～17:00	店内特設コーナー	079-426-8566

2024年 1月24日(水)～26日(金)

実施場所	実施時間	受付場所	電話番号
加古川コープのつどい場「かっこ」	9:00～15:00	施設内特設コーナー	079-456-3206
加古川市内但陽信用金庫各店	9:00～15:00	店内特設場所	0120-200-707
加古川市総合福祉会館 (加古川町寺家町177-12)	9:00～17:00	社会福祉協議会窓口	079-424-4318
加古川北市民センター (神野町西条1519-2)	10:00～17:00 (1月26日は15:00まで)	施設内指定場所	079-438-6200
兵庫大学 (平岡町新在家2301)	9:00～17:00	11号館102教室	079-427-9798

問い合わせ ☎078-935-7180

12号館1階事務サポート室に変更

○ 受付できる食品

- お米 (白米・玄米・レトルトごはん)
- パスタ・素麺などの乾麺
- 缶詰・レトルト・インスタント食品
- 海苔・お茶漬け・ふりかけ
- お菓子・飲料
- 調味料 (醤油、食用油など) など

1ヶ月以上賞味期限が残っている
常温保存可能なもの

✕ 受付できない食品

- ✕ 賞味期限が1ヶ月を切っているもの
(白米・玄米・砂糖などの賞味期限のない商品は除く)
- ✕ 開封されているもの
- ✕ 生鮮食品 (生肉・魚介類・生野菜)
- ✕ アルコール (みりん、料理酒除く)
- ✕ 製造者または販売者の表示のないもの (白米・玄米を除く)

上記食品は、お持ちいただいても受取できません。
ご理解・ご協力をお願いいたします。

“フードドライブ”とは?

家庭で余っている食べきれない
食品を持ち寄り、
それを必要としている福祉団体・
施設に寄付する活動で
「もったいない」を
「ありがとう」に変える
取り組みです。

家庭

フードドライブ

フードドライブ実施場所

地域で資源循環

加古川市内の
福祉団体・施設など

共催： 生活協同組合コープこうべ、 加古川市、 加古川市民生児童委員連合会、 但陽信用金庫、 兵庫大学
 後援： 加古川市消費者協会、地域包括支援センターかこがわ、地域包括支援センターのぐち、地域包括支援センターひらおか、
 地域包括支援センターかこがわ南、地域包括支援センターかこがわ北、地域包括支援センターかこがわ西
 協力： 加古川市社会福祉協議会

食品ロスとは？

食品がまだ食べられるのに、捨てられてしまうこと

毎日おにぎりを1〜2個捨てている事になるんだね…

世界では…

世界全体で生産される食料のうちの、

1/3が廃棄

されています。



日本では…

「食品ロス」は、 **年間**

523万トン

※廃棄される食品のうち可食部分と考えられる量



令和2年度より **食品ロス量が増加**

国民1人1日当たり食品ロス量 **約114g**
(茶碗約1杯弱に相当)

資料：農水省（令和3年度推計値）

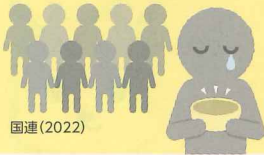
食品ロス、こんな問題点も

世界では…

栄養不足人口は

約8億人

10人に1人が栄養不足



日本では…

食料自給率は

38%

世界中から食料を大量に輸入する一方で、多くの食料を捨てています。

※令和3年度カロリーベース



環境面では…

世界中の食品ロスにより排出される温室効果ガス（二酸化炭素換算）は、

CO₂ 約33億トン

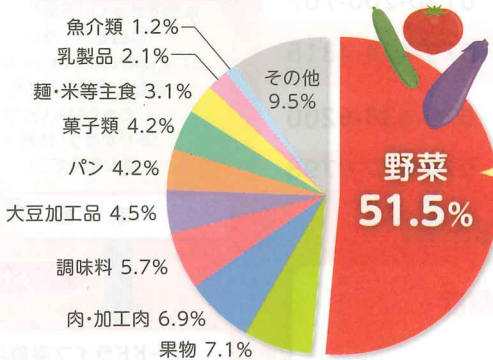
世界の温室効果ガス排出量全体の8%を占めています。



もったいない！ まだ食べられるのに捨てられる食品、約半分は野菜です！

加古川市内の家庭において、未使用のまま捨てられている食品や食べ残しなどの「食品ロス」が年間約7,000トンも発生し、ごみとして燃やされています。2018年7～8月に、食品ロスの実態を調査するため、市民モニターの方々にご協力いただき、毎日の食品ロス発生状況などをまとめました。

未使用食品 ▶ 未使用のまま捨ててしまった食品



- 野菜が最も多く、全体の約半分(51.5%)を占めている。内訳は、きゅうり、トマト、なすびの順に多い。
- 廃棄理由は、「傷んだ・腐った」が最も多いが、「賞味期限・消費期限切れ」によるものも多い。

食べ残し

▶ 食事に出したが、食べきれず捨ててしまった食品

発生品目は、「野菜・サラダ」「ごはん・穀類」が多く、発生理由は子どものいる世帯では「子どもの食べ残し」が最も多く、子どもがいない世帯では「作りすぎ・量が多い」が最も多い。

もったいないね



FOOD DRIVE

新型コロナ禍の影響や、相次ぐ物価の上昇により収入が減少したり、厳しい生活環境を余儀なくされている方が増えています。このような生活の困窮されている方へも、社会福祉協議会などを通じてみなさまから提供いただいた食品をお渡しします。ご家庭で余剰食品があればお持ち寄りください。