



『もったいない』をなくし、『おすそわけ』を当たり前。

FOOD BANK GUIDE BOOK

【フードバンク活用ガイドブック】

令和元年度 福岡市共働事業提案制度採択事業「フードバンクを活用した食品ロス削減啓発事業」

食品ロスをなくし、 もっと暮らしやすい地域社会に。

「フードバンク」は、まだ食べられるのに捨てられる食品（いわゆる、「食品ロス」）を企業等から集め、食品を必要とする方へ無償で配付する活動です。

特定非営利活動法人フードバンク福岡（以下、フードバンク福岡）は福岡市内で平成 28 年に活動をはじめ、「食の安全」や「トレーサビリティ」など企業が安心して食品を提供できる環境づくりを行い、現在は約 100 の企業から食品の提供をいただいています。しかし、活動を開始してから食品を必要とする団体等は増加の一途をたどっており、継続的・安定的に食品を配付するため、食品を提供いただける企業をさらに拡大していくことが課題です。

また、福岡市（環境局）は、ごみに多く含まれる食品廃棄物を減量するため、食品ロス削減を推進しており、そのひとつの方法としてフードバンクの活用効果に期待しています。

フードバンクが社会の中で有効に機能するためには、活動がさらに活発になる必要があります。そのため、フードバンク福岡の課題を共に解決し、最終的に食品ロスを削減することを目的に、フードバンク福岡と福岡市とで共働するに至りました。

この共働のなかで、まず、フードバンクに対する企業の認識について、実状を確認するために、令和元年 7 月、2,000 件の食品関連企業に対し、アンケートによる調査を行いました。調査の結果、多くの企業が食品ロスを「ごみとして捨てている」という現状がわかりました。また、過半数の企業が「フードバンクを利用してみたい・興味がある」と回答いただいた一方で、衛生面への懸念や「少量しか出ない（から協力できない）」といった誤解があることも確認できました。また、フードバンクの利用には、過半数の企業が「地域社会貢献や連携」に期待するとお答えいただいています。

これらの結果から、企業から発生する食品ロスの削減・有効活用にフードバンクが役立つ可能性を感じると同時に、まず、フードバンクについて抱いている疑問を解消していただき、さらにフードバンク福岡の仕組み（衛生面など）や配布先のことなどを知っていただきたいと考え、本冊子を作成しました。本冊子によりフードバンクへご理解をいただき、「食品ロスをなくし、食品を必要とする人たちへ届けてもらいたい」と思っただけであれば幸いです。

『もったいない』をなくし、『おすそわけ』を当たり前。

FOOD BANK GUIDE BOOK

【フードバンク活用ガイドブック】

- 1 食品にまつわる課題と現状
- 2 フードバンクってどんな活動？
- 3 フードバンクの効果とコスト
- 4 こんな時はどうするの？担当からの質問
- 5 フードバンクに関わる人たちの声

本冊子で使う言葉の定義

「提供企業」、「提供者」・・・食品をフードバンクに提供する企業や個人のこと

「受取団体」・・・食品をフードバンクから受け取る団体のこと

1

食品にまつわる課題と現状

Issues and current situation surrounding food

フードバンクにまつわる 2つの大きな社会課題

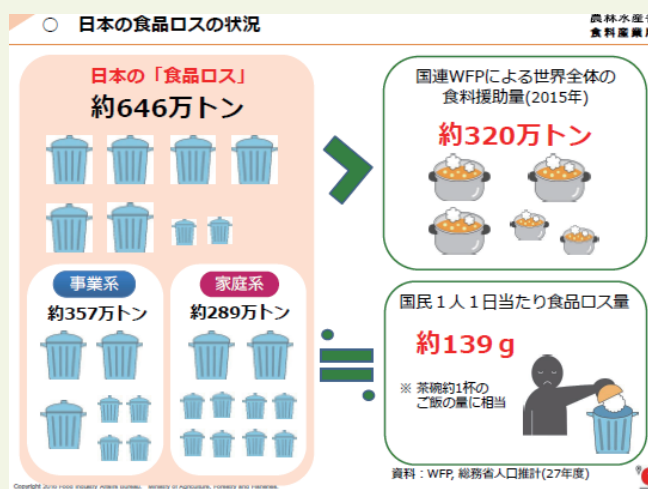
食に関するセーフティーネットの構築として注目を集めるフードバンク。その背景には「食品ロス」と「貧困」という2つの大きな社会課題があります。飽食の時代といわれる昨今において、食品が余っているところと足りないところのバランスを整えることで、両方の課題解決につながります。

食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」

世界規模で、食品ロスが大きな社会問題となっています。世界的な人口増加による食糧需要の増加や、穀物価格の上昇、気候変動の一方で、日本では食料自給率は約4割※1にもかかわらず大量の食料廃棄が行われており、有償によるごみ焼却は経済的損失、富の流失が問われるようになりました。国内では、未使用・可食部の食品ロスは約643万トン※2も発生しています。

※1 平成30年度農林水産省統計（カロリーベースで37%）

※2 平成28年度農林水産省推計



7人に1人の子どもが「相対的貧困」※3

「貧困」というと、まず発展途上国の子ども達を思い浮かべるのではないのでしょうか。しかし、日本の子どもの相対的貧困率は13.9%に上ります。これは、子どもも含めたおよそ7人に1人が貧困状態に置かれていることを示しています。その中でも、特にひとり親世帯の半分以上が貧困状態にあります※4。福岡市では、300万円未満で暮らす世帯が15.9%であることが分かりました。



※3 「相対的貧困」：その国の文化・生活水準と比較して困窮した状態を指し、具体的には「世帯の所得がその国の等価可処分所得の中央値の半分に満たない人々」と定義されています。※4 平成27年国民生活基礎調査（厚生労働省）

課題の解決に向けて動き出した社会の流れ

「食品ロス」と「貧困」。この2つの課題は、世界的な規模で改善していく社会課題として掲げられています。この大きな社会課題の解決に向けて法令も制定され、企業や事業者、そして個人からできることを行政も後押ししています。

食品ロスの削減と「持続可能な開発目標（SDGs）」の関係

2015年9月の国連サミットで採択されたSDGsにおいて、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させる」ことが目標に掲げられています。企業が食品ロスの削減に取り組むことは、環境問題だけではなく飢餓の撲滅にも効果があり、複数の社会的課題の解決につながります。食品ロスの削減に取り組むことが社会貢献の第一歩になります。



フードバンクを後押しする「食品ロス削減推進法」

世界的に食品ロスへの関心が高まるなか、令和元年10月1日に「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)が施行されました。食品ロス削減推進法では、食品ロスの削減について、国・地方公共団体・事業者等の責務等を明らかにし、多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として制定されました。そして、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と制定されました。事業者の責務としては、「事業者は、その事業活動に関し、国または地方公共団体が実施する食品ロス削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減につ

いて積極的に取り組むよう努めるものとする。こと。(法第5条)」と定められています。また、未利用食品等を提供するための活動(フードバンク)が円滑に行われるよう、事業者をはじめ自治体・フードバンク団体など関係者相互の連携強化を図ることとされており、今後、フードバンクが活発になっていくことが期待されています。食品を取り扱う企業は、食品ロスの削減に向けたさまざまな取り組みを始めており、コスト削減などの効果があらわれています。

福岡市が進める食品廃棄物の減量

福岡市では「新循環のまち・ふくおか基本計画」に基づき、ごみの削減と3Rの推進に取り組んでいます。福岡市のごみ量は、市民・事業者の皆様の積極的な取り組みにより、人口増や経済状況の好転による事業所数増というなか、ほぼ横ばいで推移しています。しかしながら一方で、事業系の「燃えるごみ」のうち約2割から3割が食品廃棄物、食品廃棄物のうち約半数は食べ残しや売れ残りといった食品ロスが占めています。食品ロスはまだ食べられるのに捨てられており、工夫や心がけで発生を抑制する余地が残されており、福岡市では食品ロス発生抑制ため、次の事業を実施しています。



福岡市の環境事業



■フードバンク推進

食品ロスを食品として有効活用できるフードバンクが円滑に行われるよう、フードバンクの周知啓発などの支援を行い、フードバンクの活用により事業所から出る食品ロス減量を目指しています。(周知啓発の例:福岡市ホームページでのフードバンク紹介、事業系ごみルールブックにフードバンクコラム掲載、事業所立入の際にフードバンクの紹介、福岡市主催イベントにおけるフードドライブ)



■もったいない!食べ残しをなくそう福岡エコ運動

飲食店において出された料理のうち宴会では約14%、外食では約3%が食べ残され、捨てられていることから、食べ残しをなくすことで食品ロス削減を目指す「もったいない!食べ残しをなくそう福岡エコ運動」を推進しています。宴会・外食の際は、①かしこい選択適量注文、②美味しく味わうはじめの30分間、③おわりの10分前は完食タイム、の「福岡エコ3項目」の実践を呼びかけています。

2 フードバンクってどんな活動？

What kind of activity is food bank

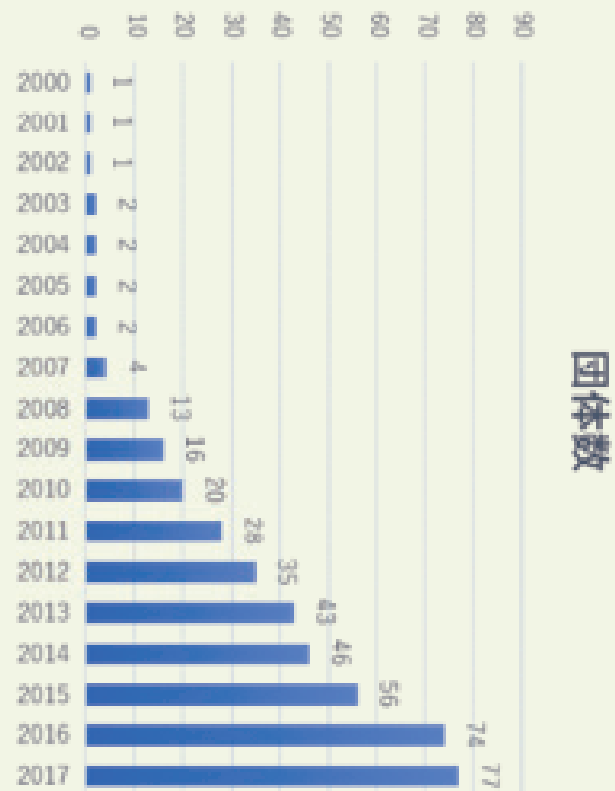
2つの社会課題をつないで、同時に解決していく

フードバンクは、地元で発生した食品ロスを小回りの利く有効活用で発生抑止効果があり、食品を必要とする施設団体に無償で配布することによって福祉的な効果があると期待されています。「食品を提供したい人」と「食品を必要としている人」をつなぐ役割を果たし、「食品ロス」と「貧困」という2つの社会課題に働きかけます。その活動はアメリカから始まりました。

全国約100か所に広がるフードバンクの起源

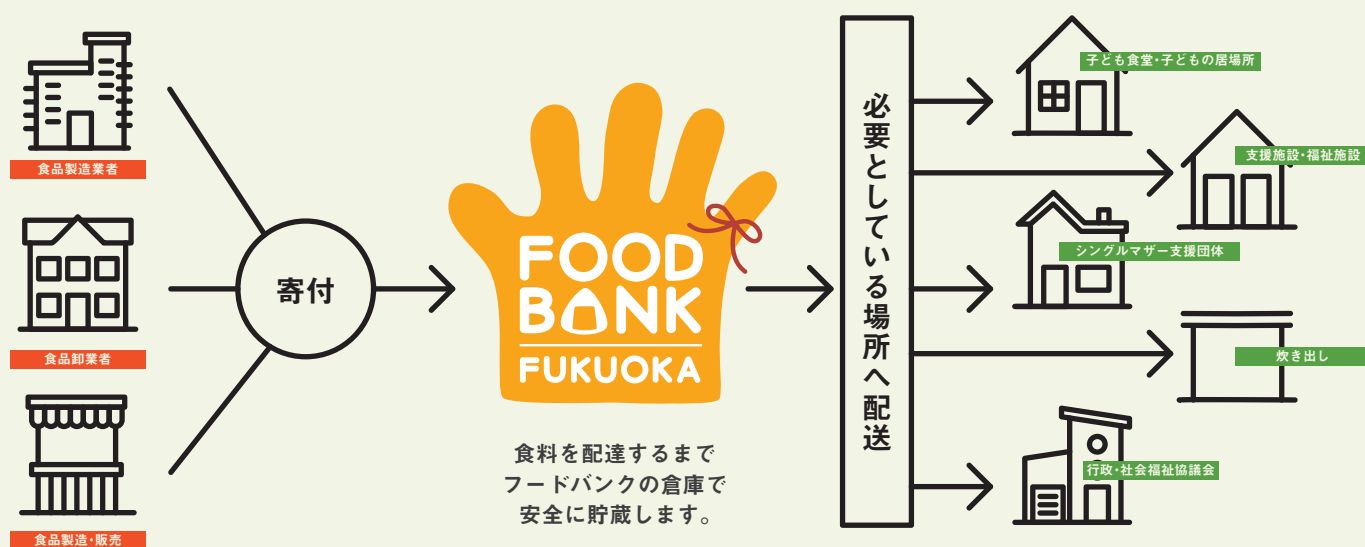
1967年、アメリカでボランティア活動をしていたジョン・ファン・ヘンゲル氏は(アリゾナ州)、スープレッティン(炊き出し)のボランティアで出会った若い母親から、「スープレッティンの食事と、スーパーのごみ箱から拾ってきた食べ物で、子どもたちに食事を与えている」と聞き、大変なショックを受けます。そこで、余分な食料を持っている個人や会社が食品を「預け」、困っている人が「引き出す」ことができる、「フードバンク」を思いつきました。その後、アメリカ各地にフードバンクは広がり、数年後、グローバル・フード・バンキング・ネットワーク(GFN)を創設、世界中へ食品供給ネットワークを作り続けています。

日本では、チャールズ・E・マクジルトン氏が2002年に日本初のフードバンク団体を設立しました(現在のセカンドハーベスト・ジャパン)。全国にフードバンクは徐々に広がり、2017年には77団体あることが報告されています。しかし、全国で取り扱う食品の量は年間約4,000トン前後にとどまっており、日本全体の食品ロス量のわずか0.06%にしかすぎません。



提供された食品が困っている人に届くまで

フードバンクは、品質に問題がないにもかかわらず市場で流通できなくなった食品を企業や個人から寄贈して、食べ物を必要としている施設や団体、個人へ無償で配布する活動です。食品が提供されてから必要としている方に届くまでの流れは、「食品を集める活動」と「食品を配る活動」の大きく2つに分かれます。



食品を集める活動

1 お問合せ

ホームページや電話・メールでお問い合わせいただいたのち、電話で簡単にお話をお伺いし、直接面談する日時を決めます。

2 直接面談

提供いただける食品の発生状況(種類や量など)を確認し、提供回数などを把握します。この時、担当者の方にフードバンク倉庫の見学をしていただきます。

3 合意書締結

互いの責任の所在を明記した合意書を取り交わし、互いに1部ずつを保管します(合意書について、詳しくは次ページを参照)。

4 提供食品内容の確認

実際に提供いただける食品が発生した際にメールで食品の内容・種類・数量・賞味期限・納品場所・注意点の確認をします。

5 納品

食品は、基本的に、フードバンクの倉庫まで運搬していただいています(困難な場合はご相談ください)。

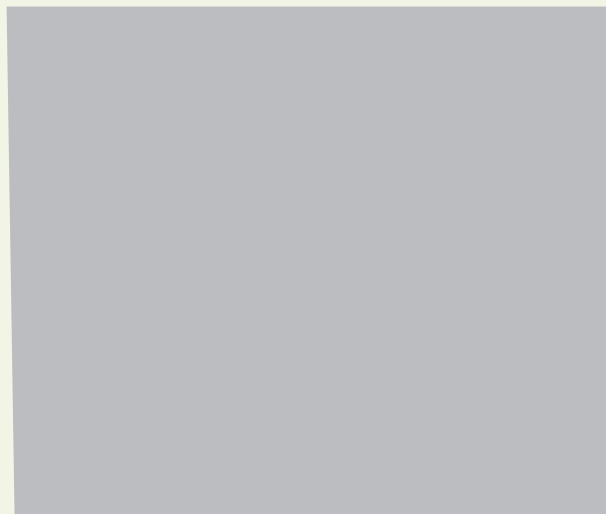
6 入力

食品は、倉庫では賞味期限ごとに分類整理し、配布準備に入ります。また同時に、トレーサビリティフォームへ入力作業を行い、食品の入庫から出庫まで追跡ができるようにします。

■ 約束事の確認を忘れずに！ 食品の提供・譲渡に関する基本合意書

フードバンクの合意書には2種類あります。ひとつは食品を提供いただく企業とフードバンクが結ぶ合意書、もうひとつはフードバンクと食品受取団体が結ぶ合意書です。いずれの合意書も、互いの責任所在を明確にし、転売はしないとしているところは共通しています。食品を提供いただく企業との合意書の場合、食品配布団体を生活支援団体に限定して配布すること、記録を保管・保持すること、反社会的勢力の排除などをうたっています。合意書の内容は以下のQRコードから確認できます。

(現在のQRコードはダミー画像)



食品を配る活動

① 受取団体へお知らせ

食品が倉庫に納品されると、食品の内容や種類、賞味期限などを明記したメールが食品受取団体へ配信されます。

② 受取団体からの返信

引き渡しの際には、受領書にサインをもらいます。受取団体が必要とする食品の内容や量が分かっている場合には、毎週決まった曜日に受け取りに来ていただいています。

③ 食品受取・受領書記載

提供企業の求めに応じ、いつ・どんな団体へどのくらいの量を配布したのかをお知らせしています。また、子ども食堂等からのお礼のお手紙もお届けすることがあります。

④ 入力

それぞれの団体は、自分たちの希望の受取量及び受取場所・日時をメールで返信し、取りに来ます。

⑤ 提供企業への報告

配布結果は、トレーサビリティフォームへ入力されます。フォームへは、企業名、食品名、内容、数量、賞味期限、出荷日を入力します。

アイスやヨーグルトも受け取ります

お米や缶詰、乾麺、パン、飲料などの長期間の保存がきくものだけでなく、お肉や野菜などの「生鮮食品」や冷凍食品やアイスクリームなどの「冷凍品」などの食品も受け取り、幅広い食品を取り扱っています。

フードバンクに提供できる商品と安心のネットワーク

フードバンクで取り扱っている食品は、常温、冷凍、一部冷蔵品です。加工食品の場合、賞味期限が1ヶ月以上のものをお受けしています。中には、災害備蓄品もあり、緊急支援ではとても喜ばれています。特に冷凍食品の仕掛品などの場合は、冷凍庫にためておいて、年に数回に分けていただくことがあります。大量の食品も受け入れ可能な倉庫を整備しています。フードバンクでは、食べ物を右から左へ横流しするのではなく、“マッチング”といって、必要なものを必要な数だけ必要なところへお渡しします。そのことで、安全に食品を届けることができ、受取団体においても、賞味期限内に使い切ることができます。

食品の種類	形態	温度帯
米	10、30 キロ単位。古米は玄米がのぞましい	定温
肉・魚	1キロ以上	冷凍
卵、野菜・果物	段ボールやかごで、1箱～	弱冷蔵 常温
調味料(砂糖、みそ、しょうゆ、塩、たれ等)	小分けされているもの。段ボール等で1箱～	常温
加工食品（総菜、カレー、ジャム、スープ等）	レトルト、缶詰、フリーズドライ冷凍食品、瓶など、箱単位。	常温 冷凍
めん	乾麺、カップ麺。箱単位。	常温
飲料	ペットボトルなど小分けされているもので、箱単位。	常温
菓子	小分けされているものや、箱単位のもの。	常温 冷凍
パン	種類はさまざま。1箱以上	常温
ヨーグルト	カップなど、小分けしてあるものが箱単位	常温、 冷蔵(要 相談)
アイスクリーム	小分けしてあるものが箱単位。	冷凍

食品提供・関係エリア（2019 年時）



3 フードバンクの効果とコスト

Effect and cost of food bank

発生する作業などのコストを正しく理解

余った食品を安心、安全に必要な場所に届けることで、食品を受け取る側だけでなく、行政や提供企業にも多くの効果があります。しかし、安全に食品を渡していくためには時間や労力などのコストがかかります。効果とコストをしっかりと把握して、最適な取り組みの形を検討しましょう。

地域社会をよりよくする4つの効果

1

食費の節約

福祉施設や団体の「食」の部分を支援することで、浮いた費用を本来の活動に回せます。例えば、児童養護施設では、本や遊具、学費などにあてることが出来ます。

2

心身の充足感

空腹だと人間は物事に集中できず、勉強や様々な面で弊害が出てきます。空腹を解消することで、子供たちの心身の充足感が得られ、集中力が増します。

3

食品廃棄物の削減

フードバンクの進展は、食品廃棄物の削減に繋がり、環境負荷低減の効果が期待されます。

4

財政負担の軽減

自治体が保有する備蓄食品を入れ替える際に、フードバンクに寄付することにより処理費用の軽減が図られます。また、余剰食品による困窮者支援は福祉予算の削減にもなります。

提供企業のメリットと注意点

メリット

①廃棄コストの削減

企業は廃棄コストを削減できます。廃棄する場合、運搬費や処理費がかかります。フードバンクを利用することでこれらの手間や費用を削減することが出来ます。

②従業員のモチベーションアップ

食品は人に食べてもらうためにつくられます。フードバンクに寄付することで、社会に役立っているという意識が生まれ、自社に対して誇りを持つことが出来ます。

③社会貢献活動の実施

食品の循環でCO2を削減でき、地球温暖化防止にも役立ちます。また、社会貢献として、CSR活動に積極的に取り組む企業であることをアピールすることが出来ます。

注意点

①対応職員の理解・社内認知の向上

食品の安全性を確保するため、食品のチェック、受け渡しの日程調整、食品の運搬など業務が発生します。フードバンクに参加する意義を周知啓発することで、社内の不安・不満を解消しましょう。

②トラブル時のリスク

万一、提供した食品によるトラブルが発生した時の対応やイメージ低下、食品事故の場合、合意書の取り決めに基づき、対応を図っていきます。

③ブランド管理

ブランド名がパッケージに明示されている商品は、ブランドイメージへの影響や正規価格への影響が懸念されます。

4

こんな時はどうするの?担当からのFAQ

Questions from the manager

アンケートから見えた担当者の不安・疑問

令和元年7月2000社の食品関連企業にアンケートを行いました。その中で、「フードバンクに興味はあるが、今はできない」と答えていたのは、40.3%。その理由を聞いてみると、担当者の方々から様々な戸惑いや、実施の判断がつかないといった声が聞こえてきました。

Q：食中毒などの問題になるのが怖いんだけど、衛生面は大丈夫なの？

A：食品品質管理基準の作成・運用で食の安全・安心に努めています。

フードバンク福岡では、「フードバンク食品品質管理基準」「フードバンク食品事故発生対応マニュアル」「食品入荷(出荷)時のチェック表」「食品保管・管理のチェック表」を作成し、食品管理の経験者が運用しています。

1. 基本方針 フードバンクの取り組みを構築するうえで、安心して食品を提供できる仕組みと品質の確保をおこなうことは最も大事な要素のひとつです。品質管理基準は、食品の提供元、提供先が安心して食品を・提供・利用できることを目的とします。

2. 品質管理の考え方 ①対象食品/消費期限又は賞味期限以内であり、汚損、破損等により食品衛生法上問題が生じていない商品を対象とします。 ②食品の安全についての考え方/食品の安全について3つの観点を基本に品質管理の内容を組み立てます

●フードセキュリティ(食料安全保障)飢えないだけの食べ物を確保すること ●フードセーフティ(食の安全・安心)確保した食べ物が食用にできるほど安全なものなのか、という考えです。 ●フードディフェンス(食料の信頼)食べ物の中に人が故意に異物や毒物を混入していないかと疑念的に考えることです。

Q：売れ残り商品と思われて、ブランドイメージが傷つかない？

A：ブランドイメージの向上につながっています！

食品のやり取りを始めるにあたって、互いが守るべき事項を「合意書」という形で確認させていただいています。内容は、横流しはしない、フードバンクへいただいからはフードバンクの責任などの記載をしております。(製造段階での事故については、食品衛生法等法令にのっとり処理をいたします。)また、打ち合わせの際、食品企業様のご要望に沿うようにしています。また、上記の内容を確認する一助として、設立当初から、どんな食品をいつ、どの団体に、いくつ配布したのかのトレーサビリティを取って管理をしています。

Q：少量の提供や不定期な提供だけでもいいかしら？

A：少量・不定期など様々な状況でいただいています。

災害等の理由によりお届けできなくなった突発的に出た食品ロスや、年に1回の食品提供、季節商品、ストックされた冷凍食品の余剰生産分をお出しいただくなど、さまざまな状況でいただいております。パイヤー様への仕掛品なども、食品の情報さえわかればいただいております。（食品の情報をいただくのは、主にアレルギー対応のためです）。

Q：食品提供するために手間が増えるんじゃない？

A：合意書締結までお手数頂きますが、締結後は確認連絡をするだけです。

合意書の確認後は、食品情報と配送日時を確認させていただくだけになります。また、ご要望に応じ、経理処理のための受領書等の発行を行っています。

Q：費用は損金算入できると聞いたのですが、本当ですか？

A：食品提供に関する費用は全額損金処理することができます。

その条件は、実質的な食品廃棄であること、そのことに関して社内ルールがあること、フードバンクとの合意書が必要となることです。商品としての帳簿価額だけでなく、食品の配送費用も、損金処理の対象となります。ぜひ、税理士さんにご相談いただきたいと思います。

Q：フードバンクを始めたいと思ったら、何から始めたらいいですか？

A：対象者によって必要とする食品が少しずつ異なります。

行政の窓口、社会福祉協議会:緊急支援の場合が多いので、長期間保存がきく常温品が主です。レトルトのご飯や総菜、長期保存できるタイプのパン、飲料、お菓子や災害備蓄品が喜ばれます。

5

フードバンクに関わる人たちの声

Voices of people who challenge food bank

それぞれの立場で感じる喜び

食品をご提供いただくばかりと思っていた、フードバンク。実際に始められた企業、食品受取団体からは、驚くような声が届いています。会社が元気になるだけでなく、勇気のある一歩が大きな社会課題を解決する糸口になっています。

最初は半信半疑。取り組んでみてスタッフの意識が変わった

株式会社唐人ベーカリー 専務取締役 桑野暁

私たちの会社は、学校給食パンの製造が6割程度なので、子どもたちのため地域に何か貢献したいと思っていました。提供するにあたって、個包装、表示ラベル張りの作業があり、製造部門の負担を心配しました。また、寄付する受け皿があることで、逆に食品ロスが増えるのではないかともしました。

取り組みを従業員に趣旨を説明したところ、心地よく「やりましょう」と。それは、従業員の中に「もったいない」という気持ちが、一番大きかったのではないかと思います。

始めてみると、「こんなに喜んでもらえるんだ!」と驚きました。また、従業員が、出荷するパンを厳しく選定している姿を見て、プライドを持ってパン作りをしていることが分かりました。工場見学の方から「もっと広めてくださいね」「ファンになりました」とうれしい言葉もいただきました。

製造にとって、食品ロスはつきもの。しかし、当たり前に行っていたことがもったいない事をしていたのだと従業員に気づきがあり、製造や食品ロス削減への意識が上がりました。製造したものを捨てなくてもいい……従業員のモチベーションが上がったことが、何より一番の良い点だったと思います。

心を込めて作ったものを、捨てるのが悲しかった

株式会社唐人ベーカリー 出荷 小川広美、西村しのぶ

フードバンクに食品を寄付するようになって、やっと思悪感から解き放たれました。なにより、捨てるのが嫌でした。食べられるのに、処分する。です、お役に立ててうれしいです。フードバンクへの寄付を会社が決めた時、「良心的な会社だな～」と思いました。私たちが「もったいない」と話していた気持ちが伝わりました。

提供に際し、アレルギーのことを気にしましたが、(食品表示の)シールを張るということで安心しました。シール

を出して、数えて、入れ込むまで、15分くらいでできます。子どもたちの喜ぶ姿を想像すると、気持ちも入ります。寄付したものがどういう風に消費されているのか、もっと活用されていることが伝わればいいなと思いました。ほかの会社の方々も、ぜひ、有効活動をしてくださいね。

食費を抑えることで、本来の子育て支援事業に注力できる！

**NPO法人地域コミュニティセンターこころん 理事長
原貴代子**

私は、介護施設、障がい者施設を経営するかたわら、地域の居場所・子ども食堂をしています。

毎回100食分作っている中、様々な食材(調味料・飲み物・野菜・お菓子やケーキ)をご提供いただき、今後も継続できる希望が持てました。毎回サポートいただく商品が様々なので、バラエティー豊かなメニューで食事提供ができるようになりました。

普段は一人で食事する高齢者、ゆっくり食事を摂れないお父さん・母さん、一家団らんが少なくなった子どもたち。。。それぞれが同じ空間で楽しくわいわいご飯を食べています。赤ちゃんを地域の方が抱っこしている間にお母さんがゆっくり食事したり、「感謝だね」「ありがたいね」「幸せだね」「大丈夫だよ」などの心地よい言葉のキャッチボールがたくさん見られます。

「愛を循環し続けること」。たくさんの愛の支え合いが広がりました。

幅広い年齢に喜ばれるメニューができる！

食堂スタッフリーダー(ボランティア) 松尾久子

メディアで「フードバンク」という言葉は耳にしていましたが、実際食堂で商品をいただけるようになってからは、たくさんの企業が関わっていることを知りました。たくさんの食材がいただけるので、幅広い年齢層に対応した見

栄えの良いメニューを作ることができます。子どもたちや来られた大人の方々から喜びの声が聞け、作る方も張り合いがでます。

自宅でも、今まで買うものが偏っていましたが、フードバンクからいただいた商品の味を覚え、購入したり、知人に教えたりします。

子ども食堂はみんながきょうだいみたいで楽しい！

食堂利用者 小6 ここみさん

食堂ではたくさんのきょうだいができたいで、小さい子のお世話したり、とっても楽しいです。ケーキやお菓子、ジュース。。。おうちではこんなに好きなものを食べられないので、嬉しいです。これから先もこういう取り組みが続

いていけばいいなあと思います。苦手なものもみんなと一緒にだと食べることができました。好き嫌いせず、なるべく残さずに食べようと思います。

どうして無料で食べられるのか聞いたら、こうやって食料を分けてくれる企業があることを知りました。すごいことだと思いました。ありがとうございます。

『もったいない』をなくし、
『おすそわけ』を当たり前。

FOOD BANK GUIDE BOOK

【フードバンク活用ガイドブック】

活動見学、倉庫視察なども
お気軽にお問い合わせください。

フードバンク福岡では、食品を提供していただける企業や受け取りたい団体、食品ロス削減に取り組む行政など、フードバンクに関心のある皆様の視察や見学の受け入れを行なっています。まずは下記の「お問い合わせ先」へご連絡ください。

【フードバンク活用ガイドブック】

2020年1月発行

発行・監修 フードバンク推進実行委員会

フードバンク推進実行委員会は特定非営利活動法人フードバンク福岡と福岡市環境局事業系ごみ減量推進課との協議体です。

【ガイドブック製作における参考文献】

農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/
福岡市子どもの生活状況等に関する調査報告書（平成29年3月）
セカンドハーベスト・ジャパン <http://2hj.org/>

【お問い合わせ】

特定非営利活動法人フードバンク福岡

〒811-1352 福岡市南区鶴田四丁目48-4

電話：092-710-3205 FAX：092-710-3206

E-mail: fbfukuoka@gmail.com

<https://www.fbfukuoka.net/>

フードバンクは、無償でいただいた食品を無償で配布する活動です。継続的に活動を続けるためには、皆様からの寄付が必要です。ご支援、よろしくお願いいたします。