

令和 7 年度  
私たちの食品ロス削減取組コンテスト  
受賞取組集



私たちの食品ロス削減取組コンテスト受賞取組一覧表

部門	No.	タイトル	受賞名
事業者	1	ビュッフェ会場の食品ロス削減取り組み	最優秀賞
	2	忘れてはいけない、食品製造業と食品ロス削減の課題！	優秀賞
	3	フードドライブとローリングストックで食品ロス削減	優秀賞
教育機関	1	旬を知ってお得に食べよう！	最優秀賞
	2	デジタルで食育！～紙も食材もムダを削減～	優秀賞
	3	さんしょくわけっこで残さず食べよう！	優秀賞



## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

- 1 取組のタイトル（取組内容が読み取れるタイトルを20字以内で記載してください。）

ビュッフェ会場の食品ロス削減取り組み

- 2 具体的な取組の概要（※具体的に記載してください。）

入り込み人数に合わせた残食を少なくする調理。揚げ物3割お造り6割など数値を出し調理している  
残った料理は廃棄するのではなく残食をリサイクルし有機肥料、飼料としている  
消費期限間近の食材を取引業者と連携し食品ロスの削減をしている

- 3 地域性（活動範囲の広さ、他者等との連携、地域に密着した取組であるか等）

県内の取引業者に依頼し残食を有機肥料、飼料化し地域に還元している  
消費期限間近の食材を仕入れる事により食品ロス削減し売り上げにも貢献してる

- 4 継続性（取組の開始時期、継続できる取組であるか等）

残食の排出は年間約18万180kgを出し43年間継続している  
これからも継続する

- 5 経済性（取組を実施することによる経済効果等）

食材リサイクルループ 自社の残食を業者により回収し肥料、飼料化→農家、小売店に販売→野菜  
家畜の育成→育成された食材を仕入れる→食材を調理しビュッフェ会場に提供

- 6 波及性・普及性（他者への波及効果や環境意識の醸成等）

従業員にビュッフェ会場から出る残食は肥料、飼料化になる事を理解、意識してもらい  
大量に出る紙類、プラスチック類、残食を完全分別化している

- 7 地球温暖化防止・省エネルギー効果（可能な限り定量的に）

生ごみを大型コンポストで一か月寝かせ肥料、飼料としている。18万180kgの生ごみのCO<sub>2</sub>は  
焼却だと356,576kg コンポストしているので3,243kg 年間353,333kgのCO<sub>2</sub>削減

### 【記載にあたっての注意事項】

各記入欄は調整しご記入ください。（A4サイズ2枚以内でお願いします。）

食品ロス削減取り組み 写真資料



ビュッフェ会場から出る残った食材



## 食材のリサイクルループ

残食を肥料化、飼料化して野菜、家畜の育成し食材としてお客様に提供している





## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

- 1 取組のタイトル（取組内容が読み取れるタイトルを 20 字以内で記載してください。）

フードドライブとローリングストックで食品ロス削減

- 2 具体的な取組の概要（※具体的に記載してください。）

家庭や職場で余っている食材を集め、フードドライブ活動に寄付する取り組みを行う。  
その際フードロスやローリングストックについてなどの資料、ポスターを掲示し環境教育の  
取り組みも合わせて行う。BCP 対策用の食料備蓄をおこなっており、賞味期限の近づいた一  
部を BCP 教育と寄付活動に利用している。

- 3 地域性（活動範囲の広さ、他者等との連携、地域に密着した取組であるか等）

渋川市内企業 3 社を含む 8 社で構成されたぐんま建設環境事業協同組合の活動として、  
渋川市主催のフードドライブへの寄付活動を行っている。

- 4 継続性（取組の開始時期、継続できる取組であるか等）

当社としての取組は令和 5 年 5 月 20 日より参加  
組合としての参加で令和 6 年 9 月 26 日より参加し、渋川市のフードドライブへ  
寄付活動を継続している。

- 5 経済性（取組を実施することによる経済効果等）

通常であれば廃棄や処分の対象となる食品を必要な方へ届ける活動は、購入することを考え  
ると倍の経済的効果が見込める。

- 6 波及性・普及性（他者への波及効果や環境意識の醸成等）

活動の中で、食品ロスやごみの削減、過剰な在庫を持たない、災害備蓄においては、災害時  
の教育に使用するなど取り組みを通して社員やそのご家族などに考えていただく良い機会が  
持てていることが環境意識の醸成につながっている事だと感じる。

- 7 地球温暖化防止・省エネルギー効果（可能な限り定量的に）

食品廃棄量を減らすことにより、焼却処分による CO2 の排出量抑制、回収時の輸送燃料の  
削減などに寄与できる。

### 【記載にあたっての注意事項】

各記入欄は調整しご記入ください。（A4 サイズ 2 枚以内でお願いします。）

## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

### 活動の写真

#### フードドライブとローリングストックで食品ロス削減



#### 2025 年フードドライブ活動



#### 2024 年フードドライブ活動

## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

### 1 取組のタイトル（取組内容が読み取れるタイトルを 20 字以内で記載してください。）

忘れてはいけない、食品製造業と食品ロス削減の課題！

### 2 具体的な取組の概要（※具体的に記載してください。）

国の定める 10 月の食品ロス削減月間と SDGs で定められた目標 12「つくる責任つかう責任」をもとに、当社の販売する商品で賞味期限が短いものを通常価格よりも価格帯を下げ、お求めやすい値段で販売することで、売り切る努力とし、企業の廃棄量の削減に貢献する。調べたところ、小売業の食品ロスは年間 64 万トン（令和 5 年度）にもなり、社会全体で解決していかななくてはならない課題の一つです。

### 3 地域性（活動範囲の広さ、他者等との連携、地域に密着した取組であるか等）

主に渋川市民への新聞折り込みチラシの配布をおこないました。  
地元企業として、地産地消を推進しています。

### 4 継続性（取組の開始時期、継続できる取組であるか等）

今回の取り組みの効果として、継続的に行えるほかスポットの催事としても開催できるものだと感じております。

### 5 経済性（取組を実施することによる経済効果等）

多くのお客様にご協力いただけたおかげで、食品ロス削減として掲載された 3 商品（割り下と精肉のセット、ローストビーフ、ビーフジャーキー）は、トータル 105 セットの販売につながりました。うち 1 つは完売となり、食品ロス削減につながりました。

### 6 波及性・普及性（他者への波及効果や環境意識の醸成等）

食品業界にとって、賞味期限や消費期限はなくてはならないものであり、期限までに消費しなければなりません。つくる側（企業）として消費できる量を製造し、売り切る施策を実施することで社内での食品ロス削減の意識醸成につながります。一方、つかう側（消費者）も期限が近い商品は割安で購入できるというメリットを感じられ、利用拡大が見込まれるものと想定しています。

### 7 地球温暖化防止・省エネルギー効果（可能な限り定量的に）

今回の企画を実施する前では、約 40 kg の廃棄が想定されました。  
廃棄するのに約 30 万 kJ の熱エネルギーが必要となり、身近なものに置き換えたとき 電球を約 1 か月間点灯し続けることのできるエネルギーという計算になりました。

# 赤城牛・赤城和牛 TORIYAMA 直売所

秋のおすすめキャンペーン 牛肉で心温まる秋のひとときを

ご注文は  
お電話にて  
0120-855-570

【営業時間】9:00~17:00 【取扱時間】10:00~17:00 【定休日】水曜日・日曜日  
鳥山畜産食品株式会社 群馬県利根郡みなし町1137-12 FAX 0272-24-4745 (受付中)

2025年10月2日~11月1日

※応募の価格は店頭販売でのご案内価格です。  
※大量注文・食品の場合は、お早めにお問い合わせください。  
※送料について お届け先地域・重量により送料が異なります。

ギフト 全300円(税込)  
ギフトのご注文は  
発送・お受け取り希望日  
2日前までにご予約ください。



G1 赤城和牛 モモ ステーキ用 食べ比べ 300g (各60g x 5)

100gあたり1,400円(税込) 【冷凍】4,200円(税込)



G2 赤城牛 サーロイン ステーキ用 200g x 2

100gあたり1,000円(税込) 【冷凍】4,000円(税込)



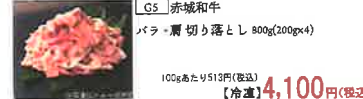
G3 赤城和牛 霜降り焼肉セット サーロイン 400g バラ 400g

100gあたり850円(税込) 【冷凍】6,800円



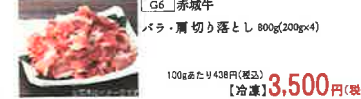
G4 赤城牛 肩(シャクシ)焼肉セット 400g

100gあたり1,075円(税込) 【冷凍】4,300円



G5 赤城和牛 バラ・肩 切り落とし 800g (200g x 4)

100gあたり513円(税込) 【冷凍】4,100円(税込)



G6 赤城牛 バラ・肩 切り落とし 800g (200g x 4)

100gあたり438円(税込) 【冷凍】3,500円(税込)



G7 赤城牛 煮込みハンバーグ2種類の味わいセット 6個入り

チーズデミソース 160g x 2個、チーズマトソース 160g x 3個 【冷凍】3,600円(税込)



G8 赤城牛 粗挽き 焼き上げハンバーグ4個セット

赤城中 粗挽き 焼き上げハンバーグ 130g x 20g x 4個 【冷凍】2,300円(税込)



G9 赤城牛 赤身 ローストビーフ2個セット 200g x 2 ソース付

赤城中 赤身 ローストビーフ 200g x 2個、ソース 20ml x 4個 【冷凍】4,300円(税込)



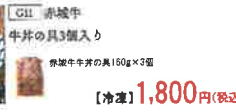
G10 赤城和牛 味付け焼肉 醤油だれ・塩だれ 4個セット

赤城中 味付け焼肉 醤油だれ・塩だれ 130g x 4個 【冷凍】2,500円(税込)



G11 赤城牛 牛丼の具3個入り

赤城中 牛丼の具 160g x 3個 【冷凍】1,800円(税込)



G12 赤城牛 ビーフカレー 6個セット

① 中辛 200g x 2個、ゴールド 200g x 2個、贅沢 180g x 2個  
② 中辛 200g x 6個  
③ 甘口 200g x 6個  
④ 辛口 200g x 6個  
⑤ ゴールドタイプ 200g x 6個  
⑥ ちよつと贅沢 180g x 6個 【冷凍】2,800円(税込)



G13 赤城牛 ビーフカレー 10個セット

① 甘口 200g x 2個、中辛 200g x 2個、辛口 200g x 2個、ゴールド 200g x 2個、贅沢 180g x 2個  
② 中辛 200g x 10個  
③ 甘口 200g x 10個  
④ 辛口 200g x 10個  
⑤ ゴールドタイプ 200g x 10個  
⑥ ちよつと贅沢 180g x 10個 【冷凍】4,500円(税込)

## 10月は「食品ロス削減月間」

SDGs GUNMA BUSINESS PRACTICE



令和2年度環境報告書引用  
左記二次元コードより報告書をご覧ください。



日本で「食品ロス」がどれだけの？  
この問いについての答えはA484万トン/年です。(農林水産省  
令和5年度推計値)国民1人あたりの食品ロス量は、1日約102gと  
なります。  
SDGs で定められている目標12「つくる責任 つかう責任」を達成す  
るために、解決するべき課題として我々つくる側は、賞味期限・消費  
期限の限られた期間の中で、商品を完売しなくてはなりません。  
10月の「食品ロス削減月間」では、賞味期限・消費期限の迫りつ  
つある商品売り切るため、お求めやすく販売させて頂きます。

無くなり次第終了  
賞味期限  
2025年10月31日  
オリジナル割り下  
プレゼント!



G14 赤城和牛 モモ(伸肉) スライス 400g

100gあたり800円(税込) 割り下300ml 【冷凍】3,000円(税込)

無くなり次第終了  
賞味期限  
2025年10月31日



G15 赤城牛 ミニのローストビーフ 300g ソース付

ミニのローストビーフ 300g、ソース 20ml x 2個 【冷凍】2,000円(税込)

無くなり次第終了  
賞味期限  
2025年10月20日



G16 赤城和牛 ブリスケジャーキー 30g

【冷凍】500円(税込)

## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

### 1 取組のタイトル（取組内容が読み取れるタイトルを 20 字以内で記載してください。）

旬を知ってお得に食べよう！

### 2 具体的な取組の概要（※具体的に記載してください。）

「食べ物の旬を知ろう！」という動画を制作し、給食前や家庭科の時間などに高等部生徒を中心に視聴しました。

旬の食材はおいしく、栄養価が高く、価格も安定してお得であることを伝え、計画的な食材購入や調理への関心を高めました。

卒業を控え、自分で買い物を始める生徒たちに「旬を知ること＝無駄を減らすこと」という意識を育て、食品ロス削減につなげています。

### 3 地域性（活動範囲の広さ、他者等との連携、地域に密着した取組であるか等）

動画では学校給食や地元産野菜にも触れ、“身近な食文化”に目を向ける内容としました。

また講話においては、旬を感じることができる場所として、地元渋川にある道の駅や野菜直売所を紹介しています。

旬という考えを起点として地産地消やフードマイレージの改善にもつながる取り組みだといえます。

### 4 継続性（取組の開始時期、継続できる取組であるか等）

3年前からこちらの動画を校内で活用しています。

わかりやすく観てもらうため、字幕はすべてひらがなを使っています。

そのため卒業前の高等部から小学部まで幅広く利用することができます。

### 5 経済性（取組を実施することによる経済効果等）

旬の食材を選ぶことで、栄養価が高いものを安価に購入できるうえ、余らせずに使い切れるようになります。

結果として地場産物の消費も増え、家庭や給食の食材費削減にも寄与する内容となっています。

#### 6 波及性・普及性（他者への波及効果や環境意識の醸成等）

生徒が動画をきっかけに「旬を意識するようになった」といった声が聞かれ、生徒の考えや家庭への波及が確認されています。

また、動画は栄養士間で共有され、他の学校でも活用が広がっています。

#### 7 地球温暖化防止・省エネルギー効果（可能な限り定量的に）

旬の食材は輸送や保存のエネルギー負担が少なく、結果的に CO<sub>2</sub>排出削減にも貢献します。地元産食材の利用促進にもつながり、環境負荷の低減に寄与しています。

#### 【記載にあたっての注意事項】

各記入欄は調整しご記入ください。（A4サイズ2枚以内でお願いします。）





動画教材オープニング



動画教材内容





## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

### 1 取組のタイトル（取組内容が読み取れるタイトルを 20 字以内で記載してください。）

デジタルで食育！～紙も食材もムダを削減～

### 2 具体的な取組の概要（※具体的に記載してください。）

「食べるんクイズ」は、タブレットで遊びながら食品ロスや食の大切さを学べるデジタル教材です。

印刷物の資料や配布プリントを使わずに授業ができるため、紙資源の削減にもつながっています。

児童生徒はクイズを通して「食材を大切に使う」「もったいない」「残さず食べる」意識を身につけ、給食の食べ残しも減少傾向となりました。

デジタル教材を活用することで、環境負荷を抑えながら持続可能な食育を実現しています。

### 3 地域性（活動範囲の広さ、他者等との連携、地域に密着した取組であるか等）

群馬県の有機農産物の活用推進に合わせて、県庁農政課と連携し「有機農産物クイズ」を新たなジャンルとしてアプリ内に実装しました。

学校内にとどまらず、地域の食を再発見できる教材として活用を広げています。

さらに既存の食育教材では充実していたとは言い難い「フードロス」をテーマにしたわかりやすいクイズも実装したことで、地場産を大切にする考えを育むことができます。

### 4 継続性（取組の開始時期、継続できる取組であるか等）

アプリは継続的にアップデートを行っており、新しいジャンルも追加しています。

設定画面の充実や視覚的に豪華でわかりやすい演出を実装し、長期的に使える教材を目指しています。

### 5 経済性（取組を実施することによる経済効果等）

印刷物の削減により紙代・インク代の削減が可能となり、デジタル教材 1 本で何度でも活用できます。アプリ内に邪魔な広告や課金誘導もなく、ストレスフリーで利用できます。

また、無料で配信しているため、他校でも導入コストなく利用できます。

### 6 波及性・普及性（他者への波及効果や環境意識の醸成等）

児童生徒だけではなく、群馬県の農政課とも連携をして問題の監修を依頼して新しいジャンルのクイズを実装しました。（有機農産物クイズ）

自治体とも連携も達成した食育教材としての今後の広がりが期待されています。

アプリストアを通じて一般にも公開し、誰でも使えて遊べる教材として普及しています。

## 7 地球温暖化防止・省エネルギー効果（可能な限り定量的に）

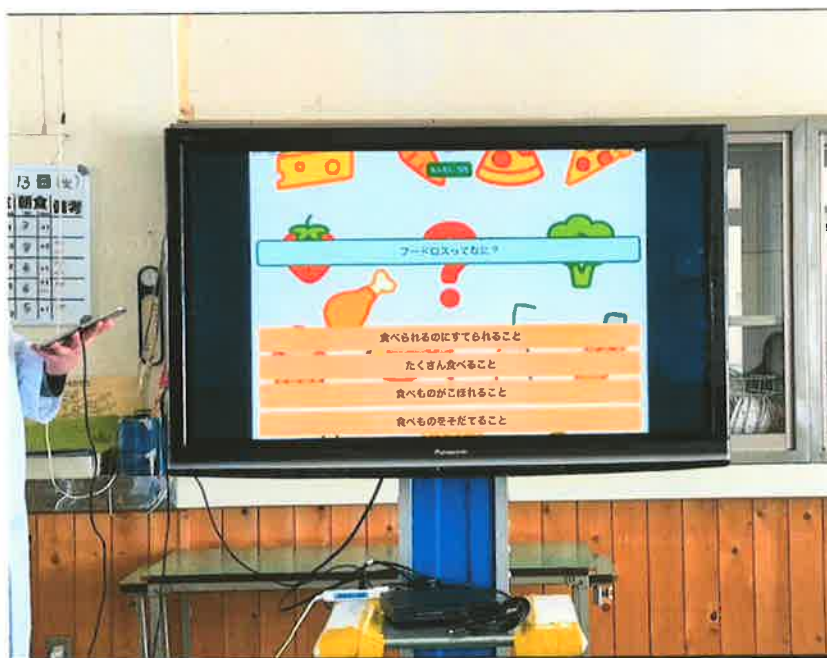
紙資料を使わない授業展開により、製紙・印刷・輸送に伴う CO<sub>2</sub>排出を削減。  
年間 1000 枚程度の印刷がゼロに、高価な業務用カラーインクの消費もゼロに。  
また、食品ロス削減により焼却時のエネルギー消費も低減し、二重の環境効果を生んでいます。

### 【記載にあたっての注意事項】

各記入欄は調整しご記入ください。（A4サイズ2枚以内でお願いします。）



「食べるんクイズ」PR 用ポスター



授業活用風景 フードロスクイズをみんなで学ぶ



## アプリの配信画面 Appstore から無料で利用可能



## クイズ選択画面 全問正解するとバッジを獲得できる



楽しく学んで残食量の削減にも効果



## 私たちの食品ロス削減取組コンテスト応募申込書

### 1 取組のタイトル（取組内容が読み取れるタイトルを 20 字以内で記載してください。）

さんしょくわけっこで残さず食べよう！

### 2 具体的な取組の概要（※具体的に記載してください。）

「さんしょくわけっこ」は、食品を赤・黄・緑の三色食品群に分けながら、栄養バランスを楽しく学べるクイズアプリです。

画面下に食材の写真が表示され、赤・黄・緑のどの仲間か分類します。

遊びながら「体の中でどんな働きをする食材か」を理解することで、苦手な食べ物にも関心を持ち、残さず食べようとする意識を育てます。

アプリを大画面に映して保護者試食会で紹介したところ、好評を得ました。

### 3 地域性（活動範囲の広さ、他者等との連携、地域に密着した取組であるか等）

学校給食で使われる食材の写真を使用し、バランスよく食べることの大切さを学べる構成としています。

試食会での紹介を通して、保護者にも食品ロス削減の大切さを伝える機会になりました。

### 4 継続性（取組の開始時期、継続できる取組であるか等）

アプリは現在試作段階ですが、今後は給食前の学習や食育集会などで継続的に活用する予定です。

すでに開発済みの「食べるんクイズ」に続く第2弾のアプリとして、楽しみながら食品ロス削減につながる学習を展開します。

### 5 経済性（取組を実施することによる経済効果等）

デジタル教材として無料で活用でき、紙の教材印刷を削減できます。

広告も課金もないために安心して利用可能です。

また、食べ残しを減らす意識づくりにより、給食や家庭の食品廃棄量削減につながります。

### 6 波及性・普及性（他者への波及効果や環境意識の醸成等）

アプリはiPhone や iPad などですぐに操作でき、他校や家庭でも利用可能です。

児童が家庭でアプリを通じて食材や栄養を話題にすることで、食品ロス削減の意識が地域に広がります。

## 7 地球温暖化防止・省エネルギー効果（可能な限り定量的に）

紙での食育教材を配付する場合は年間では約 1,000 枚、カラーインクも大量（1 万円以上）使用しなければなりません。

しかし、紙教材を使わないデジタル教材化により、資源消費の抑制にも寄与することができます。

紙の無駄と食品ロスを減らすことは、廃棄時の CO<sub>2</sub>排出削減につながります。

### 【記載にあたっての注意事項】

各記入欄は調整しご記入ください。（A4 サイズ 2 枚以内でお願いします。）





### アプリのスタート画面



### プレイ中の画面 下に食材が出現して赤・黄・緑に振り分ける



### 結果発表画面 全問正解するとファンファーレと紙吹雪が舞う演出