行ってみよう！応援しよう！「子どもの居場所」（子ども食堂、学習支援など）

「子どものために何かできないか」という思いから、「子ども食堂」や「学びの場」の取組が広がり、子どもを中心とした地域のつながりが生まれています。

子どもの居場所って？

子どもが一人でも行けて無料または低額で食事が提供される「子ども食堂」や、家の代わりに安心して勉強に取り組める「学習会」など、子どもたちが安心して過ごせる「子どもの居場所」が地域のボランティア等によって運営されています。

現在、京都市内では、約90ヶ所で子どもの居場所づくりに取り組まれています。（新型コロナウイルスのために活動を休んでいるところもあります。）

いつやってるの？

月1～2回開催しているところが多く、それ以上開催しているところでは、学習会や遊びなどとあわせて実施しているところもあります。曜日も様々で、平日は夕方に、土・日は昼に開催されているところが多くなっています。

誰でも参加していいの？

【子ども食堂＝困っている子】

「子ども食堂」は「困っている家庭の子ども」が参加する場所というイメージがあるようですが、地域の子どもであれば誰でも参加できるところがほとんどです。また、大人も一緒に参加できるところもあり、親子で参加されているところもあります。

ご飯を食べるだけでなく、地域のおっちゃん、おばちゃんと交わることを通じて、学校とは違う経験ができて、子どもたちの経験や価値観が広がる機会になっています。子どもだけでなく、関わっているすべての人にとって大切な居場所なのです。

子ども食堂をやってみたい！

参加人数は、１００人を超えるところもあれば、数人のところもあります。また、最初は食事提供だけだったのが、学習の場の提供を別日に設けるなど活動を広げているところもあります。

「こういう形でないといけない」というきまりはありませんので、できることから始めてみませんか。

「応援します！子どもの居場所づくり」子どもの居場所づくり「支援の輪」サポート事業

京都市では、京都市社会福祉協議会と連携して、子どもの居場所が地域で継続して、安心して取り組まれるように、運営団体をサポートしています。

○新規活動立ち上げ支援　○運営相談，支援　○各種情報の発信や提供
○寄付金・寄贈品のコーディネート　○人材（ボランティア活動）のコーディネート　など

行ってみたい人も 応援したい人も ホームページを見てください！

「子どもの居場所づくり「支援の輪」サポート事業」
https://kyoto-kodomo.jp

○子どもの居場所紹介　○助成金情報　○ボランティア募集情報　など、子どもの居場所に関する情報満載！

ホームページへはこちらから！

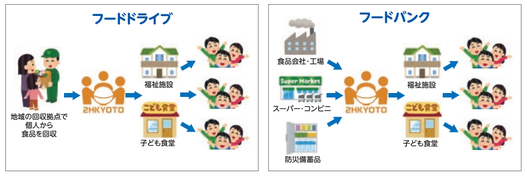
京都はぐくみ憲章

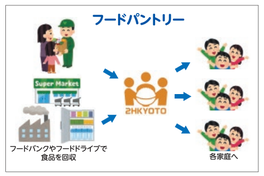
フードバンクで、もったいない食べ物をレスキューしよう！　セカンドハーベスト京都

フードバンクとは？

フードバンク（ＦＢ）とは、企業や家庭で余っている食品を回収し、福祉施設や生活困窮者、支援団体などを通して支援が必要な人々に無料で分配する活動のことで、京都でも「ＮＰＯ法人セカンドハーベスト京都（２ＨＫ）」を中心に、取組が広がっています。

セカンドハーベスト京都では、企業からパッケージのミスや販売管理の都合上で販売できなかった食品を中心に、家庭からは買いすぎた食品や使い切れない食品（いずれも安全で賞味期限が十分に残っている食品）などの提供を受け、回収された食品を福祉施設や子ども食堂に無料で提供したり、困っている人々に分配しています。また、ＦＢの他にも、食事に困っている家庭に直接食品を分配するフードパントリーの活動にも取り組んでいます。





食品ロスと「もったいない」をなくして、困っている人をレスキュー

ＦＢ活動は、単に食品ロスになりそうな食品をレスキューするだけでなく、お店や会社の食品ロスを減らすことでお店や会社をレスキューすることにもなります。また、回収した食品を福祉施設や空腹で困っている人に分配することで、身近な人々をレスキューすることにもつながります。

家に余っている食品や食べきれない食品がある場合、近くで開催されるフードドライブ（ＦＤ）を通してＦＢに食品を提供することができます。京都生活協同組合では毎月第１土曜日とその翌日曜日に府内９店舗でＦＤを開催しているほか、ＦＤを常時受け付けている喫茶店やゲストハウスなどもあります。

食品を無駄にしないよう管理することが大切ですが、家庭で消費しきれない食品があった場合、捨ててしまうのではなく、ぜひＦＢに提供して、もったいない食品をレスキューしましょう。

セカンドハーベスト京都から直接食品を受け取りたい場合は、自治体の福祉窓口や社会福祉協議会などへ相談して、「食のセーフティネット」を利用するか、コロナの影響で生活に困っている方々を対象に実施しているフードパントリーを利用してください。フードパントリーは今後もしばらく毎月１回定期的に開催する予定です。

フードバンクの2つの役割

1. 企業や家庭で余っている食品を回収し、福祉施設や生活困窮者、支援団体などを通して支援が必要な人々に無料で分配する活動のことで、京都でも「ＮＰＯ法人セカンドハーベスト京都（２ＨＫ）」を中心に、取組が広がっています。
2. 食品ロスと「もったいない」をなくして、困っている人をレスキュー

食ロスゼロレンジャーへの挑戦状

？食品ロスなるほどクイズ？

まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」。日本でもたくさんの食品が廃棄されていることを知っていますか？
日本の食品ロスの実態を知り、今後どうしたら廃棄される食品をレスキューできるのか、クイズ形式で考えながら読んでみましょう！

第1問　日本の食品ロスの実態

日本において、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物「食品ロス」は、国民1人あたりにすると、1日どのくらいの量でしょう？

① おまんじゅう1個分（約50g）
② どらやき1個分（約70g）
③ ごはんお茶碗1杯分（約150g）

日本において、「食品ロス」の量は年間612万トン※1と推計されます。日本人1人当たりにすると1年で約48kgであり、これは1人当たり毎日お茶碗1杯分のごはんと同じ量の食べものを捨てていることになります。一方で、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量は約390万トン※2で、日本の食品ロスの方がはるかに多くなっています。これだけの食品を捨てていることは非常に「もったいない」！また、食品を作る時も、捨てる時も、エネルギーがかかったり、温室効果ガスが発生したり、環境への負荷がかかっているため、他にも環境に良くないことだらけです。

食品ロスは、1）各家庭から出る食品ロスと、2）食品を加工したり販売したりする過程で出る食品ロスの2つに分けられます。これら2つについて詳しく見ていきましょう。

世界の食糧支援の量と日本の食品ロスの比較

1人当たり毎日お茶碗1杯分のごはんと同じ量の食べものを捨てている

第2問　家庭から出る食品ロス

家庭から出る食品ロスが、食品ロス全体に占める割合は、どのくらいでしょうか？

① 約半分　② 約1/3　③ 約1/4

家庭から出る食品ロスは大きく3つに分類されます。1つ目は食べ残し、2つ目は賞味期限切れ等により、手つかずのまま廃棄される直接廃棄、3つ目は調理の時、皮やへたなどの食べられない部分を取り除く時に食べられる部分まで取り除いてしまう過剰除去です。これらの家庭から出る食品ロスは284万トン※1であり、食品ロス全体の46%（約半分）を占めています。つまり、家庭から出る食品ロスを削減する取組は、食品ロス削減に大幅に貢献します。

家庭でできることはたくさんあります。食べ残しを減らすためには食べきれる量だけ調理したり、食べきれない分の食材を冷蔵・冷凍保存したりすることができます。期限切れによる廃棄を減らすためには、食品の期限を確認することや買い物をする時に在庫確認をすることが効果的です。過剰除去を減らすためには皮ごとおいしく食べられるよう、食材を選んだりレシピを活用したりすることもできます。

他にも食品ロスをレスキューする方法はたくさんあります。京都市が開発したカードゲーム「食品ロスZEROマスター」では、食品ロスが発生する理由と、発生させないための行動を学ぶことができます。楽しみながら、食品ロスについて学ぶことができるため、京都市の区役所・支所にある「エコまちステーション」で申し込む学習会か、環境学習施設「さすてな京都」の学習プログラムで、家族や友達と楽しんでみましょう。また京都市のホームページからもダウンロードできます。

京都市　食品ロスZEROマスター　検索

カードゲーム「食品ロスZEROマスター」

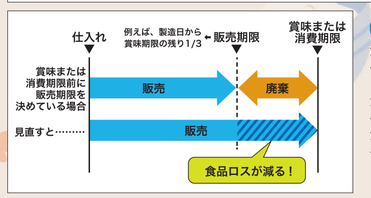
第3問　事業から出る食品ロス

スーパーなどのお店で、お店の人が商品を店頭から下げてしまう期限は、次のうちどれでしょうか？

① 下げ～る期限　② 販売期限
③ ご期限

食品ロスは食品を製造・加工・販売する過程や飲食店からも発生し、その量は328万トン※1です。製造・加工からはパッケージのミスなどの規格外製品や製造のロス（切り落とされるパンの耳など）、販売からは売れ残りや破損品などが食品ロスとして捨てられます。また販売では表示された期限まで日にちが残った食品を販売するために、期限が切れる前に販売をやめる「販売期限」を決めて、食品を廃棄してしまうこともあります。飲食店からは食べ残しや仕込みすぎた食品などが廃棄されます。このように食品が家庭に届くまでに多くの食品が捨てられてしまっています。

これら事業から出る食品ロスをレスキューする工夫も広がっています。製造の場面では、必要以上に短い期限を見直したり、食品が長持ちする包装をしたりしています。販売の場面では、京都市の販売期限延長の呼びかけによって、期限直前まで販売するお店が増えています※3。飲食店では、お客さんが食べきれなかった料理を「ドギーバッグ※4」を使って自己責任で持ち帰ることができるお店もあります。



様々な場面でたくさんの「まだ食べられる食品」が捨てられていることが分かりました。食べられるのに捨ててしまうなんて「もったいない」ですよね。しかし、食品ロスはわたしたちの意識や生活を少し変えることで減らすことができます。どうすれば食品ロスをレスキューできるのかを家族や友達と話し合って、今から取り組んでみましょう！

京都超SDGsコンソーシアム（産学公連携で京都におけるSDGs社会実装を目指すネットワーク）は「食ロスゼロ」×「SDGs：誰一人取り残さない」の実現に向けて、京都を舞台に「みんなの食ロス革命」をスタートさせます。

食品ロスを出さないための中長期的な仕組みづくりから、食ロスゼロレンジャーの普及まで、幅広く取り組んでいくので、ご期待・ご協力お願いします！

※1　平成29年度推計
参考：農林水産省、食品ロスとは、2021/03/13閲覧、https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html（農林水産省・環境省）
※2　2018年国連WFPが援助した食糧支援量
参考：消費者庁、食品ロスについて知る・学ぶ、2021/03/13閲覧、https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/
※3　参考：京都市情報館、販売期限の延長等による食品ロス削減の取組について、2021/03/13閲覧、https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000258131.html
※4　環境省等は「Newドギーバッグアイデアコンテスト」を実施し、「mottECO」というネーミングが大賞をとりました。

答え

第1問……③ごはんお茶碗1杯分
→みんなのお家でもどのくらい捨てているかなあ。
第2問……①約半分
→自分たちの努力で減らせるね！
第3問……②販売期限
→すぐに食べるものはなるべく期限が近いものから順番に買いましょう！

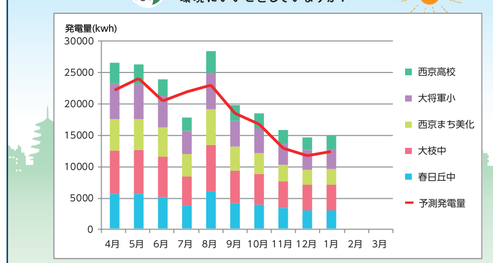
食ロスゼロレンジャーのレスキューミッション！

達成できたミッションには☑を入れよう！
全部達成したら君も立派な食ロスゼロレンジャーだ！

- ☐ ① 賞味期限（おいしいめやす）を理解して、おいしく食べきる！
- ☐ ② 消費期限は期限をこまめにチェックして、食べられるうちに食べきる！
- ☐ ③ すぐに食べるものは期限の短い食品を買い、お店からレスキュー！ ★「手前どりの達人」の称号を与えるぞ！
- ☐ ④ 食品ロス削減に取り組む、京都市食べ残しゼロ推進店舗を利用する！
- ☐ ⑤ 食ロスゼロに向けて、ともにレスキューしてくれる仲間を増やす！

びっくりエコ発電所活動レポート

DO YOU KYOTO? 環境にいいことしていますか？



京都市市民協働発電 2020 年度発電実績

京都市市民協同発電の取組ですが、当団体は５ヶ所の施設で行っております。2020年4月から2021年1月までで予測発電量に達しなかったのは、7月のみですが、1月までの予測発電量に対しては112.5％と順調に推移しています。引き続き、施設の発電状況をモニタリングし、事業の安定的な運用をしてまいります。

求む！レンジャー活動レポート

おばあさんから与えられたミッション（左ページ左下）を実行し、その様子をレポートに書こう！
報告してくれた人全員に、京都大学から発行する「食ロスゼロレンジャー認定証」をプレゼント！
優秀なレポートは市内の目立つ場所に展示されるかも!?

- ●形式は自由。データ、ポスター、葉書など、何でも結構です。（写真つきも大歓迎！）
- ●どのミッションをクリアしたか、レポート内に分かるように書いてください。
- ●認定証送付のため「名前」「学年または年齢」「住所またはメールアドレス」を書いて送付してください。

締　切／2021年5月31日
送付方法／ぴっくり！エコ新聞の発行元にメールまたは〒にてお送りください。

レポート例

ぴっくり小学校3年生　こんの　はるか

わたしはミッションのなかの「③すぐに食べるものは期限の短い食品を買い、お店からレスキュー！★「手前どりの達人」の称号を与えるぞ！」を実せんしました。お母さんと買い物に行ったときに、魚売り場で、ねり引きのシールがついたエビを見つけました。

このシールは消し期限が近くて、お店が早く売りたい商品につけられるみたいです。その日のばんごはんにエビを使う予定だったので、日づけが新しいものを後ろからえらんでとったりせず、手前にあるこちらを買いました。

お母さんは、おとくに買い物ができたとよろこんでいましたが、わたしは「ねり引きシールがなくても、これからは手前のものをえらんでね」とたのみました。

「⑤食ロスゼロに向けて、ともにレスキューしてくれる仲間を増やす！」ミッションもはたせたと思います。