



『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】

# 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、F B福岡）は福岡市で平成 28 年に活動をはじめ、安心して食品を提供いただける環境づくり（食の安全・トレーサビリティ等）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、活動開始以来、食品を必要とする団体等は増加傾向にあり、継続的に食品を配付するため、食品を提供いただける企業の拡大が課題です。

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。

フードバンクがさらに活発な活動となり社会の中で有効に機能するために、F B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、F B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認識について調査するため、令和元年 7 月、食品関連企業を対象にアンケートを行いました。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」という現状でした（下記グラフ参照）。

また、過半数が「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、フードバンクへの疑問の解消や、配布先の声を届けるため、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」と思っただければ幸いです。

## 食品ロス処理方法

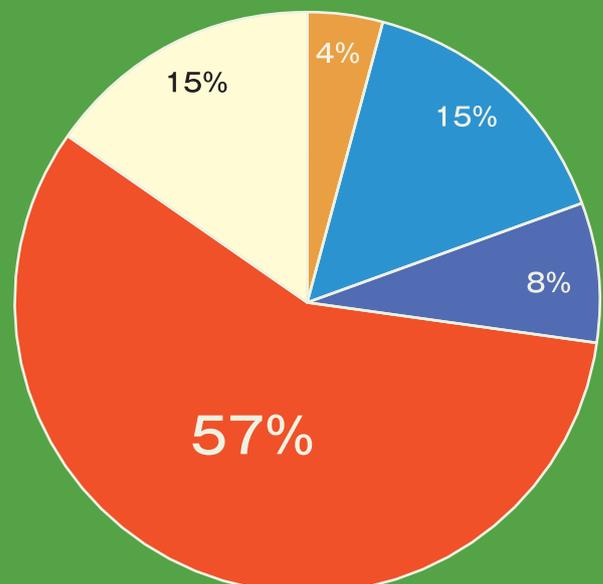
フードバンクを利用

リサイクル（飼料や肥料など）

取引先（メーカー・卸業者等）に返却

ごみとして廃棄処分

その他



『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 始める前に知りたい！ 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

「FB 福岡」・・・特定非営利活動法人フードバンク福岡

# 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も発生しており、国連WFP※3が世界で援助している食品総数約390万トン※4よりも多い状況です。

※1平成30年度農林水産省統計（カロリーベースで約37%）

※2平成28年度農林水産省推計

※3World Food Programme ※4数字で見る国連WFP2018年

日本の食品ロス量

国連WFPによる世界の食料援助量



日本の食品ロス量を国民1人あたりに換算すると、お茶碗1杯分(約139g)が毎日捨てられている計算になります。

### 7人に1人の子どもが「相対的貧困」※5

「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。中でも、特にひとり親世帯の半分が貧困状態にあります※6。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。※7



※5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。

※6平成28年国民生活基礎調査（厚生労働省）

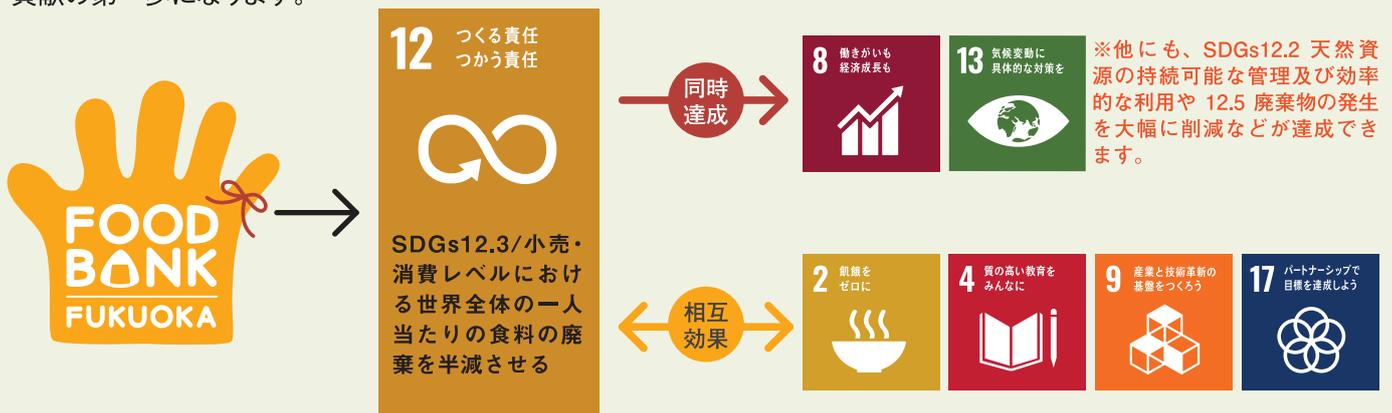
※7福岡市子どもの生活状況等に関する調査報告書（平成29年3月）

## 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」

食品業界では、食品ロス削減に向けた様々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。しかし、一方でまだまだ食べられる食品が大量に廃棄されている現状があることから、国・自治体・事業者など多様な主体が連携し、食品ロス削減を推進するため、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。法律で事業者は、食品ロス削減への積極的な取り組みに努めることとされています。また、行政は、事業者をはじめ様々な関係者の連携強化を図り、フードバンクの支援をしています。

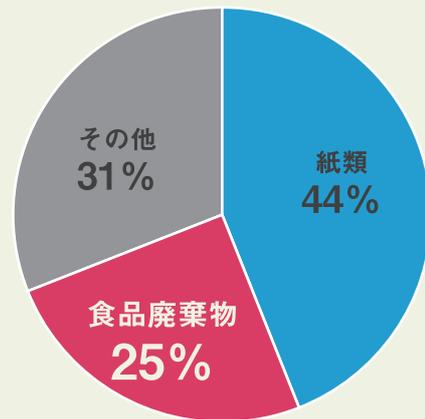
〈食品業界の取り組み〉

- 賞味期限の年月表示化
- 包装容器の改善（鮮度保持・個包装化）により、流通段階や家庭での食品ロスを削減
- 品質保持技術の発展により可能となった賞味期限の延長を盛り込んだガイドライン改定 等



## 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、3Rの推進によるごみ減量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、事業系可燃ごみのうち約2~3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削減のため、次の事業を実施しています。



事業系可燃ごみ(一般廃棄物)の組成割合

## 福岡市の食品ロス削減



### ■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削減を目指しています。(周知啓発の例:福岡市ホームページでの紹介、事業系ごみルールブックにコラム掲載、事業所立入での案内、福岡市主催イベントにおけるフードライブなど)



### ■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、「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。

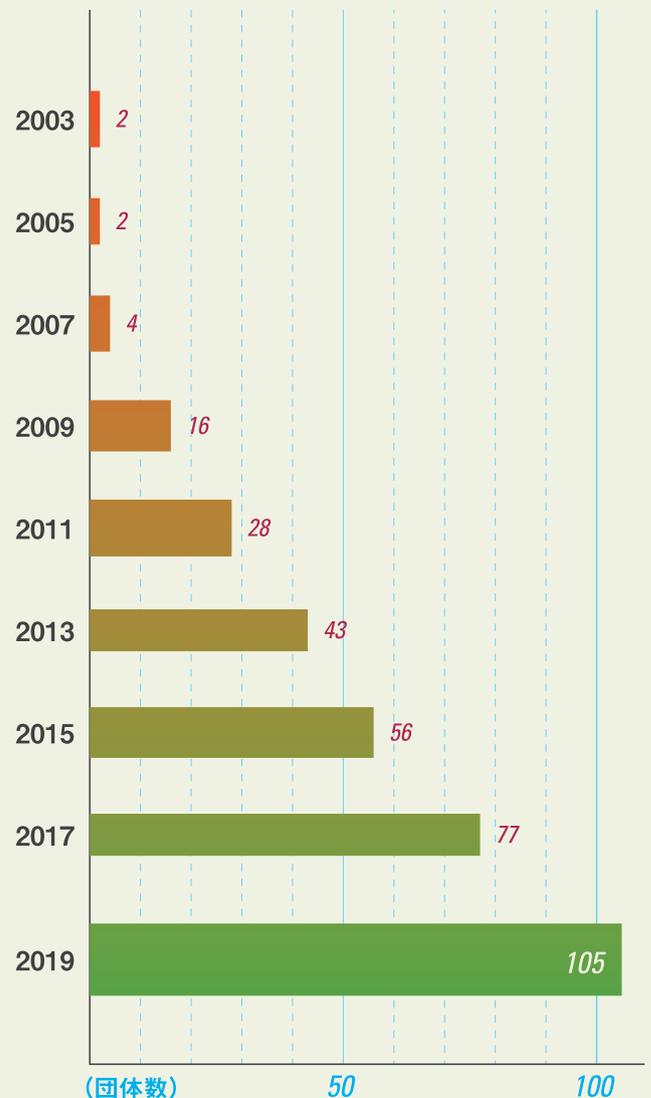
## 全国約 100 か所に広がるフードバンク

### 〈世界のフードバンク〉

1967年、アメリカ(アリゾナ州)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、スープキッチン(炊き出し)のボランティアで出会った若い母親から、「スープキッチンの食事と、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。

### 〈日本のフードバンク〉

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っており、2019年には105団体あることが報告されています。しかし、全国のフードバンクが取り扱う食品の量は年間約4,000トン※8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。



国内のフードバンク団体数

※ 8 公益財団法人流通経済研究所

「国内フードバンクの活動実態把握調査及びフードバンク活用推進情報交換会 実施報告書」(平成 29 年 3 月)

## 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もらい、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。FB 福岡に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

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ます。

## ■食品の取り扱いに関する合意書と トレーサビリティ

FB福岡の合意書には2種類あります。ひとつは提供企業とFB福岡が結ぶ合意書、もうひとつはFB福岡と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、転売はしないと明記しています。提供企業との合意書には、受取団体を生活支援団体に限定すること、記録の保管・保持(トレーサビリティ)、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。また、FB福岡は、いただいた食品の行方を追跡できるよう、トレーサビリティの管理をしています。企業の求めに応じ、報告もしています。



### 食品の提供・譲渡に関する基本合意書

(甲) 特定非営利活動法人フードバンク福岡  
(乙) \_\_\_\_\_

甲と乙は、甲が乙から提供される食品(以下「提供食品」という。)を受領及び譲渡するにあたり、以下の通り合意する。

#### 第1条 (食品の提供)

1. 乙は、甲の希望を考慮して、提供する食品の種類や量、配送方法や納期を検討し、甲に対しこれを無償で提供するものとする。

2. 乙は、甲の求めに応じて、提供食品に関する情報を、甲に対し提供するものとする。

#### 第2条 (提供食品の品質確保)

1. 乙は、市販品と同等の品質の食品を甲に提供するものとする。その食品は消費期限または賞味期限内であるものとする。

2. 乙は、提供後に食品の安全性に疑義が生じた場合、速やかにその旨を甲に伝達するものとする。

#### 第3条 (提供食品の品質管理)

甲は、提供食品の品質が保持されるよう適切に取り扱うとともに受取先に対しても適切に取り扱うよう指導するものとする。

#### 第4条 (提供食品の転売等の禁止)

甲は、乙の合意のもとに行うフードバンク活動に準ずる利用を除き、提供食品を転売せず、金銭その他の有価物と交換しないものとする。

#### 第5条 (提供食品受取先の範囲)

甲は、乙から受領した食品等を適正に管理し、遅滞なく社会福祉法人、特定非営利活動法人行政、フードバンク団体、その他生活支援を目的とする団体を通じて、または直接個人に対して食品を譲渡するものとする。

#### 第6条 (記録の作成・保管・開示)

甲は、乙より提供された食品の取り扱いに関する情報を記録し、3年間保存するものとする。また乙が希望する場合、乙に対し、提供食品の譲渡の結果について報告するものとする。

#### 第7条 (責任の所在)

1. 提供段階及び消費期限または賞味期限までの提供食品の品質については、原則、乙において品質を保証するが、提供後の保存方法や消費期限または賞味期限の遵守については、甲の責任において管理することとする。

2. 食品衛生上の問題については、提供前の原因によるものは乙の責任、提供後の原因によるものについては甲または提供食品の受取先の責任とする。

(一部抜粋)

## 食品を配る活動

### 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受取団体へ配信されます。定期的に入荷する食品や少量のものは受取団体別に区分けして渡す準備をします。

### 受取団体からの返信

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。毎週決まった曜日に来る団体もあります。

### 食品受取・受領書記載

引き渡しの際には、受領書にサインをもらいます。受領書には、内容、数量、単位、団体名、引き取り者名などを記載してもらいます。

### 入力

受領書をもとに、配布結果をトレーサビリティフォームへ入力します。これによって、入庫から出庫までの情報が追跡できます。

### 提供企業への報告

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。

## 日常使用する食品を幅広く受け取ります

FB福岡ではお米や缶詰、乾麺、パン、飲料などの長期間保存可能な食品だけでなく、冷凍食品・アイスクリームなどの冷凍品、ヨーグルト等の冷蔵品、農産品などの取り扱いをしています。

## FB福岡に提供できる食品と安心のネットワーク

FB福岡で取り扱える食品は、常温、冷凍、一部冷蔵品です。加工食品の場合、賞味期限が1ヶ月以上の食品をお受けしています。中には、災害時用備蓄食料もあり、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、年に数回に分けて提供いただくことがあります。FB福岡では、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。また、県内の他のフードバンクとも連携し、食品を融通し合っています。

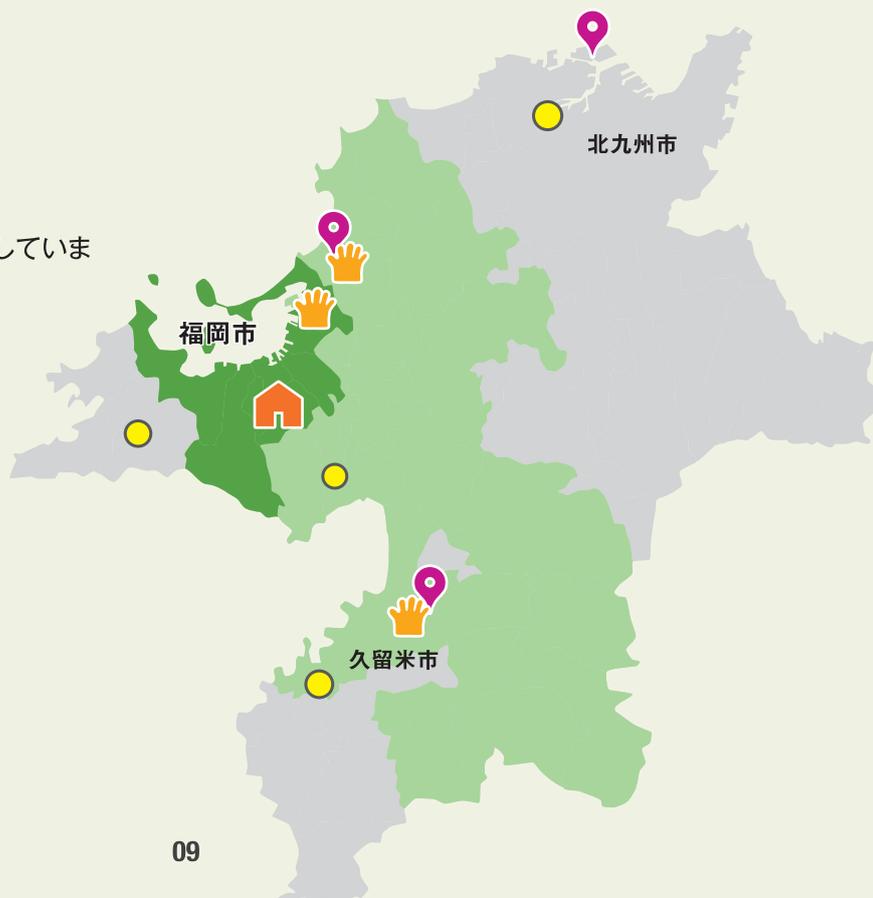
食品の種類	温度帯
米	定温
肉・魚	冷凍
卵、野菜・果物	弱冷蔵、常温
調味料(砂糖、みそ、醤油、塩、たれ等)	常温
加工食品 (レトルト、缶詰、フリーズドライ、冷凍食品、瓶等)	常温、冷凍
めん(乾麺、カップ麺等)	常温
飲料	常温
菓子	常温、冷凍
パン	常温
ヨーグルト	常温、冷蔵
アイスクリーム	冷凍

## 食品提供・倉庫・関係エリア

FB福岡は、大量の食品も受入可能な倉庫を整備しています。また、活動範囲は徐々に広がっています。

### 凡例

-  倉庫
-  他のフードバンク
-  本部
-  活動エリア
-  拠点



# 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の把握

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多少なりとも時間や労力などのコストがかかります。効果とコストを把握していただき、最適な取り組みの形をご検討ください。

### 地域社会をよりよくする4つの効果

#### 環境負荷の低減

フードバンクの拡大・進展は、食品廃棄物の削減に繋がります。そして、清掃工場における処理量が減少することで、環境負荷低減の効果が期待されます。

#### 食費の節約

福祉施設や子ども食堂などの「食」の部分を支援することで経費を削減できれば、活動が持続するだけでなく、本を買うなど、もっと力を入れたい活動へ資金を回すことができます。

#### 心身の充足感

おなかを満たし、偏った栄養を改善することは、体を健康にするだけでなく、心を満たすことにもつながります。さらに、自分を見守ってくれる人たちのあたたかい心を感じます。

#### 食育の推進

フードバンクを通じて、生産から消費まで食品の循環への意識を持つことで食品への感謝の気持ちを持つことができるとともに、食の楽しさと食べ物を大切に作る心が養われます。

### 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

企業は運搬費や処理費等の廃棄コストを削減できます。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CO<sub>2</sub>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 対応職員の業務

食品の安全性を確保するため、提供食品のチェック、提供日の調整、食品の運搬などの業務が発生します。

##### ② 社内認知の向上

社内の理解を得るために、フードバンクに提供する意義や受取団体の様子等を周知啓発いただくことが効果的です。

##### ③ トラブル時のリスク

万が一、食品事故が発生した場合、合意書の取り決めに基づいて(製造段階の事故については)対応いただく必要があります。

# 4

## 始める前に知りたい！ 担当からの質問

Questions from the manager

### アンケートから見た担当者の不安・疑問

令和元年7月に食品関連企業にアンケートを行い、その中で約4割の方が、「フードバンクに興味はあるが、今はできない」と答えています。その理由を聞いてみると、様々な戸惑いや実施の判断がつかないといった声がありました。

**Q：食中の品質管理や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。**

FB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。マニュアル等の定期的見直し、定期的な研修の実施などにより、安心して食品を提供できる仕組みと品質の確保に努めています。

#### 「フードバンク食品事故発生対応マニュアル」 2.品質管理の考え方 より一部抜粋

- 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：合意書に基づく適正管理を行っています。**

ブランドイメージについて、①提供後の品質管理、②過剰在庫と思われないか、という不安があるかと思えます。

①FB福岡では合意書(詳細はP.8)に、提供いただいてからの責任の所在などを明記しており、FB福岡倉庫においても適切な品質管理を行っています。また、トレーサビリティの記録を確認いただくことも可能です。

②ブランド名がパッケージに明示されている商品は、ブランドイメージや正規価格への影響を懸念されることがありますが、提供前の打ち合わせにおいて、ホームページへの企業名記載の可否選択や提供方法など企業様のご要望に沿うようしています。なお、P.13~14に記載しているとおり、フードバンクに提供することで逆に企業イメージの向上につながると考えています。

**Q：少量の提供や不定期的な提供だけどいいかしら？**

**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り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、様々な状況でいただいております。バ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：選別作業やFB福岡との確認連絡等の作業が必要です。**

合意書の締結後は、業種によって作業量は異なりますが、①対象食品選別作業（賞味期限確認、伝票処理等）、②FB福岡との確認連絡（食品情報・配送日時等）、③倉庫までの配送が必要となってきます。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。

**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：まずは電話・メールで「興味がある！」とお問い合わせください。**

FB福岡では、食品を提供していただける企業など、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。まずはお問い合わせください。

# 5

## フードバンクに関わる人たちの声

Voices of people involved in FOOD BANK

### それぞれの立場で感じる喜び

実際にフードバンクを始められた企業、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。取り組んでみて従業員の意識が変わった

#### 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割程度を占めることから、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。FB福岡に提供するにあたり、個包装化、表示ラベル貼りの作業があり、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。

従業員に取り組みの趣旨を説明したところ、快く「やりましょう」と言ってくれました。それは、従業員が「もったいない」という気持ちを以前から抱いていたからだ

と思います。始めてみると、FB福岡から受取側の様子を聞き「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、提供するパンを厳しく選定している姿から、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。工場見学の方にフードバンクの話をする、「もっと広めてください」「ファンになりました」と嬉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です。しかし、フードバンク提供をきっかけに当たり前に処分していた事がもったいない事をしていただくと従業員の気づきにつながり、製造や食品ロス削減への意識が向上するとともに、従業員のモチベーション向上にもつながりました。

### 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

FB福岡に食品を寄付するようになって、やっと罪悪感から解放されました。なにより、食べられるのに捨てなければならないことが嫌だったので、お役に立てて嬉しいです。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。私たち従業員が「もったいない」と話していた気持ちが会社に伝わりました。

提供に際し、アレルギーのことが気がかりでしたが、(食品表示の)シールを貼るということで安心しました。シールを貼って、配送容器へ詰め込むまで、提供のための作

業は15分位です。子どもたちの喜ぶ姿を想像すると、気持ちも入ります。フードバンクへ寄付したものがどのように消費されているのか等、食品が有効活用されていることがもっと広く社会に伝われば良いなと感じています。



## 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、障がい者施設を運営するかたわら、地域の居場所・子ども食堂を運営しています。

子ども食堂では、毎回100食分作っている中、FB福岡から様々な食材（調味料・飲み物・野菜・お菓子やケーキ）をご提供いただき、今後も食堂を継続できる希望が持てま

した。毎回様々な商品をサポートいただくことで、バラエティー豊かな食事メニューを提供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が同じ空間で楽しく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をしたり、「感謝だね」「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聞こえてきます。

## 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。

## 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（小学6年生）**

**ここみさん**

食堂ではたくさんの“きょうだい”ができたみたいで、小さい子のお世話をしたり、とっても楽しいです。ケーキやお菓子、ジュースなど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。

苦手なものもみんなと一緒に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、こうやって食材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/>

セカンドハーベスト・ジャパン <http://2hj.org/>

国連WFP <https://ja.wfp.org/>

St. Mary's Food Bank <https://www.firstfoodbank.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](mailto: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。継続的に活動をするためには、皆様からの寄付が必要です。ご支援、よろしくお願いたします。