

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品ロスは約472万トン(令和4年度)。この食品ロス分を生産するために、製造・輸送・販売などの過程で排出されたCO₂の総量は約1,046万トンにもなります。さらに廃棄処分のために、ゴミ収集車や焼却場からもCO₂が排出…。これらは食品ロスのために余分に排出されたCO₂といえます。食品ロスの削減には、買いすぎない、食べ残さない、フードドライブに持ち寄るなど、みんなのちょっとした工夫や意識が大切です。



但馬県民局



こうのとりフードドライブ

～「もったいない」を「ありがとう」に～



「フードドライブ」とは、家庭で食べきれない食品を持ち寄り、必要としている方や福祉施設等に届ける活動です。
食品の持ち寄りに、ご協力をおねがいします。



— 令和7年10月1日(水)～31日(金)はひょうごSDGs月間です —

期 間 令和7年10月20日(月)～24日(金)

受付時間 10:00～16:00

場 所 豊岡総合庁舎 2階 環境課
受付カウンター（コンテナボックス設置）



回収できる食品

- 未開封のもの
- 賞味期限まで1ヶ月以上あるもの
- 常温保存のもの（冷蔵・冷凍食品以外）
- 製造者又は販売者が表示されているもの
- 成分又はアレルギー表示のあるもの
- 日本語表記があるもの

回収できない食品

受付ができません

- アルコール類（みりん、料理酒は除く）
- 手作りの品
- 生鮮食品（生肉・魚介類・生野菜）

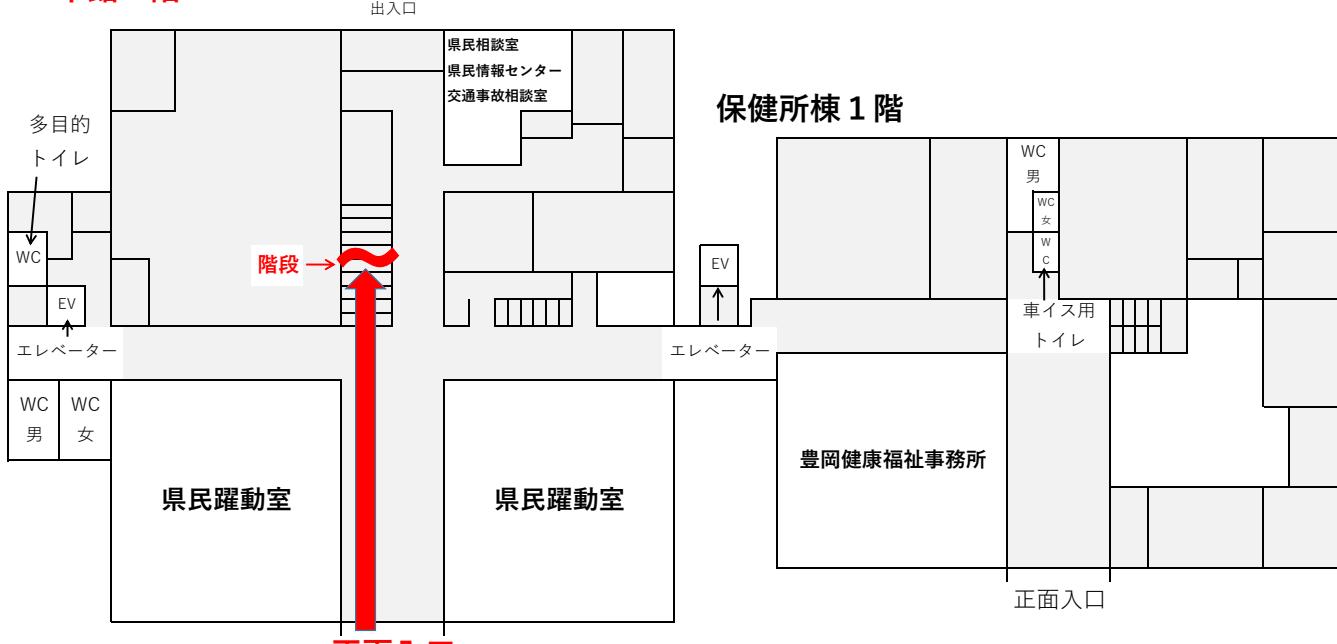
特に喜ばれる食品

- 米（白米）
- 調味料（食用油・醤油・味噌・砂糖など）
- 乾麺（パスタ・そうめんなど）
- カップ麺・レトルト食品
- 缶詰（肉・魚・野菜・果物など）
- 嗜好品（菓子・インスタントコーヒー・お茶など）

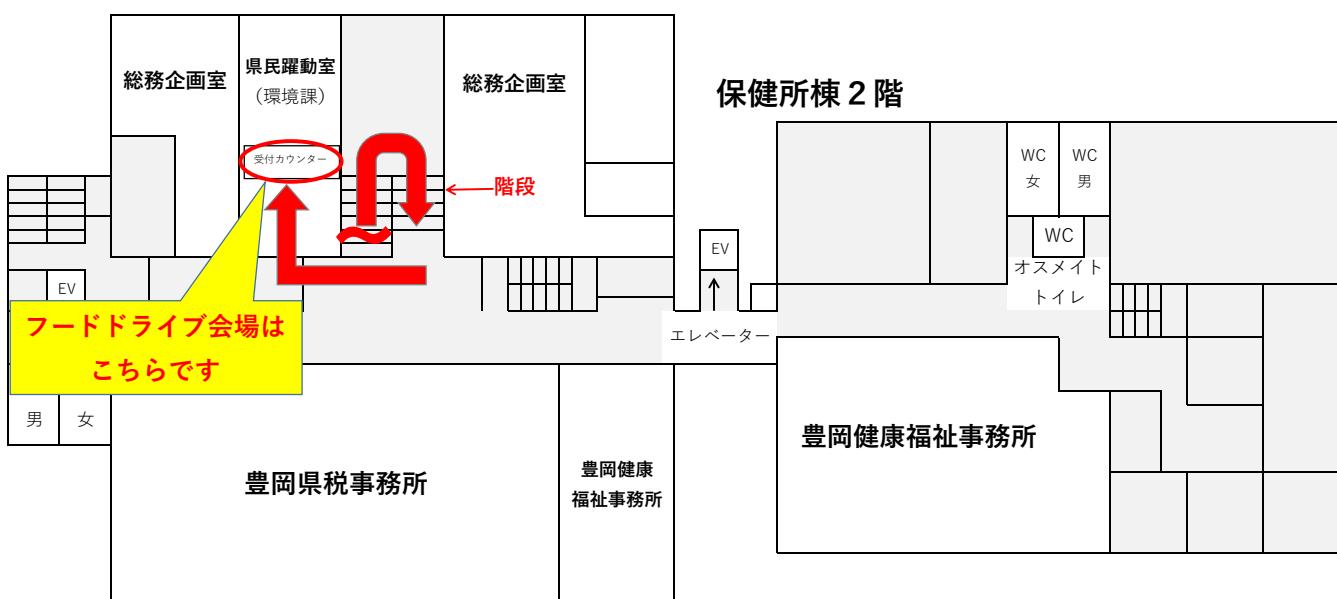


兵庫県但馬県民局（豊岡総合庁舎内）案内図

本館 1階



本館 2階



兵庫県但馬県民局（豊岡総合庁舎）案内図

