

「かんしょくプロジェクト」 事業報告書

一般社団法人 最愛の食卓

2026年2月



1. 事業の目的

本事業は、日本が掲げる「2030年までに事業系食品ロスを削減する」という目標の達成に貢献するとともに、相対的貧困率の上昇が続く一方で、食料価格高騰による食糧支援ニーズの拡大*や、独居高齢者の増加に伴う孤食の問題など、支援の需要と供給の不均衡を含む複合的な社会課題の解決を同時に目指すものです。

事業系食品ロスの中でも、企業の食堂で毎日大量に発生している食品ロスを廃棄せずに循環させる仕組みを、日本全国に広げていくことで、**大きな食品ロス削減を実現すると同時に、「温かい食事を囲む居場所」の拡大にもつなげます。**

<従来>



食品ロス

- 生産・流通コスト損失（年間約4兆円以上**）
- 焼却や埋立：余分なエネルギーがかかりCO2排出増加/有害ガス発生/分解過程でメタンガス発生/土壌や地下水汚染リスク
- 「食べられない人」との不均衡



かんしょく

<かんしょくプロジェクト>

食品ロス削減

居場所で
美味しく頂く



- ごみ処理分のCO2排出の削減
- 温かい食事のある居場所の拡大
- 食料の増加

*<https://www.servicegrant.or.jp/news/10263/> より

**消費者庁 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果より

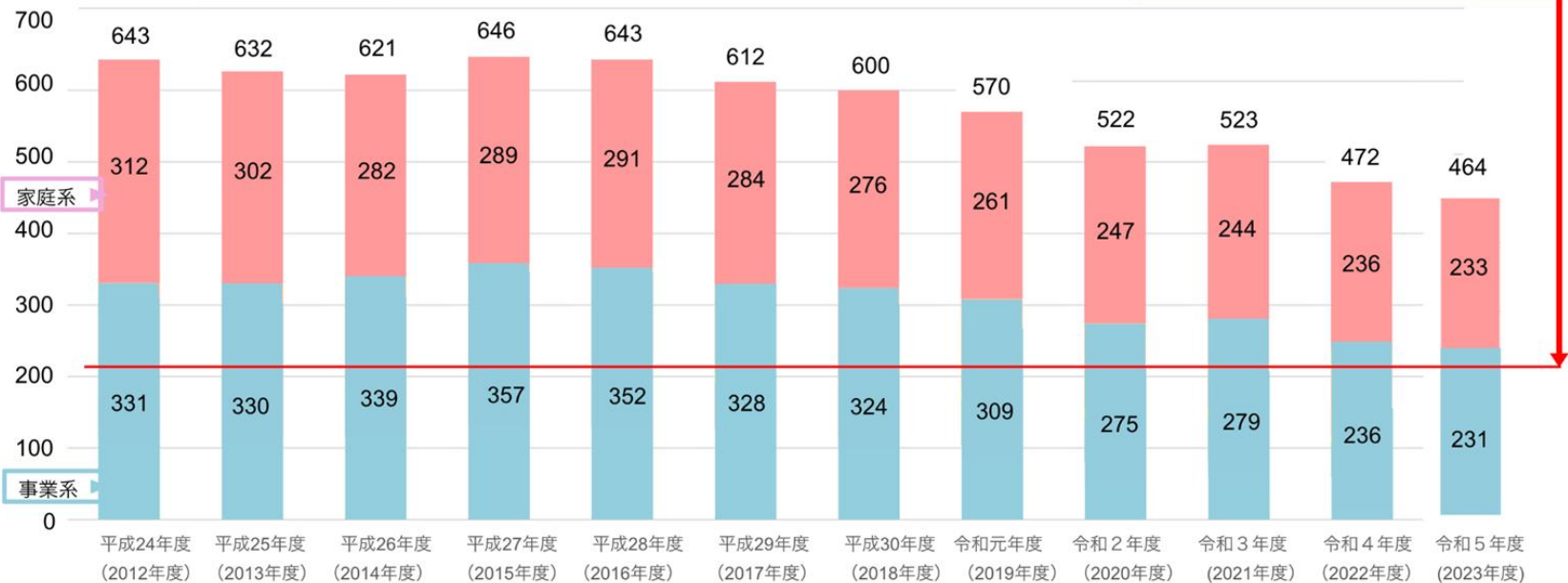
1. 事業の目的

[背景1]

環境省の報告によると2023年度の全国の事業系食品ロス量は、2030年度までの削減目標である219万トンに達成していない状況です。

図：日本の食品ロスの現状

(単位：万トン)

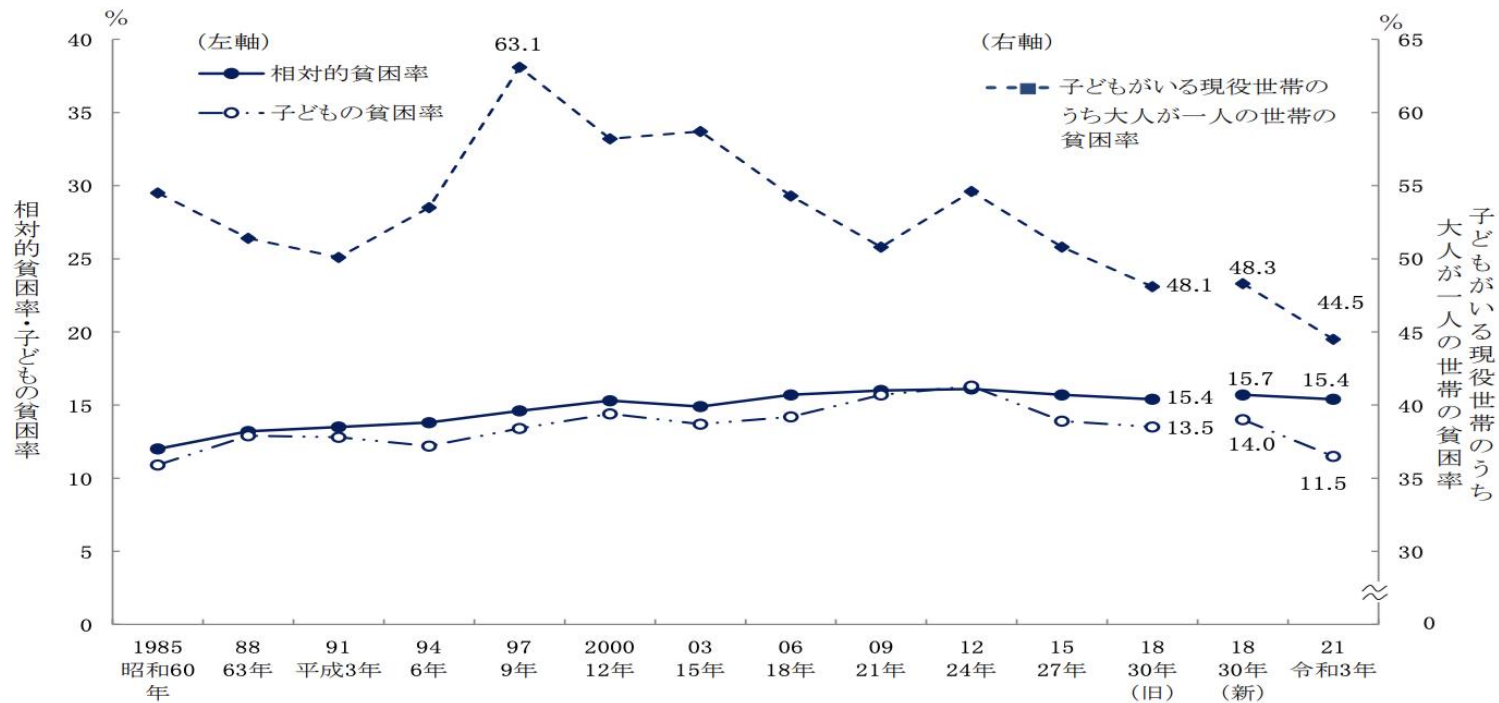


1. 事業の目的

[背景2]

その一方、2021年までの最新の調査結果によると、子どもの貧困率や、子どもがいる現役世帯のうち大人が一人の世帯貧困率は減少傾向にある一方、日本全体の相対的貧困率は徐々に上昇傾向にあります。

図：相対的貧困率の年次推移



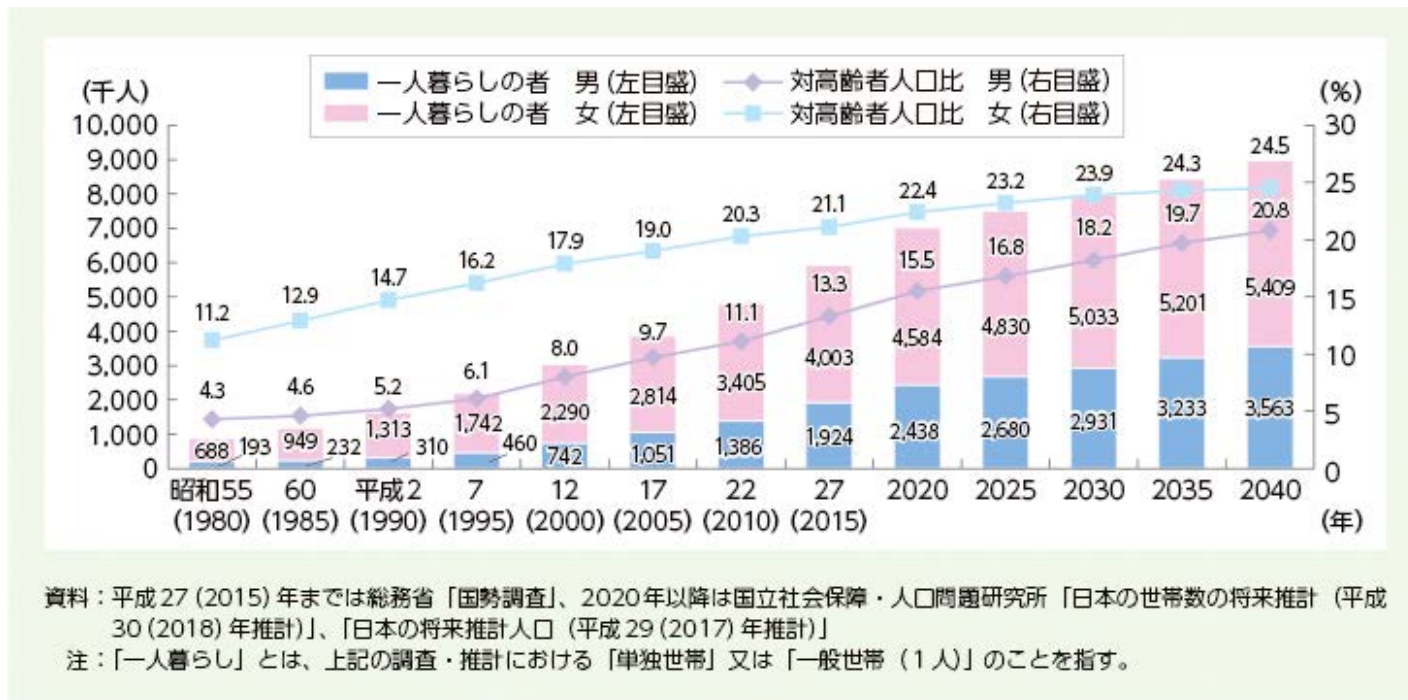
*厚生労働省 [平成22年国民生活基礎調査の概況](#)より

1. 事業の目的

[背景3]

また、65歳以上の一人暮らしの高齢者数は1980年から年々増加しており、2040年には全人口の24.5%（女性）、20.8%（男性）が高齢者になると予想されています。

図：相対的貧困率の年次推移



2. 事業の内容

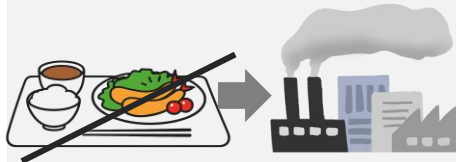
[かんしょくプロジェクトのしくみ]

企業の社員食堂のキッチン裏でやむを得ず残ってしまい、廃棄せざるを得ない調理済みのお食事を安心・安全を徹底し必要な方々へお裾分けし、提供するための居場所運営を通じて、食品ロス削減と食アクセス、必要な方々の居場所作りを同時に実現する取り組みです。

<従来>

- 大量調理による残った食事
- 未使用食材（加工済み）

廃棄



<かんしょくプロジェクト>

食品ロス削減



- 企業から調理済みの食事をお裾分け頂く。
- 温度管理・衛生管理を徹底し、安心安全に配送。
- お食事を必要とする団体や個人へ届けみんなで完食する。



温かいお食事のある居場所の拡大

- 孤食の解消,
- 高齢者/子ども支援



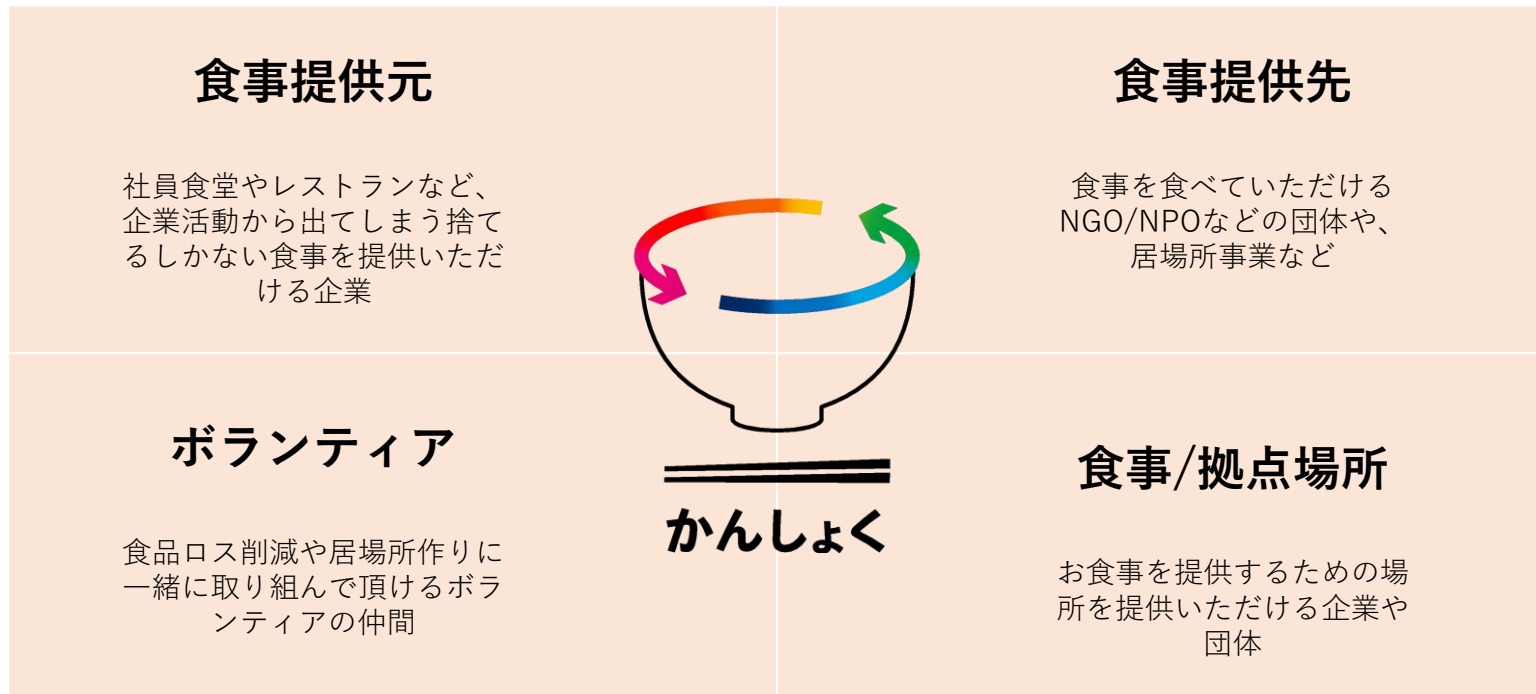
地域の資源循環モデル確立



循環型社会の推進

2. 事業の内容

本事業では、社員食堂を持つ企業、食事を活用頂ける利用団体、拠点となる施設や場所、そして運営に協力頂くボランティアの方々と連携し、食堂終了後、キッチンで鍋に入った状態の安全・衛生管理されたお食事を専用容器に移し替え、温度・衛生管理を徹底したうえで拠点まで運び、利用者の方々と一緒に温かい食事をいただきます。



2. 事業の内容

[食事寄付のルール]

企業の社員食堂のキッチンの裏で企業側のルール上安全に衛生管理・温度管理された食事のうち、様々な企業努力をされた上でも大量調理などの形態上どうしても残ってしまう、まだ美味しく食べられる食事を廃棄に回さず寄付として頂きます。現在は温食の寄付のみ実施しており、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた、本事業の「かんしょくプロジェクト運営ガイドライン」(p32)に沿って、以下の温度管理ルールを厳守しています(冷食提供は準備中)。

- ①温食は、提供直前まで65度以上をキープ
- ②調理完了*から2時間以内に喫食完了

[食事提供と運送の流れ]

- ①企業側は、食堂終了30分ほど前に客入りを確認し、足りないメニューに関して最終調理を開始します。その中から残ってしまった分、また、食材の準備をしていた分のうち、調理できない廃棄分が確定次第、本事業への食品寄付用に調理をします。それらの「調理完了時間」と温度を記録表に記入し、専用の食缶へ移し替えます。その後、「かんしょくプロジェクト」スタッフへ食缶の受け渡しを行います。
- ②「かんしょくプロジェクト」スタッフは再度温度と時間の確認をし、メニュー表を受け取り、記録を行います(企業側：作業終了)。

*調理完了=各食品区分ごとに定めた安全確保のための管理基準(加熱・冷却・衛生確認等)を含め、レシピ通り調理工程を全て終了した時点と定義しています

2. 事業の内容

- ③スタッフは食缶を安全且つ速やかに拠点まで運び、拠点担当者は再度温度と時間の確認/記録をします。65度に近いものがあった場合、保温機にのせて65度以上を維持します。ボランティアの方々で配食の準備を行います。
- ④利用者に喫食者合意書にてルール承認を頂き、当日のメニュー、使用食材・調味料の内容およびアレルギー対象成分を明示した上で、それぞれが食べられる分を配食します。
- ⑤喫食完了時間をご案内し、事務局が時間やルールの管理を行いながら、利用者、スタッフ、ボランティアの方々でお食事を完食します。



2. 事業の内容



3. 事業の実施体制

[実施エリア]

本事業では現在以下の5拠点運営中、6拠点目が2026年3月より本格実施開始が確定しています。



3. 事業の実施体制

[実施拠点概要]

取組	実施目的	実施頻度	実施開始
①都営住宅の集会所A	東京都の居場所づくり事業の拠点。団地内の独居者などの居場所として運営中。	週1回	2025年2月
②アクセプト・インターナショナル	難民支援を行うアクセプト・インターナショナルと連携し、同団体の相談者を対象に、温かい食事と安心できるつながりを届ける。	週1回	2025年7月
③JKK東京のJKK住宅	地域住民が集まりやすいJKK住宅内のコミュニティスペースを活用し、高齢者や単身世帯など多様な住民が交流できる食の場づくりを推進。	月3回	2025年8月
④ぷらっとホーム世田谷	世田谷区社会福祉協議会が行う、生活に支援を必要とする方々を支える取り組みと連携し、温かい食事の提供を通じた居場所づくりを推進。	月1回	2025年9月
⑤品川区居場所支援事業	高校生が安心して過ごせる居場所づくりの一環として、温かい食事の提供とコミュニティ形成を支えている。	月2回	2025年11月
⑥都営住宅の集会所B	居場所づくりの拡大と、食支援を推進。	月2回	2026年3月

3. 事業の実施体制

①都営住宅の集会所A

目的：住民同士の気にかけて合いや対話の居場所。

開催：2025年2月より週1回実施（モデル事業中69回実施）

対象：アパートの住民及び地域住民等

参加人数：各回9~18名



3. 事業の実施体制

② アクセプト・インターナショナル

目的：様々な理由で困窮されている難民が一時でも温かいお食事を囲み、安心できる居場所、職員と相談者のコミュニケーションの場。

開催：2025年7月より週1回実施（モデル事業中46回実施）

対象：アクセプト・インターナショナルの相談者と職員

参加人数：各回8~16名



3. 事業の実施体制

③JKK東京のJKK住宅

目的：地域の見守り委員と独居高齢者の居場所。

開催：2025年8月より月3~4回実施（モデル事業中17回実施）

対象：地域の独居高齢者など

参加人数：各回2~6名



3. 事業の実施体制

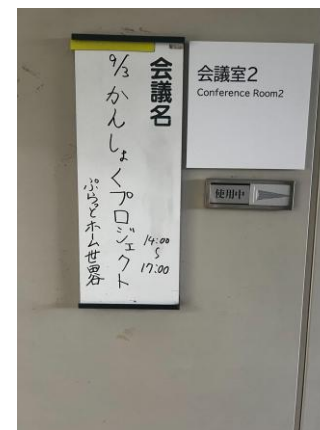
④ぷらっとホーム世田谷

目的：食支援と、ぷらっとホーム世田谷の職員と相談者の交流の場。

開催：2025年9月より月1回実施（モデル事業中7回実施）

対象：ぷらっとホーム世田谷の相談者

参加人数：各回13~29名



3. 事業の実施体制

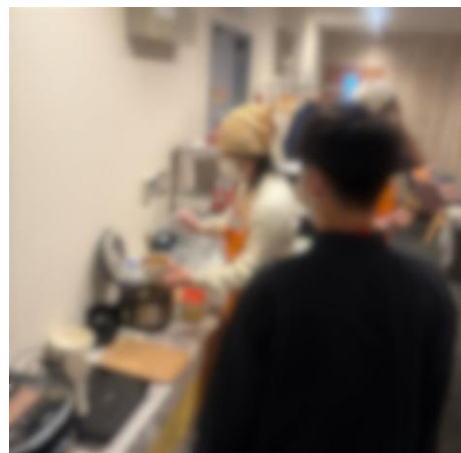
⑤高校生対象 品川区居場所支援事業

目的：施設の利用者への食支援。

開催：2025年11月より月2回実施（モデル事業中7回実施）

対象：施設利用者

参加人数：各回7名～10名



3. 事業の実施体制

⑥都営住宅の集会室B

目的：居場所づくりの拡大と、食支援。

開催：2026年3月より月2回実施予定

対象：自治会とアパートの居住者及び地域住民等

参加人数：10名ほど

4. 事業の成果

[実績まとめ] 2024.11月～2026年2月

モデル事業前は1拠点のみでしたが、モデル事業期間中新たに5拠点の立ち上げに成功し、合計6拠点（1拠点は2026年3月より開始予定）へと拡大しました。

内容	実績
食品ロス削減量	累計678kg / 約2,712食分（1食250g想定）
拠点数	5拠点（6拠点目3月～開始確定）
配食回数	158回（トライアル実施分含む）
配食人数	延べ1,008名
ボランティア参加者数	延べ147名

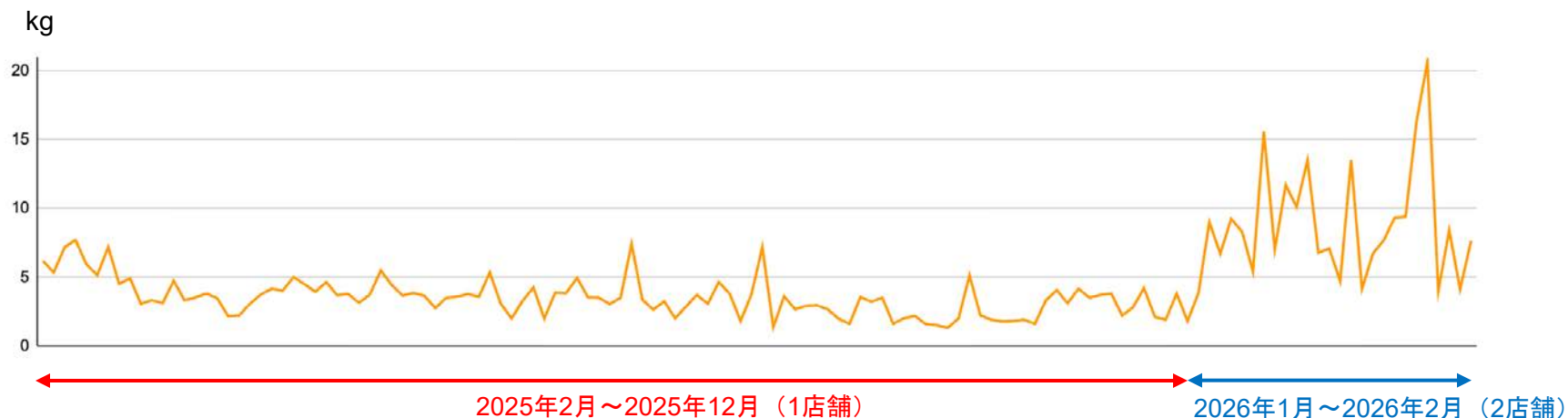
4. 事業の成果

[食品ロス削減量と食事寄付]

事業本格実施前トライアル22回（各回5 kg計算）、本格実施後136回（平均4.5 kg）**合計678 kgの食品ロス削減（2026年2月末時点）、約2,712食分（1食250g想定）のお食事を届ける事に成功しました。**2026年1月より、食品寄付を頂く食堂を2店舗に増やす事に成功し、今までの食事量に新規の食堂からのお食事量が追加されました。

以下の図は、本格実施開始の2025年2月以降、現在までの提供量の変化をまとめたものです。赤の提供元1店舗期間中、徐々にではありますが食品ロス量（寄付量）が減っている印象がありました。また、食品寄付が2店舗に増えた青の期間、お食事量が2倍～10倍ほどに増加しています。

図：食事提供元企業からの食品寄付量の変化（2025年2月～2026年2月）



4. 事業の成果

[食事提供元企業の効果測定]

2026年2月に実施した食事提供元企業の社員食堂を運営する委託先企業（1社）の担当者アンケートでは、企業としての食品ロス量の減少だけでなく「食品ロスに対する意識向上につながっているように感じる」等といった**食品ロスへの意識変容につながる意見が寄せられました（赤枠箇所）**。

質問		回答				
1	参加してから、企業（キッチン）としての食品ロス量に変化はありましたか？	増えた	減った	変わらない		
		理由：安全に食べられる時間・温度帯内に食品寄付する事により、廃棄になる食品ロスが減りました。				
2	実施している日とそうでない日で、食品寄付前の食品ロス量に違いはありますか？	実施日が多い	実施日が少ない	変わらない		
		理由：オープンして最初の利用者もクローズ間際の利用者にも同じクオリティの料理を段階的に準備する上で、クローズ後に残る材料が発生しており、その分の寄付のため。				
3	参加してから企業や従業員の変化があれば教えてください。	食品ロスに対する意識向上に繋がっているように感じる	従業員の企業満足度の向上に繋がっているように感じる	従業員が意欲的に食品ロスに取り組んでいるように感じる	PRに繋がった	変わらない
		その他記述：「安全な時間・温度管理している料理」を廃棄するのではなく、寄付先に譲渡し、食品ロスを価値ある食事に変えている事で、調理現場の「もったいない」という意識が行動レベルまで高まります。				
4	「かんしょくプロジェクト」を他の企業に勧めたいと思いますか？	とても勧めたい	まあ勧めたい	どちらとも言えない	あまり勧めたくない	
		理由：廃棄する予定の料理を「安全な時間・温度管理している料理」状態で寄付先に譲渡して喜んで食べていただけます。				

4. 事業の成果

[事業の効果検証：アンケート結果]

2026年3月より本格実施の拠点以外5拠点に関して、主に「食品ロスに関する意識の変化」と「拠点の満足度」の観点よりアンケート形式で効果測定を行いました。

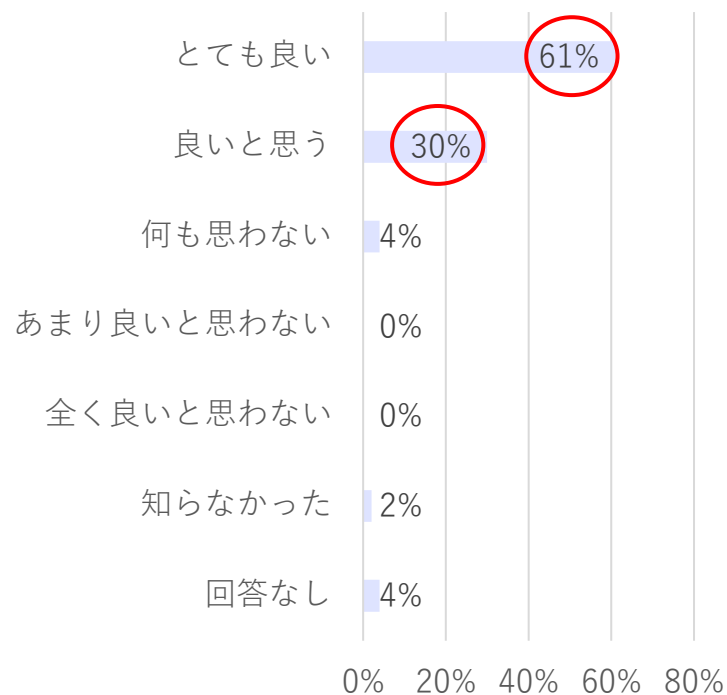
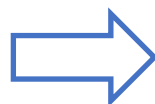
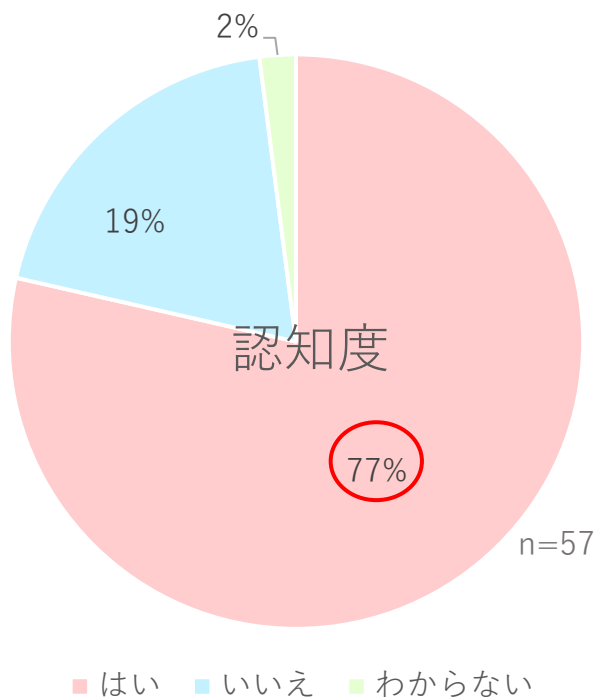
図：アンケート回答者の属性

拠点	年代	対象	居住形態
都営住宅の集会所A	60代～80代	利用者	独居6割:同居4割
ぷらっとホーム世田谷	10代～80代	利用者	独居5割:同居5割
JKK東京のJKK住宅	70代～80代	利用者	独居半数以上
アクセプト・インターナショナル	30代	アクセプト・インターナショナルのスタッフ	情報なし
品川区居場所支援事業	10代（高校生）	利用者	情報なし
コミュニティ・カフェ高輪 in HUG	20代～80代 (70代3割)	イベントの参加者	情報なし

4. 事業の成果

全拠点でそれぞれ拠点開始2ヶ月以内に実施した結果によると、拠点のお食事が食品ロスを活用している事の認知度は77%、それに対して**9割以上が「とても良いと思う」「良いと思う」と回答しています。**

Q1. お食事が食品ロスを活用していることは知っていましたか？それについてどう思いますか？

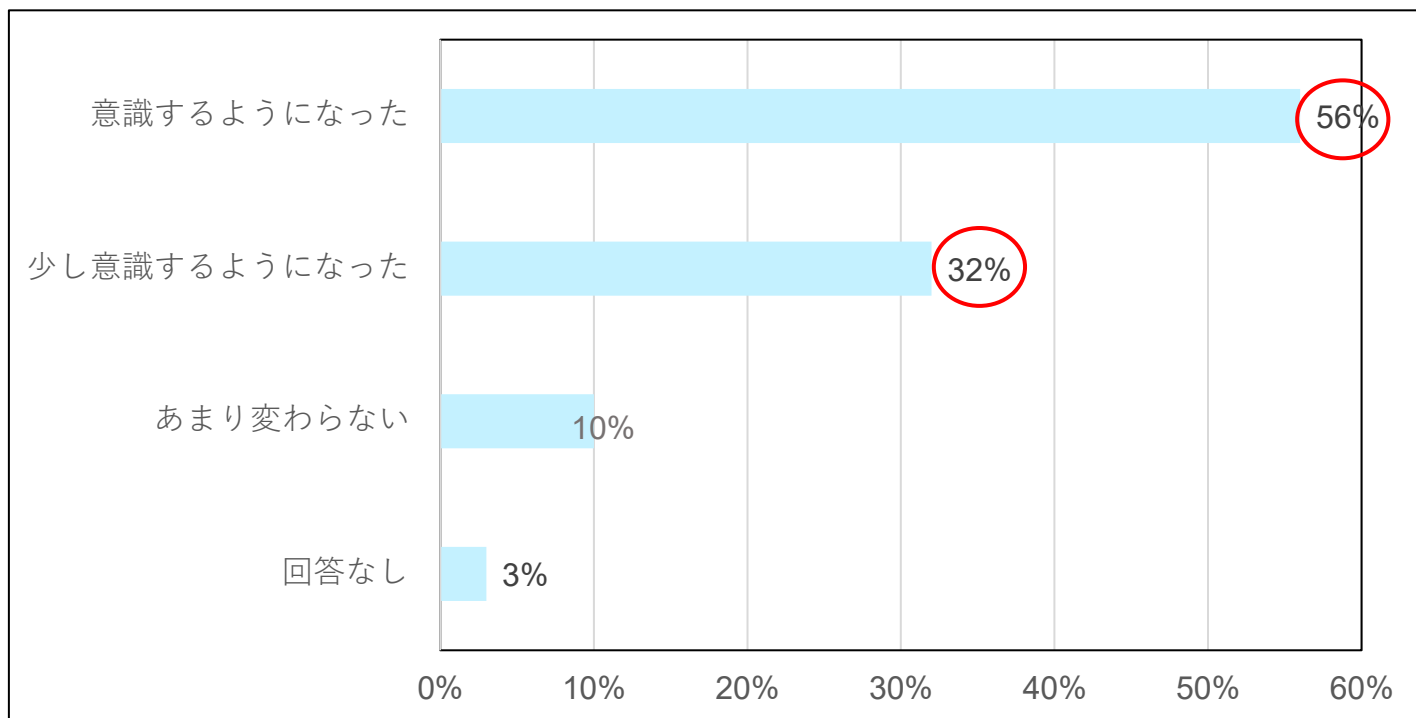


※コミュニティ・カフェ in HUG からはデータなし

4. 事業の成果

また、同じく全拠点でそれぞれ拠点開始2ヶ月以内実施した結果によると、**参加する事で食品ロスに対する意識の変容があったと回答した方が全体の88%でした。**

Q2. サロンに参加することで、食品ロスに対する意識に変化はありましたか？



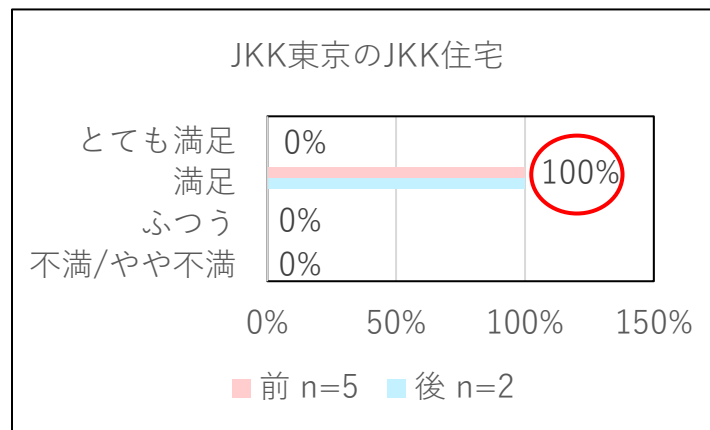
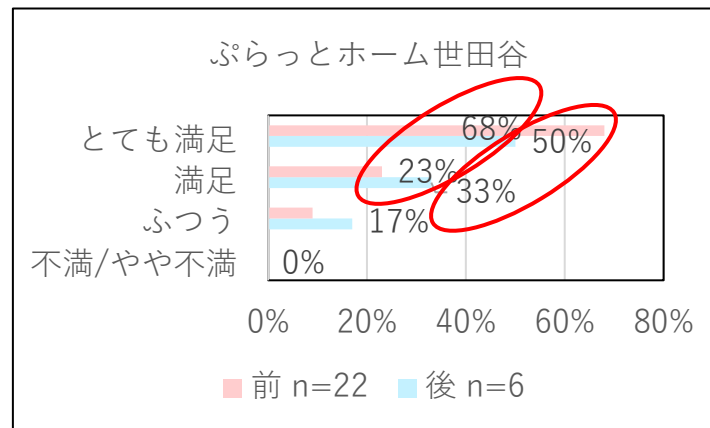
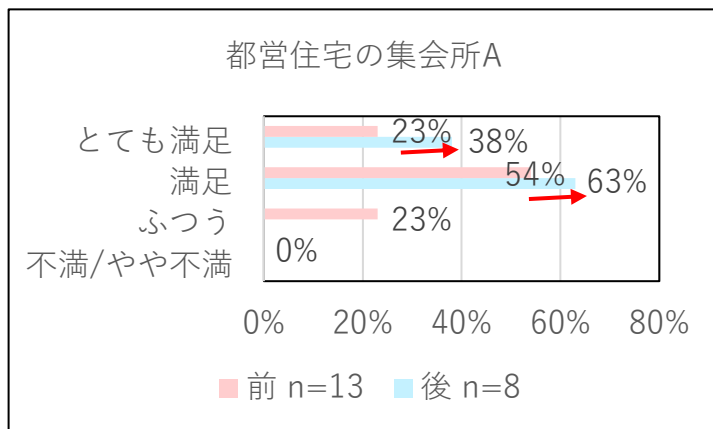
n=73

※品川区居場所支援事業からはデータなし

4. 事業の成果

拠点の満足度に関しては、「都営住宅の集会所A」「ぷらっとホーム世田谷」「JKK東京のJKK住宅」にて、それぞれ拠点開始時点とモデル事業終了のタイミングで二度のアンケートを行い、前後比較を行った結果、「とても満足」「満足」の回答者が8割以上、また満足度が向上している結果も見られました。

Q3. 拠点の満足度について教えてください。

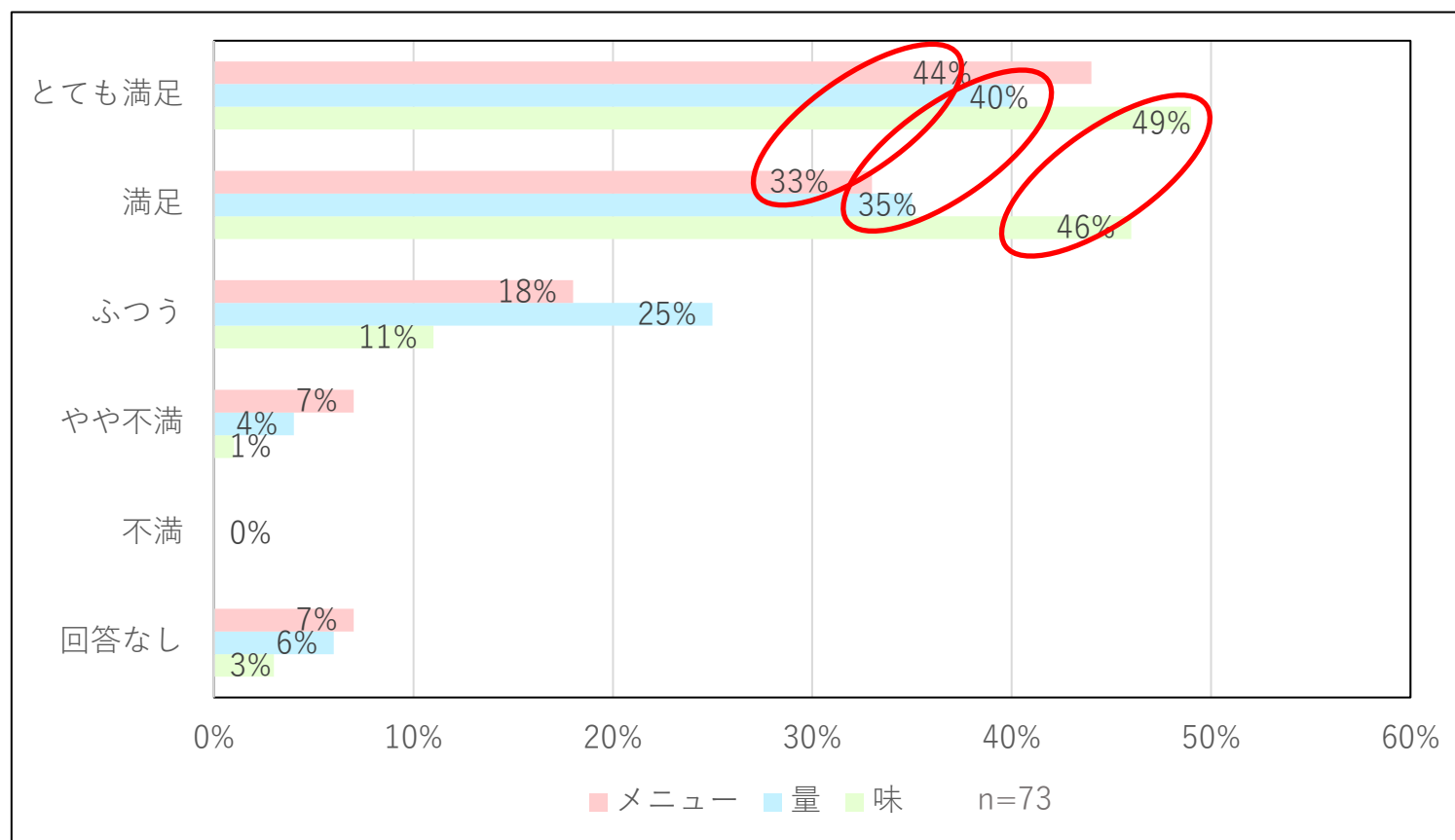


※他の拠点は前後比較の実施なし

4. 事業の成果

食事の満足度に関しては、全拠点それぞれ開始2ヶ月以内実施したアンケートによると、全体の80%以上が「とても満足」「満足」と回答いただきました。

Q4. お食事の満足度について教えてください。



4. 事業の成果

[コミュニティ・カフェ in HUG 講演会&試食会と効果測定]

目的：港区エリアでご活躍中のシニア層、港区社会福祉協議会、高輪地区CCクラブメンバーに向けた「かんしょくプロジェクト」のご紹介と意見交換会を通じて、事業の仲間を募集（食事提供元、ボランティア、寄付など）すると同時に食品ロス削減に関する知識と意識変容を目的としました。

開催：2025年10月21日実施

対象：高輪地区CCメンバー、港区エリアで精力的にご活躍されているシニア層、一般区民、港区社会福祉協議会、港区役所職員など

参加人数：24名



4. 事業の成果

20代～80代の参加者（70代が最も多く3割程度）22名にアンケートを実施しました。食品ロスに普段から取り組んでいると回答した方は半数、また講演会に参加することで食品ロスに対する意識の変化があったという方は8割以上いました。

質問		回答	
1	本日の講演内容のうち、印象に残った事をお選びください。	かんしょくプロジェクト立ち上げのきっかけ	3人
		事業の背景にある社会課題	9人
		かんしょくの仕組み	13人
		港区の食品ロス削減目標	2人
		個人でできる食品ロス削減方法	6人
		試食会	7人
質問		回答	
2	「かんしょくプロジェクト」の魅力と感じた事をお選びください。	必要な人においしいごはんを提供できる取組と感じた	10人
		食費に困っている人に経済的な支援ができる取り組み	6人
		自分では作れない物を食べられる取り組みだと感じた	3人
		一緒に食べる居場所を作ることができる取り組みだと感じた	10人
		地域の交流ができる取り組みだと感じた	6人
		食品ロスの削減に貢献できる取り組みだと感じた	11人

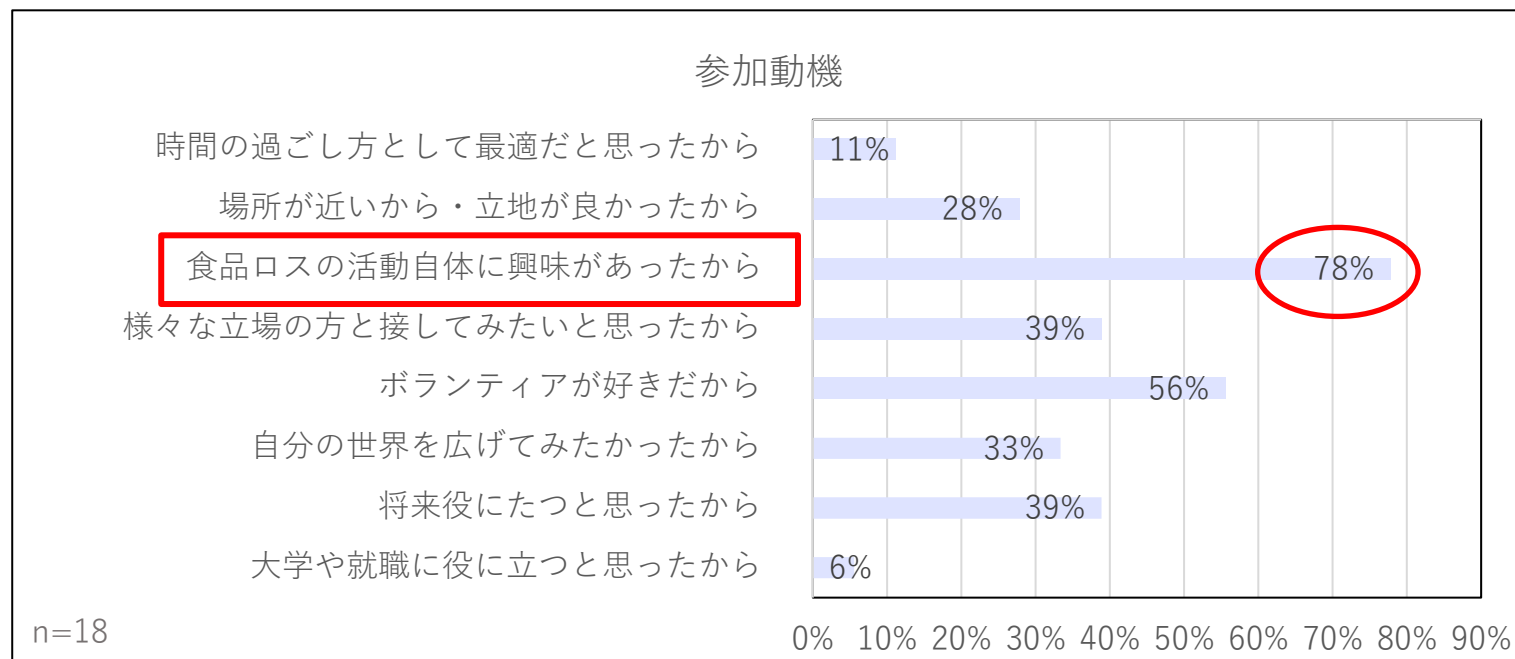
上記の通り、印象に残った事のうち「個人でできる食品ロス削減方法」も一定数あった事で、意識の変化だけでなく実践方法まで伝える事が効果的と感じました。また、魅力と感じた事に食品ロス削減への貢献と同じくらい食アクセスにつながるという回答がある事（赤枠箇所）も、本事業への理解を再確認すると共に、今後のボランティアや事業費へのご協力を募集する際の参考になりました。本講演会の参加者をきっかけに、新拠点の本格実施が実現した事が何よりも大きな成果となりました。

4. 事業の成果

[ボランティア数と効果測定]

2026年2月までの活動実績として、企業ボランティアおよび一般ボランティアを合わせ、延べ147名、参加者は10代から60代までと幅広い年代にわたり、様々な方々にご参加いただきました。

ボランティアの参加目的は「食品ロス活動への関心」が最も高く（78%）、社会課題への関心が主な動機となっています（赤枠箇所）。



※一般ボランティアの回答のみ

4. 事業の成果

また、ボランティア参加を通じて食品ロスの現状を具体的に理解できたという声が多く寄せられました。同時に、体験する事により食品ロスへの理解を深めるとともに、問題を自分ごととして考えるきっかけになった、「自分にできることから始めたい」という知識や意識の高まりだけでなく、行動変容にまで繋がっている事が確認できました。

Q1. かんしょくプロジェクトに参加してのご感想や得られた気づきがあれば教えてください。	回答者属性
だいたい15人弱くらいで食事をいただいたとおもうのですが、それでもおかわりができるくらいの量の食事を企業さんにいただいたので、世界中に数多ある各企業がそれだけの量の食事を毎日捨てているとしたら、相当な量のまだ食べられる食事を捨ててしまっているんだなと <u>食品ロスの深刻さを身をもって実感</u> しました。	10～20代学生
Q2. ボランティアに参加して、食品ロスへの理解や興味は深まりましたか？	回答者属性
今回温度管理なども徹底した温め直しができる食材に限られていた中でもこれだけの余剰食材があることを理解しました。これ以外にも世の中には大量に廃棄される食材が多いことは <u>ボランティア活動を通して改めて認識出来ましたし、自分の出来ることから食品ロスを減らす取組をしたい</u> と思いました。	40～50代

4. 事業の成果

[食品運送専門業者との業務提携開始]

既存の運営体制（p9）を見直し、食品配送を専門とする **株式会社エニキャリア** との業務提携を実現しました。モデル事業期間中にトライアルを開始/終了し、「かんしょくプロジェクト」の衛生管理、安全管理を引き継ぐ形で、新体制に移行しました。食品運送の専門家と業務提携する事により、事業全体の信頼性や専門性の向上達成と共に、「かんしょくプロジェクト」事務局による運転や食品運送の負担軽減にも繋がりました。



4. 事業の成果

[実施体制の高度化]

本モデル事業期間中は、食事提供元とのルールに基づき、安心・安全を確保しながら5拠点の運営を達成しました。そこで培った知見と実績を元に、今後の全国展開（「6. 事業終了後の展開」参照）を見据えた基盤整備として、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、独自の「かんしょくプロジェクト運営ガイドライン」「衛生管理マニュアル」「拠点運営マニュアル」を策定しました。

① 「かんしょくプロジェクト運営ガイドライン」

本プロジェクトの基本方針と共通ルール、ならびに厳守すべき食品衛生基準を定め、関係者が統一基準のもとで事業を推進するための指針。

② 「衛生管理マニュアル」

本プロジェクトの基本方針と共通ルール、ならびに厳守すべき食品衛生基準を定め、関係者が統一基準のもとで事業を推進するための指針。

③ 「拠点運営マニュアル」

各拠点の円滑な運営に向け、人員体制、配食対応、記録・緊急時対応等の基本手順を整理した運営マニュアル。

* 「かんしょくプロジェクト運営ガイドライン」「衛生管理マニュアル」は近日中にホームページで公開予定

5. 今後の検討課題

[本事業参加による食事提供元企業の意識変化の兆し]

現行の食事提供元からの食品寄付量のデータ（p20「食事提供元企業からの食品寄付量の変化」参照）によると、一つの店舗からの平均的な食品ロス量は緩やかに減少傾向にあります。「かんしょくプロジェクト」への参加を通じ、キッチン側の企業内で削減効果が可視化されることにより、食品ロスに対する意識改革が進んでいる可能性が示唆されます。**企業の参加を通じ、食品ロスを減らす事、また捨てるのではなく循環させる文化を根付かせる事が、本事業の目標です。**食品ロス削減により食品寄付が無くなってしまった場合は、新規の食事提供元企業を探す事になります。同じ目標を持って食品ロス削減に取り組める仲間を募集します。

[食事寄付量と拠点での提供量の調整に関して]

本事業は、本格実施開始まで、1店舗目の企業とのテストを繰り返し、寄付量の目処を把握し、拠点での提供量に応じた人数調整などの準備をしました。しかし、2店舗目が2026年1月より開始し、初めて提供量を把握しているため、そこから提供先の人
数調整などをする期間において、少量ロスが出てしまう日もありました。

5. 今後の検討課題

[居場所の現状と今後の可能性]

「かんしょくプロジェクト」は当初、食品ロスとなる食事を有効活用し、生活困窮者支援につなげることを目的として立ち上げました。モデル事業として拠点運営を進める中で、利用者から「福祉的な場所としてではなく、誰もが気軽に立ち寄れる場にしたい」という声が寄せられた拠点もありました。

現在、「子ども食堂」等の居場所事業全般においても同様の課題が指摘されていますが、「困っている人のための場所」という印象が強まることで、本当に支援を必要とする方ほど利用しづらくなる可能性があります。こうした現場での気づきを踏まえ、「かんしょくプロジェクト」では、今後の拠点拡大にあたり、社会の中で真に求められる形を模索していきます。

当初より、本事業は食支援を必要とする方への支援にとどまらず、温かい食事を囲む場の提供や、居場所の存在による精神的な側面への効果も含め、複合的な価値の創出を目指してきました。

一方で、本当に食支援を必要とする方へのアウトリーチは容易ではないことも、この1年間の実施を通じて改めて認識しています。

今後は、当該分野に長年取り組んできた行政・地方自治体、NPO／NGO等の関係機関と連携し、対象者のニーズに丁寧に寄り添いながら、持続可能な地域の「食」と「つながり」の循環の実現を目指していきます。

6. 事業終了後の展開

[2026年度事業計画]

本事業終了後の展開に関して触れさせて頂く上で、令和8年度の事業計画書の一部を以下に記載致します。全体目標としては、事業一年目の立ち上げ期、本モデル事業において得られた成果および知見を基盤とし、以下の2つの項目を重点目標として推進します。

①事業体制の高度化と、東京都外を含む広域的な事業拠点の整備・拡充

今年度は人力による管理を行ってきましたが、より安全かつ正確な温度管理を実現する体制を構築すべく、温度の常時モニタリング体制のテストを開始いたします。具体的には、食事を配送する食缶内に温度センサーを設置する方法を検証いたします。また、東京都外への「かんしょくプロジェクト」拡大に向けた地域自走型モデルの構築（p36）と、東京都内に関しては週5日稼働体制の達成と、より多様な利用者へのアクセス拡大も注力します。

②事業活動におけるCO2排出削減の実現

次年度は、事業活動においての環境負荷軽減効果の測定と報告を行います。専門企業との連携によりして測定する体制を整備し、年度内には、本事業全体としてのCO₂削減効果を可視化できるようにします。

6. 事業終了後の展開

[地域自走型の推進]

現在運営中の6拠点は、最愛の食卓事務局が主体となって運営している居場所ですが、本事業の趣旨に賛同する連携団体や企業が主体となって「かんしょくプロジェクト」を運営できる体制を整備し「連携拠点」とする事で、**地域自走化の推進と拡大を目指す実施体制を整備**します。

<かんしょくプロジェクト>

「かんしょくプロジェクト」の仕組みを他団体へ提供する体制を確立する事で、全国へ拡大を目指します。



6. 事業終了後の展開

定期的に提供食事を受け取り、利用者へ食事を提供する居場所を「拠点」と指し、運営形態に応じて以下の2種類の拠点に区分します。

①直営拠点

現在運営中の6拠点同様、最愛の食卓事務局が直接運営および管理を行う居場所を指します。事務局が拠点長を配置し、衛生管理責任者の役割も担い、拠点の安心・安全、利用者を中心となってそれぞれの拠点に合った運営を行います。

②連携拠点

本事業の趣旨に賛同する連携団体や企業が、本事業のガイドラインやマニュアルに基づき、地域主体で居場所を運営します。

連携拠点の例：

- 全国の居場所事業運営団体のうち、居場所に団体責任者が常駐している且つ「かんしょくプロジェクト」のガイドライン/マニュアルに沿った運営体制の実施が可能な場合
- 地方自治体、居場所事業運営団体などが運営している居場所のうち、「かんしょくプロジェクト」担当としての「拠点長」の人材確保が可能な場合、もしくは利用者の中で担当としての責務を担う事ができる場合
- 個人で運営している居場所（子ども食堂など）において、運営者が「かんしょくプロジェクト」の「拠点長」としての責務を担う事ができる場合

7. 横展開へのポイント

[連携拠点と資金調達]

横展開の推進における重要なポイントであり、今年度の事業目標達成の鍵となるのは、「**連携拠点**」の**立ち上げと資金調達**であると考えています。

「連携拠点」の仕組みは、事務局が関与する範囲を適切に縮小し、各拠点が自発的に取り組める体制を構築するものであり、横展開を実現するうえで極めて重要な要素です。このため、今年度は本取り組みに重点的に注力します。

具体的には、本モデル事業で確立した運営マニュアルを基盤として、新規の食事提供元企業との連携を進め、最適な提供フローの確立および提供先の調整を行います。

また、事業の持続可能性を高めるため、規模拡大に伴い資金調達の強化を図ります。今年度はNPO法人の設立を目指し、本事業を共に育てていくパートナー企業および個人の募集を進めます。

本事業の長期目標は、「かんしょくプロジェクト」の循環モデルを全国へ展開し、地域ごとに自律的な運営が行われる状態を実現することです。本プロジェクトが日本の「お裾分け文化」の発展形として定着し、**廃棄が当たり前ではない社会の仕組みづくり**を目指してまいります。

以上