

FOOD TUBE

2025.1.25 第18回愛知学長懇話会 SDGsリレーシンポジウム
テーマ「SDGs 大学生サミット 2025 ～グローバル社会のローカル SDGs～」

愛 愛知県の食環境をよりよくなる

DISH WITH

中部大学応用生物学部 吉田愛奈
中部大学応用生物学部 柳澤明璃



あいちユースSDGs IDEA & ACTION

に採択され実施しています

SDGs達成に向けて実施したい取組のアイデアを応募し
モデル事業として選定されました。
実現を図るとともに愛知万博20周年記念事業の一環として
その成果を発表予定です。

グループ名	所属	取組アイデア名	内容
愛知教育大学教育学部大鹿研究室3rdグループ	愛知教育大学	刈谷グローバルフェスタ	留学生による外国紹介や外国の料理提供、開発したSDGs教材を使用したゲーム等を実施し、地域住民が外国人と交流する機会を設ける。
愛知淑徳大学 学生団体エコのつぼみ	愛知淑徳大学	TAKESUMIがつなぐあいちの輪	里山保全のために竹林整備の担い手をつくるツアーを企画するとともに、伐採した竹で竹炭消臭グッズを福祉施設と共同で作成・販売し、継続的な活動費確保と福祉施設の就労支援につなげる。
AZCONNECT	中京大学	学生主体のエコアクションで海洋プラスチックゴミ問題の意識を高めるプロジェクト	年齢の垣根を超えたプロギングイベントを開催するとともに、プラスチックゴミをオリジナルビブスにアップサイクルする。
中京大学経営学部齊藤ゼミ	中京大学	Vegeel:規格外野菜とウナギの頭を使って保護犬を元気に!	規格外野菜とウナギの頭を使ったドッグフードを開発し、就労継続支援B型事業所に委託製作し、保護犬団体に提供する。
FoodTube	中部大学 南山大学 中京大学	食の総合情報アプリ「DishWith」の開発によるSDGs未来都市への貢献	フードロス問題、フードマイレージ問題、フードアレルギー問題の「食」に関する総合アプリを作成する。

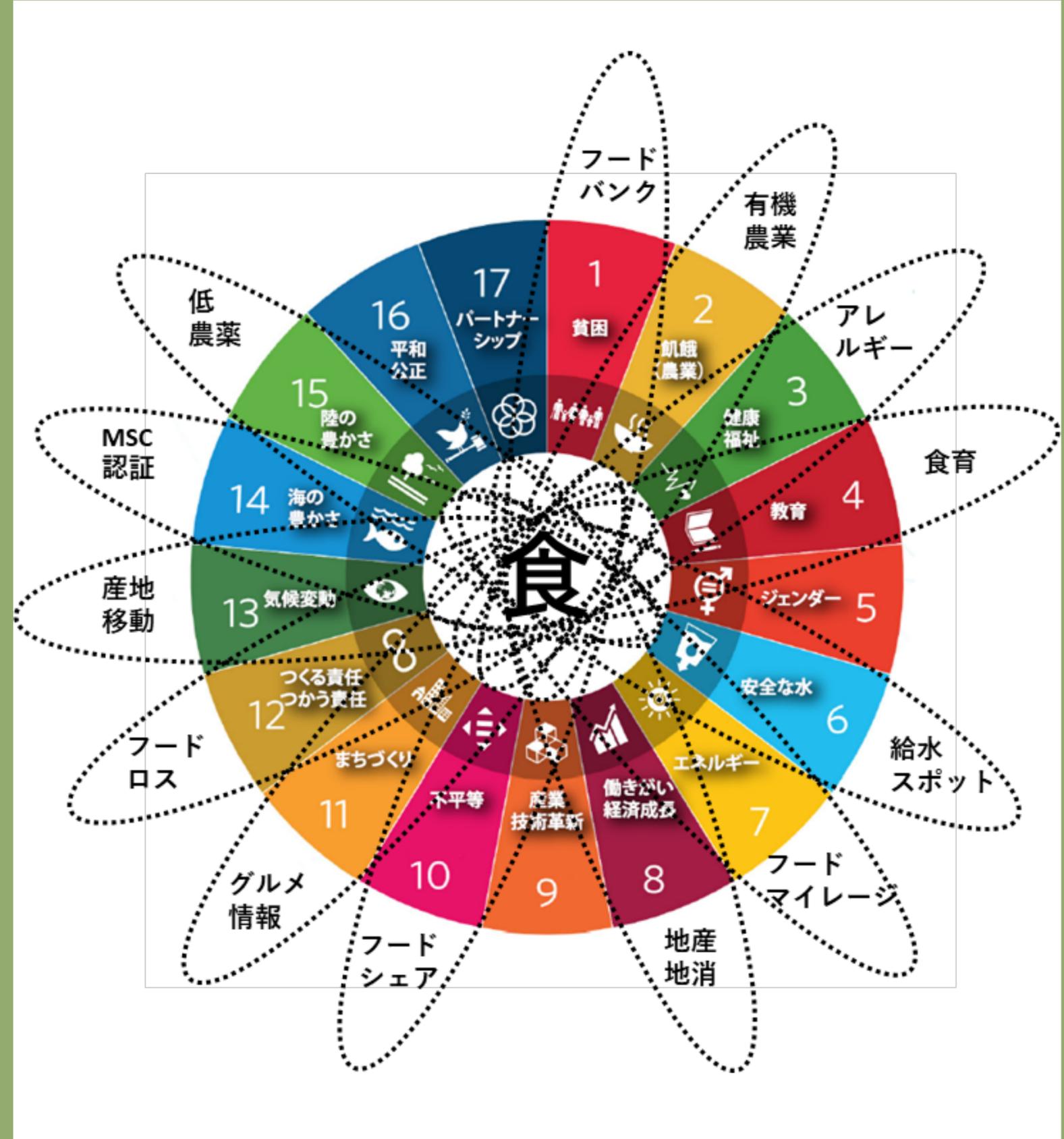
VISION

「誰ひとり取り残さない」というSDG sの理念を実現し、食を通じて社会をつなぎ持続可能な未来を目指す。

食テーマと関連するSDGs

food × SDGs

食とSDGsの関係



私たちが 解決したい課題

食に関わる課題のうち愛知県の地域課題として
これらの課題に着目し、課題解決を目指します

01 フードアレルギー問題

フードアレルギーを持つ人は年々増加しています。食に制限が必要な方が安心して食事できるような街づくりに貢献します

02 フードマイレージ問題

持続可能な食環境と地域を作るには地産地消の促進が必要です。低下する地産地消に対する意識をUPに向けてアプローチしていきます。

03 フードロス問題

食品ロスは持続可能な未来を作るために解決しなければならない大きな課題です。フードロスを少しでも減らせるようなサービスを提供します。

01 フードアレルギー問題

アプリ開発

愛知県内の飲食店が行うアレルギー対応について記載していきます。
アレルギー対応を行う飲食店を紹介することで愛知県が「アレルギーフレンドリーな街」「持続可能な街」になることを目指します。

02 フードマイレージ問題

イベント開催

地産地消、有機野菜を学ぶイベントを開催

03 フードロス問題

food回収ボックス

food回収ボックスの設置を行います。
この活動を知ってもらい実際に回収ボックス食材を入れてもらえるようにアプローチ

DISHWITH SNS

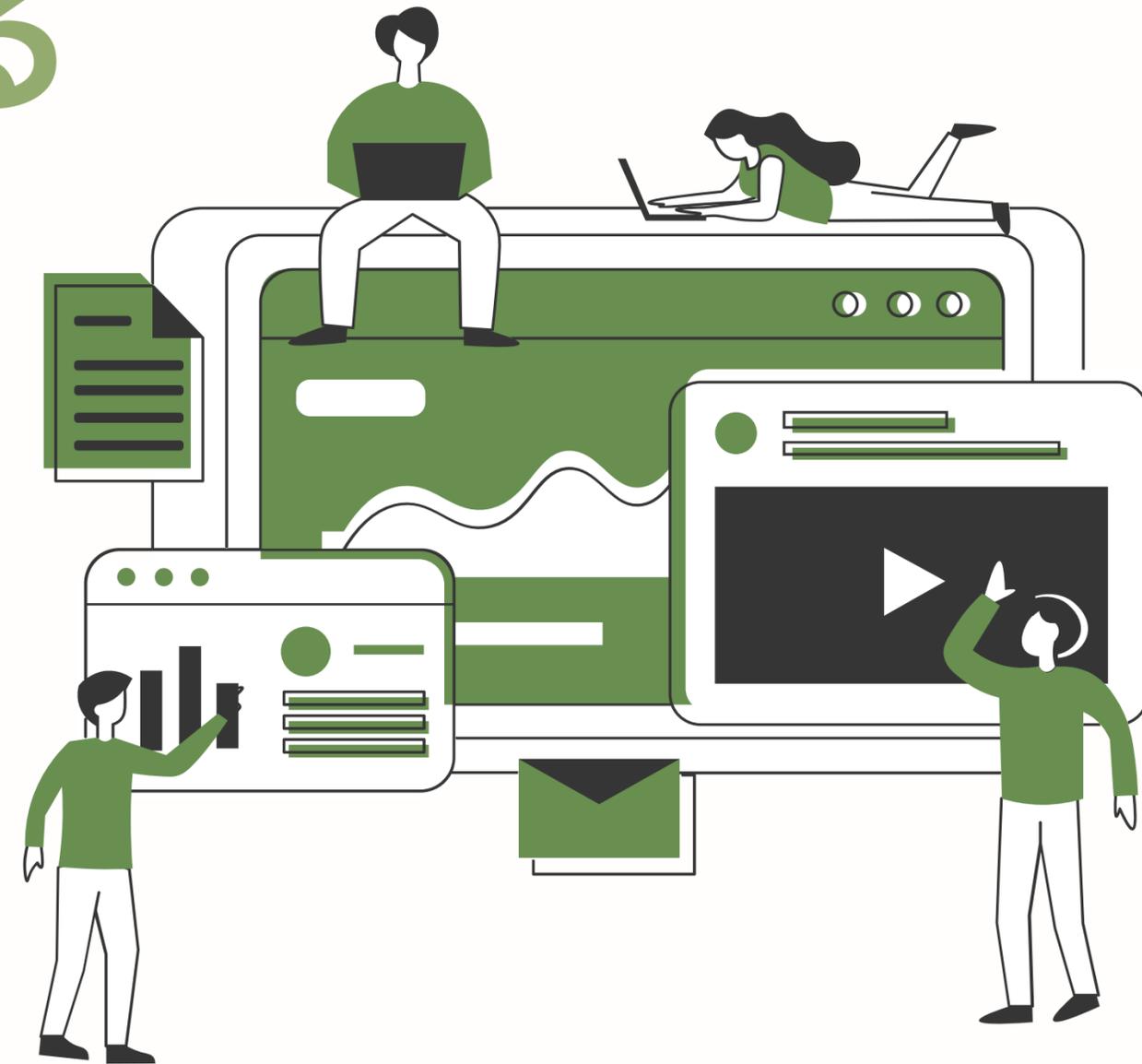
食やSDGsの諸課題を話すコミュニティを運営しています。
関心の高い皆様同士の「つながり」を形成します

食の総合情報サービス 「DISHWITH」を作る

食の情報サイト「DISHWITH」を作成しています

愛知県の食問題の情報収集を行うことが可能になったり
飲食店の取り組み（アレルギーや地産地消情報）を知ることが可能に。
食関係課題をよりよくするためのサービスや情報を知ることが可能となります。
同時に私たちがフードロスをはじめとする問題解決を目指し、フード回収ボックス
の設置や、大学生を中心に愛知県の食課題へ関心を広める活動も同時に行います。

食課題への関心をもったときに最速で知ることが可能となる情報サービス
また、愛知県が魅力的な街に見えるような情報の提供を目標とします



DISHWITH活動概要①



飲食店検索アプリの提供

DISH WITHは食事制限を持つ方が
安全に外食を楽しむための情報を提供します



飲食店のアレルギー検索

ユーザーは簡単に対応可能な愛知県内の飲食店を見つけ、安心して利用できます。

アレルギー情報掲載

店舗ごとにアレルギー対応の情報や、
コンタミネーション対策状況
(例: 麺類の別釜調理)の確認可能



DISHWITH活動概要②



FOODTUBE 2024-2025

Dish With

DISH WITH project

誰ひとり取り残さない食を通じた新しいつながり
～食の安全とSDGsを実現する飲食店検索アプリ～

※このプロジェクトは愛知県の「あいちユース SDGs IDEA & ACTION」に採択され、実施しています。

中部大学/南山大学/中京大学

協力：名古屋大学
アプリ開発サークル jack

!! 外食・中食事業者の皆さんへ !!

食物アレルギーの
お客様との会話で
困った経験ありませんか

消費者庁

食物アレルギーの患者さん・ご家族の方へ

外食・中食を
利用するとき
気をつけること

消費者庁

動画 見る・知る・学べる

外食・中食での食物アレルギー

なぜ取組が必要か? 調理時のポイントは?

飲食店の

経営者の方へ 従業員の方へ 患者さん・ご家族の方へ
それぞれの動画があるよ!

接客時のポイントは? 事故が発生したら?

一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

DISHWITH活動概要③



DISH WITH DASH WITH SNS

マイホーム メンバー検索 コミュニティ検索 設定変更 フレンドを招待する ログアウト

ホーム マイフレンド プロフィール確認 プロフィール編集

INFORMATION 言語: 日本語(日本) ▼

mana (7)
写真を編集する
プロフィール確認

フレンドリスト

No Image	No Image	No Image
Dishwith管理者 (3)	かつちゃん (1)	りよ (1)
ともか (1)	あかり (1)	麻婆王子 (4)

コミュニティ最新書き込み

- 12月11日... [ウイスキーを語る\(3\)](#) (サステナブルな酒文化)
- 12月11日... [FOODBOX@かすがいっこ\(0\)](#) (【公式】フードロス)
 - ⇒ [もっと見る](#)

コミュニティリスト

【公式】フードロス (10)	【公式】フードマイレージ (10)	【公式】DISHWITH-VRプロジェクト (10)
【公式】フードアレレギニ (10)	サステナブルな酒文化 (2)	【公式】DISHWITH-SNSの使い方 (10)

⇒ [全てを見る\(6\)](#)

DISH WITH DASH WITH SNS

マイホーム メンバー検索 コミュニティ検索 設定変更 フレンドを招待する ログアウト

コミュニティトップ トピックリスト イベントリスト コミュニティに参加 コミュニティを退会

言語: 日本語(日本) ▼

【公式】フードロス (10)

コミュニティ名	【公式】フードロス
コミュニティカテゴリ	フードロス
開設日	2024年12月5日
管理者	DISHWITH公式
メンバー数	10
トピック公開範囲	全員に公開
トピック作成権限	コミュニティ参加者が作成可能
参加条件	誰でも参加可能
コミュニティ説明文	フードロスについての公式テーマコミュニティです。自由に書き込んでください。
コミュニティイベント	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ イベントを作成する 12月11日 FOODBOX@かすがいっこ(0) <ul style="list-style-type: none"> ⇒ もっと見る ⇒ トピックを作成する
コミュニティ書き込みをPCメールで	<input type="radio"/> 受け取る <input checked="" type="radio"/> 受け取らない
コミュニティ書き込みを携帯メールで	<input type="radio"/> 受け取る <input checked="" type="radio"/> 受け取らない

コミュニティメンバー

No Image	No Image	No Image
じんじん(1)	りよ(1)	Dishwith管理者(3)
No Image		
かつちゃん(1)	あかり(1)	mana(7)

DISHWITH活動概要④



余った食品回収の
ご協力お願いします！



FoodTube
フードチューブ

中部大学
学生グループ

DISH WITH project
ディッシュ ウィズ

フード回収ボックスとは？

フード回収ボックスは、家庭などで余った未開封の食品を持ち寄り、必要としている方々に届ける仕組みです。

この取り組みは、まだ食べられるのに廃棄される食品を活用し、フードロスを削減します

～回収できる食品の例～

賞味期限内のレトルト食品・未開封のインスタント食品・缶詰や飲料（水、ジュースなど）
※開封済みの食品は回収できません。



DISH WITHとは？

中部大学の学生が中心となって、SDGs（持続可能な開発目標）に基づきフードロス削減、地産地消の推進、そしてすべての人が安心して食事を楽しめる仕組みづくりに取り組んでいます！



DISH WITH VISION

「誰ひとり取り残さない」というSDGsの理念を実現し、食を通じて社会をつなぎ、持続可能な未来を目指します。

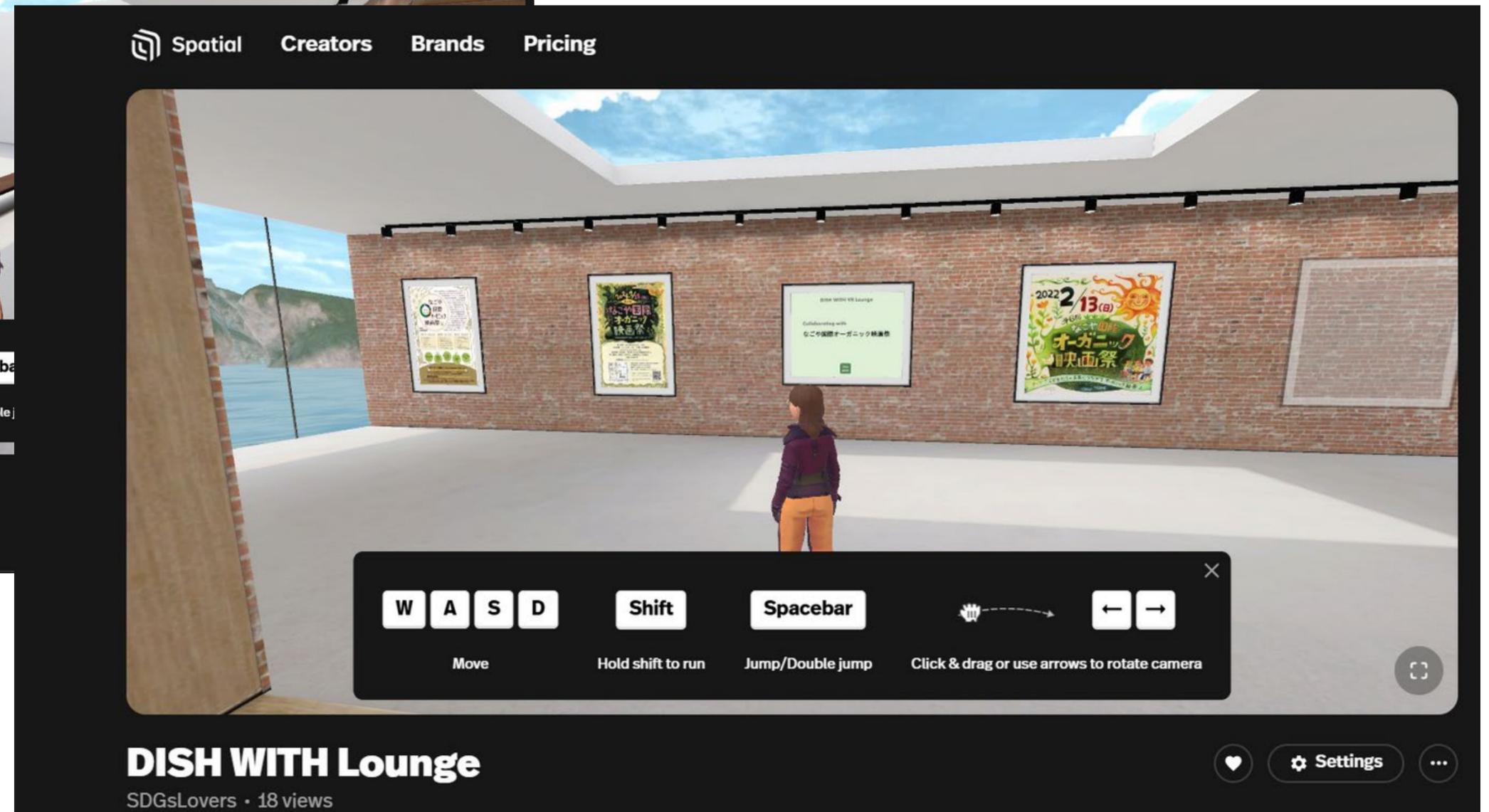
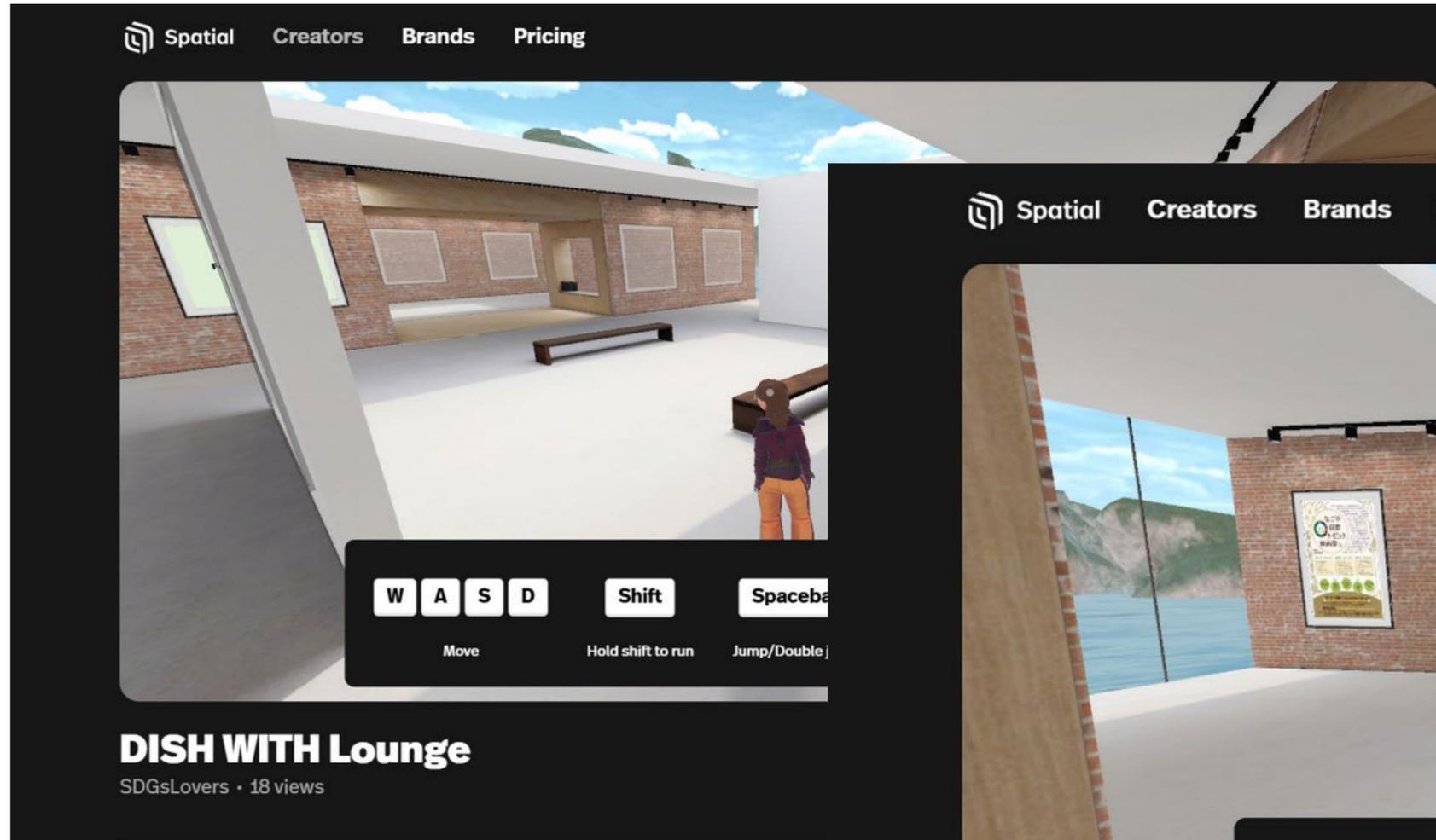


回収例 ↓

写真 4 2024.12.3



DISHWITH活動概要⑤



DISHWITH活動概要⑥



アプリの紹介



食の安全安心の学び



リアルな対面交流

DISH WITH EVENT In 福津農園！

会場：福津農園（新城市）
開催日：3月8日（土）
詳細：調整中

ご案内：DISH WITH SNSで発表！
（今日、皆さんを招待します）



出典：<https://locipo.jp/media/entertainment/entry-3262.html>

目指すもの

SDGsの観点から

愛知県を 魅力的な街に魅せる

愛知県はおいしいものが多く、食に対する意識も高いです
また、愛知県に「ナゴヤ飯」をはじめとする食を求め遠方からいらっしゃる方も多いです。

もっと県内外の方に愛知県を魅力的に魅せたい！！そう思います
SDGsの観点から私たちは愛知県を魅力的なものに魅せます！！

そのためには

愛知県の食や食問題に対する意識の高さ

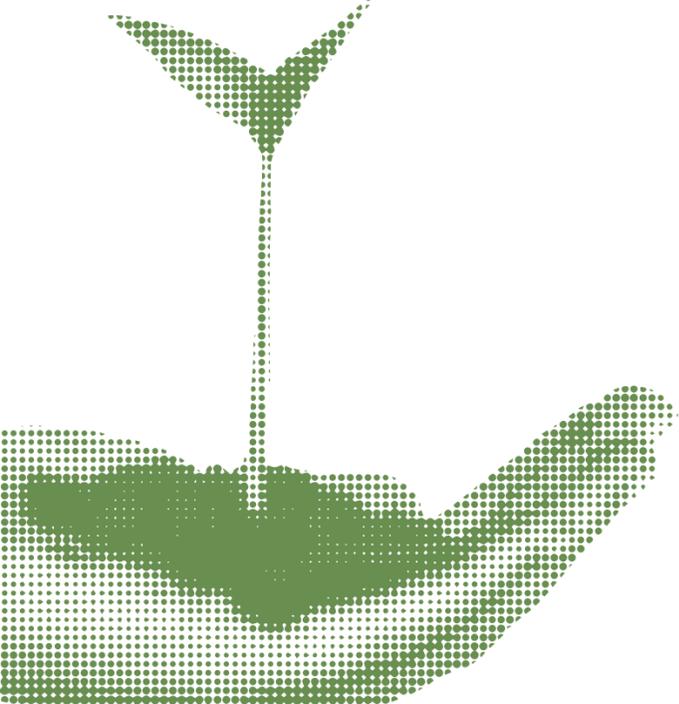
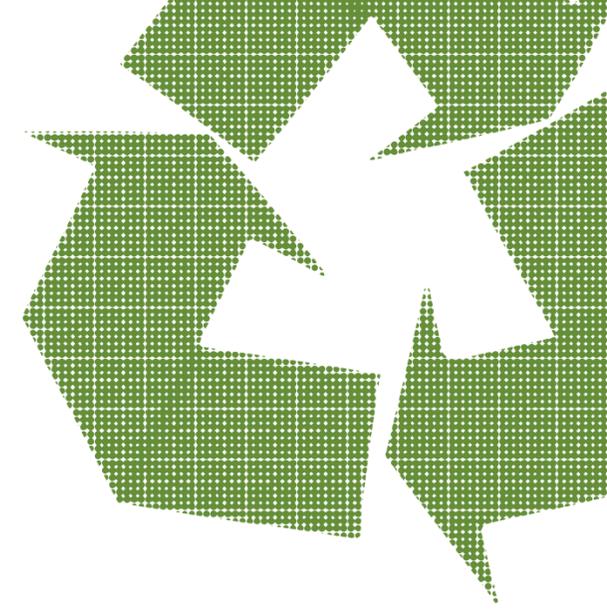
愛知県内の飲食店の方の食安全や食問題に取り組んでいる姿

持続可能で、健康と福祉に配慮したまちづくりにつながっていきます。
私たちはこの魅力的な姿を発信していきます。



VISION

「誰ひとり取り残さない」というSDG sの理念を実現し、
食を通じて社会をつなぎ持続可能な未来を目指す。



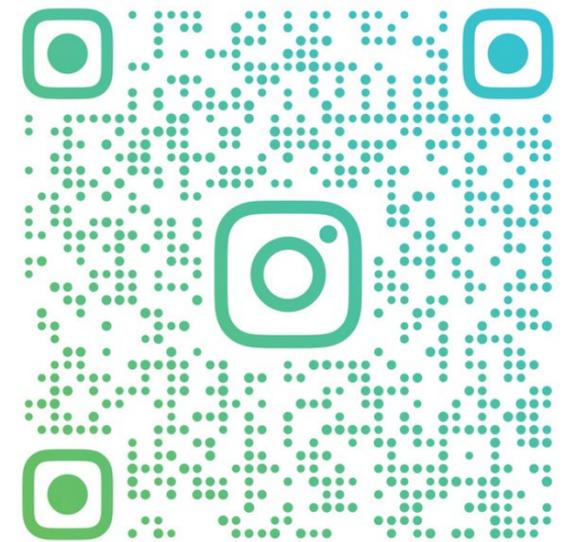
foodtube 「DISHWITH」

Thank
you very
much!



e-mail
dishwith00@gmail.com

Instagram



DISH_WITH