

農林水産省委託事業
食品産業リサイクル状況等調査委託事業
(スポーツイベントにおける食品ロス削減手法に関する調査)

報告書(概要版)

平成31年3月

みずほ情報総研 株式会社

1. 調査目的と調査項目

【目的】

東京2020大会において、選手村等組織員会が直接食事を提供する施設で発生する食品ロスの削減に資するべく、2018年バレーボール女子世界選手権(以下「スポーツイベント」という。)において、参加国選手団に食事を提供するホテルの協力のもと、「提供」と「消費」段階における食品ロス削減手法の検証を行う。

【調査項目】

1. 食品ロス削減に効果的な啓発方法及び食事の提供方法の検討と検証(食品ロス計測調査)
2. 東京2020大会における効果的な食品ロス削減手法及び取り組みを実施する際の課題の整理

2. 食品ロス計測調査

2. 1. 調査の概要

食費ロス計測調査実施概要

- 国際バレーボール連盟、日本バレーボール協会、ホテルをはじめ関係各位にご協力いただき、2018年バレーボール女子世界選手権参加チームが宿泊するホテルで発生する食品ロスを下記のとおり計測した。

スポーツイベント	2018年バレーボール女子世界選手権
計測期間	2018年9月29日～10月4日の昼食(9月30日を除く)
計測場所	参加チームが宿泊するホテル(横浜市内)
食事の提供方法	buffet形式
計測対象チーム	オランダ、アルゼンチン、ドイツ カメルーン、メキシコ、日本
協力	国際バレーボール連盟 日本バレーボール協会 神奈川県バレーボール協会 ホテル(横浜市内)
計測実施者	農林水産省、みずほ情報総研株式会社

計測日程

計測日	大会日程	食品ロス削減のための工夫	昼食の時間帯	
			試合前	試合後
9月29日(土)	大会第1日目	なし(BaU)	オランダ アルゼンチン ドイツ、日本	カメルーン メキシコ
10月1日(月)	大会第3日目	なし(BaU)	オランダ ドイツ カメルーン メキシコ、日本	アルゼンチン
10月2日(火)	休養日	介入1日目 ①スモールポーションでの提供	(休養日)	(休養日)
10月3日(水)	大会第4日目	介入2日目 ①スモールポーションでの提供 ②啓発ポスターの掲示	ドイツ カメルーン メキシコ、日本	オランダ アルゼンチン
10月4日(木)	大会第5日目	介入3日目 ①スモールポーションでの提供 ②啓発ポスターの掲示 ③啓発ポップの掲示	アルゼンチン ドイツ カメルーン、日本	オランダ メキシコ

食品ロス削減のための工夫の概要

- 提供方法の工夫及び啓発の方法は、実施した際の効果、実施の簡便さ、東京2020大会への応用可能性の観点から複数案を検討し、有識者ヒアリングを経て、以下の3つを実施することとした。

提供方法の工夫

提供方法の工夫	具体的方法	期待される効果
①スモールポーションでの提供	肉など、大きな塊で提供される料理を小さく切り分け提供する	小皿からの食べ残しの抑制 (大皿からの盛りすぎの抑制)

啓発方法

啓発方法	具体的方法	期待される効果
②buffet台付近へのポスターの掲示	buffet台付近に、食べ残しを抑制するための方法を提示	小皿からの食べ残しの抑制 (大皿からの盛りすぎの抑制)
③食事テーブルへの三角柱ポップの掲示	食事テーブルに、食べ残しをしないことの社会的意義を提示	小皿からの食べ残しの抑制

食品ロス削減のための工夫 ①スモールポーションでの提供

- スモールポーションは、提供されている料理のうち、小さく切り分けても料理が乾燥せず見栄えや味わいを保つことができる肉(ポーク)料理を選定し、実施した。
- 通常は、1枚の切り身を5～6等分し1切れあたりを20g程度で提供しているものを、8等分程度へ増やし1切れあたり15g程度で提供した。



スモールポーション実施前



スモールポーション実施後

食品ロス削減のための工夫 ②buffe台付近への啓発ポスターの掲示

- 1枚のポスターに英語、スペイン語、日本語の3言語でメッセージを提示した。
- 配置場所は4箇所とし、buffe台の先頭箇所当たるトレイや食器類を取る手前、実施日1日目、2日目にて食べ残しが多いと考えられた、サラダ、肉・パスタ、パン・果物のbuffe台の後ろとした。



ポスターデザイン



ポスターを設置したbuffe台付近の様子

食品ロス削減のための工夫 ③食事テーブルへの三角柱ポップの掲示

- 三角柱ポップは高さ18cm程度の三角柱を3言語で作成した。
- デザインは、赤を基調とした目を引くものとし、メッセージも食べ残さない行動を賞賛するものとし、笑顔のろすのん(※)マークを配置し、食べ残さないことが社会的によいことであると示すものとした。



日本語デザイン



英語デザイン



スペイン語デザイン

※食品ロス削減国民運動のロゴマーク。詳しくは農林水産省ホームページ (http://www.maff.go.jp/j/s_hokusan/recycle/syoku_loss/161227.html) 参照

(参考)三角柱ポップ設置の様子

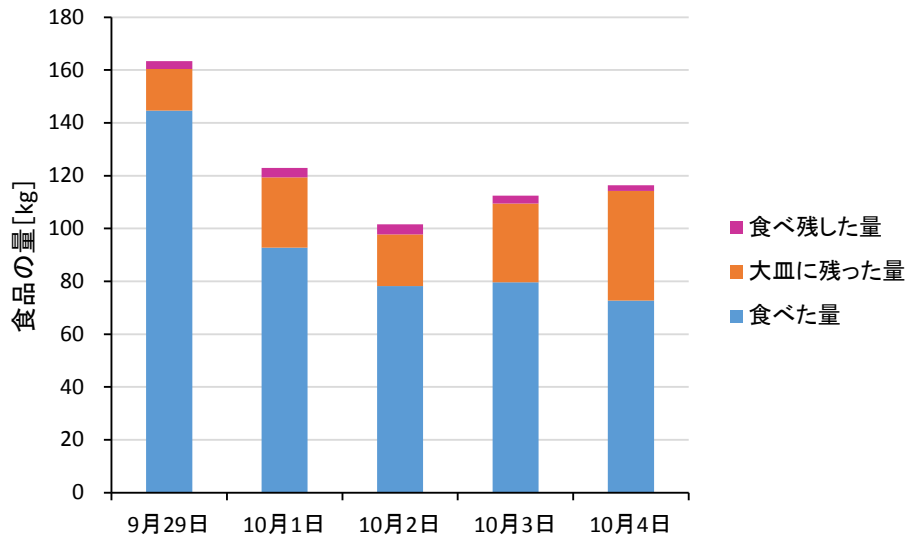


2. 食品ロス計測調査

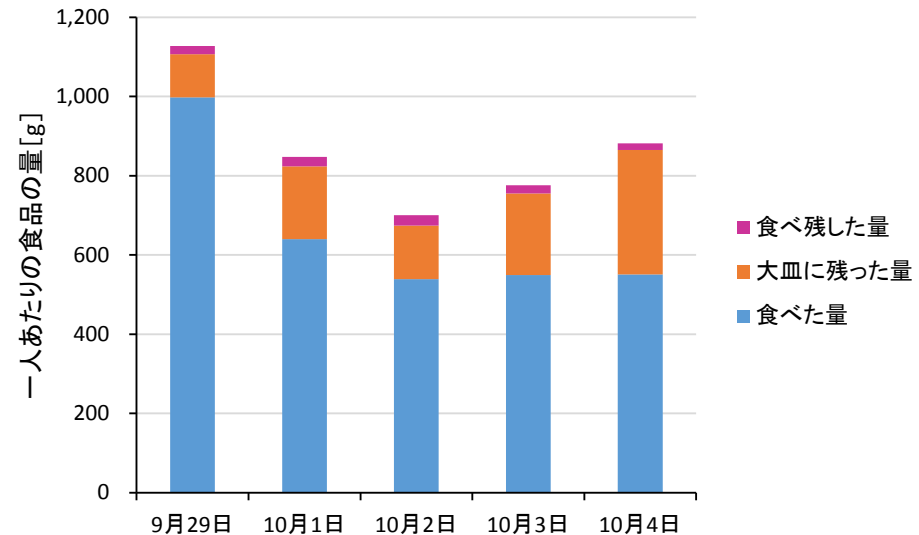
2. 2. 計測結果

計測結果(提供した料理の最終形態(内訳))

- 食べ残しの量は一食あたり3kg程度(一人あたり25g(大根の輪切り1cm分^{*1})程度)。
- 選手が食べた料理の量は一食あたり80kg程度(一人あたり550g程度)。
※20~29歳の女性の一日の摂取総量(中央値)を一食あたりに換算すると534g^{*2}。
- 選手が食べた料理の量が10月4日に72.7kgに減っているのは、一部の選手等(13人)が昼食をホテルで食べなかったことが原因。
- 9月29日に選手が食べた料理の量が144.7kgと80kgを大幅に上回っているのは、会場サービス担当との連携ミスに伴う計測誤差が大きかったためと考えられる。



全体集計



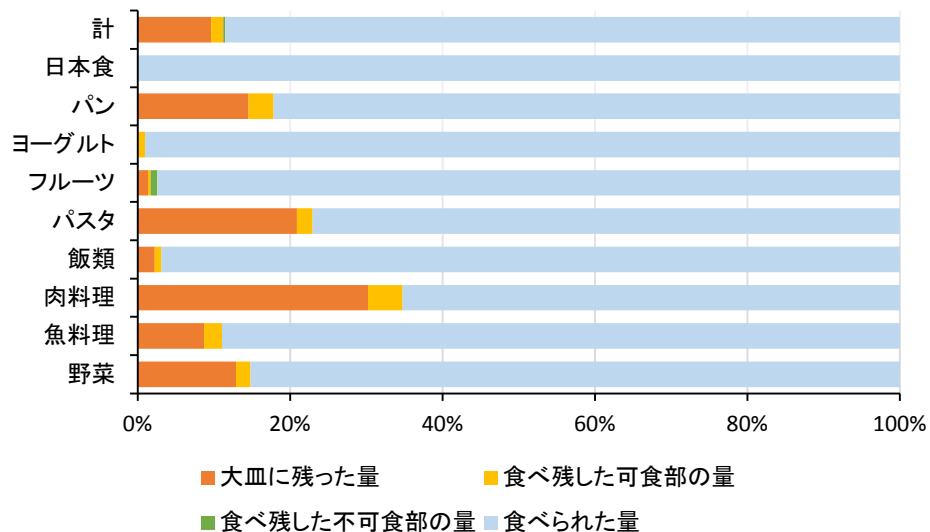
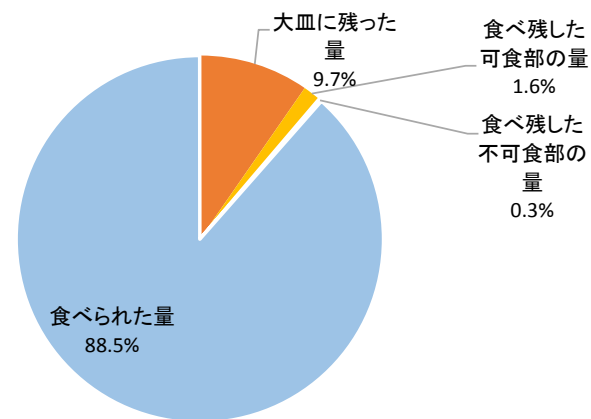
一人あたりの量

*1: AJINOMOTO HP

*2: 厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査報告」より算出

計測結果(計測日毎の内訳1)

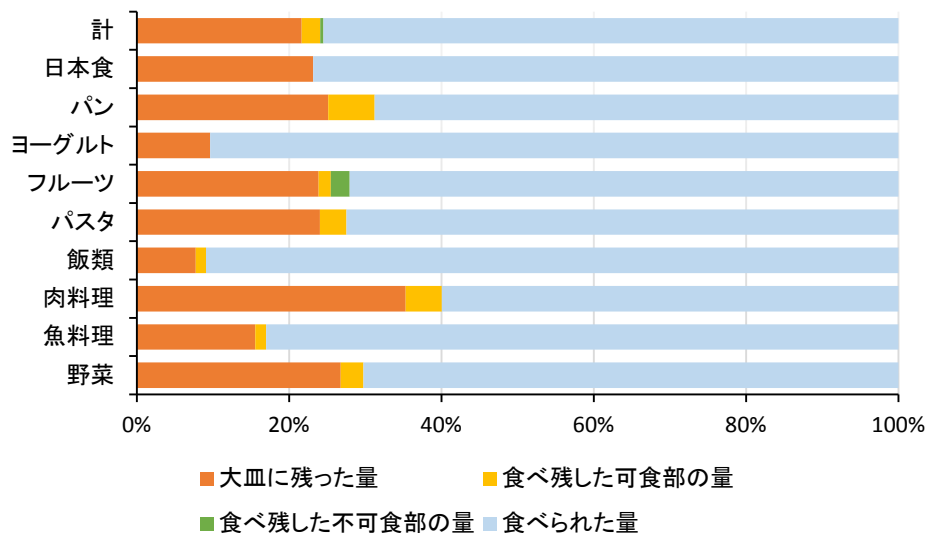
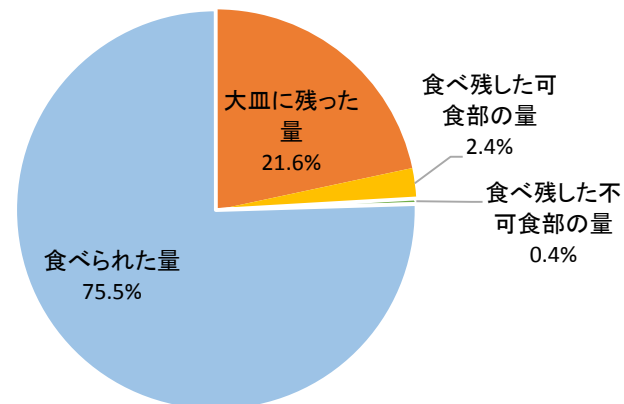
計測日	9月29日(土)
大会日程	大会第1日目
食品ロス削減のための工夫	なし(BaU)



	提供した量 [kg]	大皿に残った 量 [kg]	食べ残した 可食部の量 [kg]	食べ残した 不可食部の 量 [kg]	食べられた 量 [kg]
10 野菜	20.1	2.6	0.4	0.0	17.1
20 魚料理	14.1	1.2	0.3	0.0	12.5
30 肉料理	15.2	4.6	0.7	0.0	9.9
40 飯類	20.7	0.5	0.2	0.0	20.0
50 パスタ	26.6	5.6	0.6	0.0	20.5
60 フルーツ	47.4	0.6	0.2	0.4	46.2
70 ヨーグルト	12.2	0.0	0.1	0.0	12.1
80 パン	4.7	0.7	0.2	0.0	3.9
90 日本食	2.4	0.0	0.0	0.0	2.4
計	163.4	15.8	2.6	0.4	144.7

計測結果(計測日毎の内訳2)

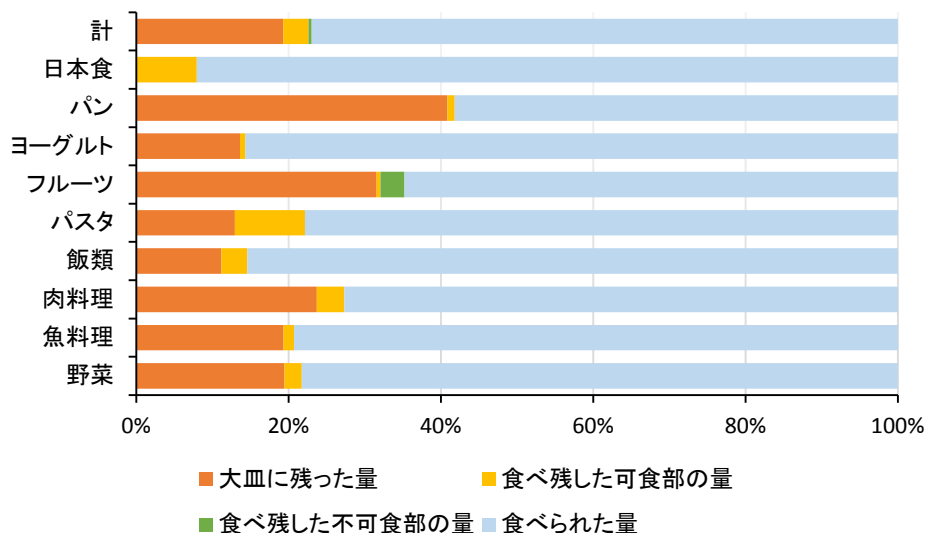
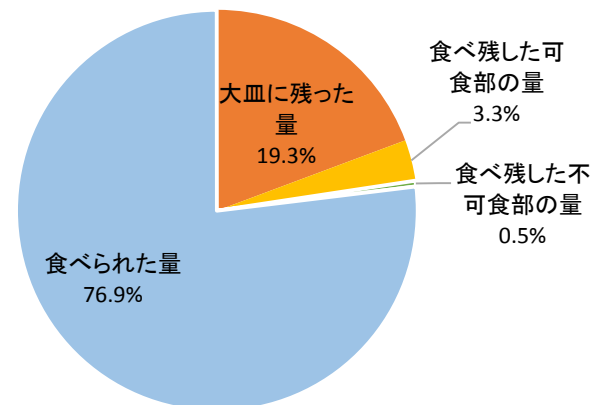
計測日	10月1日(月)
大会日程	大会第3日目
食品ロス削減のための工夫	なし(BaU)



	提供した量 [kg]	大皿に残った量 [kg]	食べ残した可食部の量 [kg]	食べ残した不可食部の量 [kg]	食べられた量 [kg]
10 野菜	20.7	5.5	0.6	0.0	14.5
20 魚料理	19.6	3.0	0.3	0.0	16.2
30 肉料理	12.0	4.2	0.6	0.0	7.2
40 飯類	13.0	1.0	0.2	0.0	11.9
50 パスタ	21.3	5.1	0.7	0.0	15.4
60 フルーツ	21.7	5.2	0.4	0.5	15.6
70 ヨーグルト	7.5	0.7	0.0	0.0	6.8
80 パン	4.4	1.1	0.3	0.0	3.0
90 日本食	2.8	0.6	0.0	0.0	2.1
計	122.9	26.6	3.0	0.5	92.8

計測結果(計測日毎の内訳3)

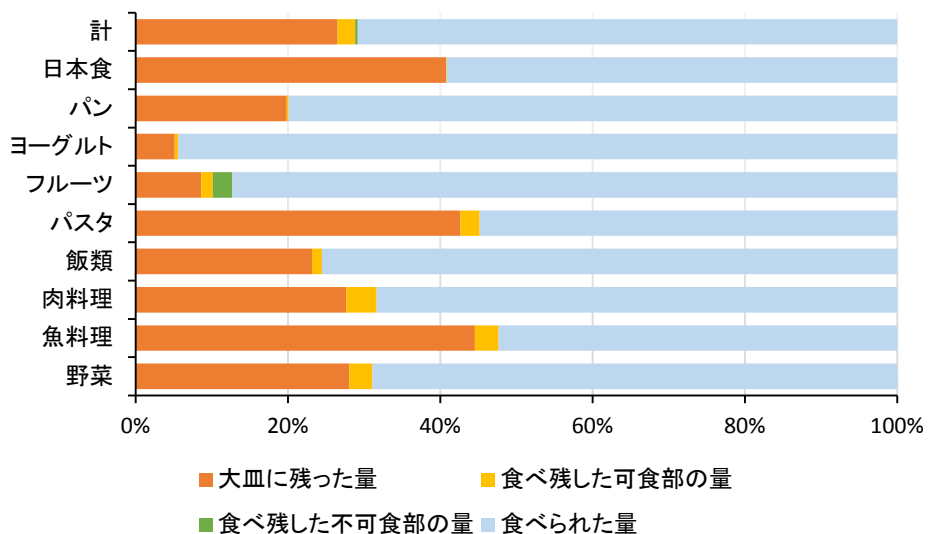
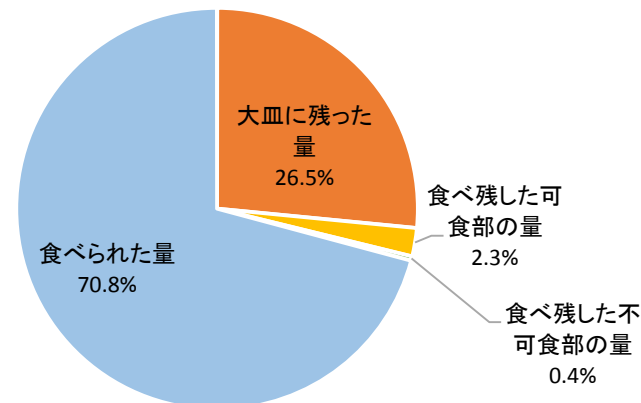
計測日	10月2日(火)
大会日程	休養日
食品ロス削減のための工夫	①スモールポーションでの提供



	提供した量 [kg]	大皿に残った量 [kg]	食べ残した可食部の量 [kg]	食べ残した不可食部の量 [kg]	食べられた量 [kg]
10 野菜	20.1	3.9	0.5	0.0	15.7
20 魚料理	11.0	2.1	0.2	0.0	8.7
30 肉料理	9.8	2.3	0.4	0.0	7.2
40 飯類	17.2	1.9	0.6	0.0	14.7
50 パスタ	16.5	2.1	1.5	0.0	12.9
60 フルーツ	14.7	4.7	0.1	0.5	9.5
70 ヨーグルト	6.9	0.9	0.0	0.0	5.9
80 パン	3.9	1.6	0.0	0.0	2.3
90 日本食	1.5	0.0	0.1	0.0	1.3
計	101.6	19.6	3.3	0.5	78.2

計測結果(計測日毎の内訳4)

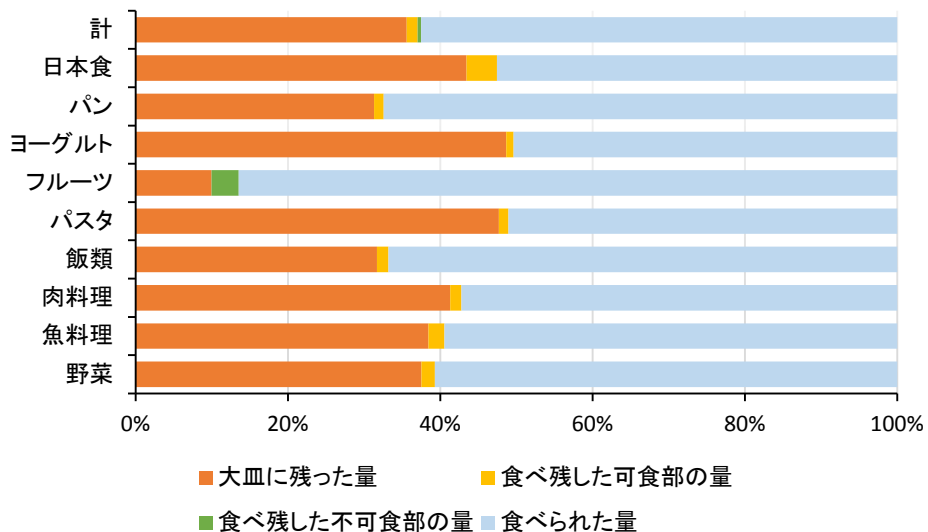
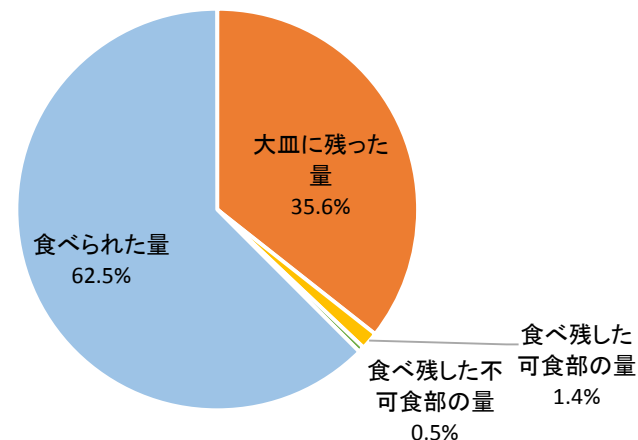
計測日	10月3日(水)
大会日程	大会第4日目
食品ロス削減のための工夫	①スモールポーションでの提供 ②啓発ポスターの掲示



	提供した量 [kg]	大皿に残った量 [kg]	食べ残した可食部の量 [kg]	食べ残した不可食部の量 [kg]	食べられた量 [kg]
10 野菜	19.6	5.5	0.6	0.0	13.5
20 魚料理	9.7	4.3	0.3	0.0	5.1
30 肉料理	17.8	4.9	0.7	0.0	12.2
40 飯類	17.9	4.1	0.2	0.0	13.5
50 パスタ	17.5	7.5	0.4	0.0	9.6
60 フルーツ	15.8	1.4	0.2	0.4	13.8
70 ヨーグルト	8.3	0.4	0.0	0.0	7.9
80 パン	3.3	0.7	0.0	0.0	2.7
90 日本食	2.6	1.1	0.0	0.0	1.5
計	112.5	29.9	2.6	0.4	79.7

計測結果(計測日毎の内訳5)

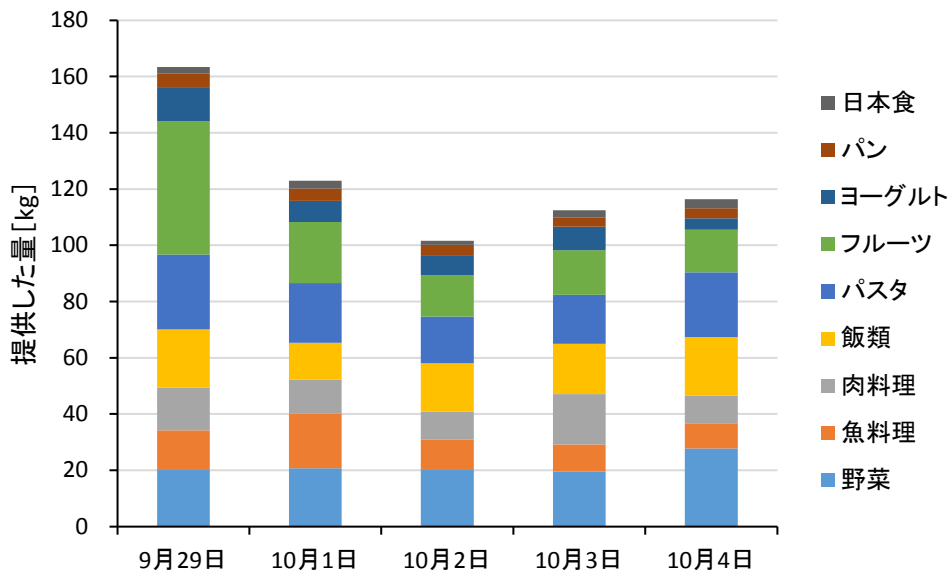
計測日	10月4日(木)
大会日程	大会第5日目
食品ロス削減のための工夫	①スモールポーションでの提供 ②啓発ポスターの掲示 ③啓発ポップの掲示



	提供した量 [kg]	大皿に残った量 [kg]	食べ残した可食部の量 [kg]	食べ残した不可食部の量 [kg]	食べられた量 [kg]
10 野菜	27.8	10.4	0.5	0.0	16.9
20 魚料理	8.9	3.4	0.2	0.0	5.3
30 肉料理	9.8	4.1	0.1	0.0	5.6
40 飯類	20.9	6.6	0.3	0.0	13.9
50 パスタ	22.9	10.9	0.3	0.0	11.7
60 フルーツ	15.2	1.5	0.0	0.5	13.2
70 ヨーグルト	4.0	1.9	0.0	0.0	2.0
80 パン	3.6	1.1	0.0	0.0	2.4
90 日本食	3.3	1.4	0.1	0.0	1.7
計	116.4	41.5	1.6	0.5	72.7

計測結果(提供した量の内訳)

- ホテルが選手等に提供した料理の量は、一食あたり110kg(一人あたり760g)程度
※20~29歳の女性の一日の摂取総量(中央値)を一食あたりに換算すると534g*1。
- パンとヨーグルトは食事会場に保存されており、一部が朝食から昼食への持越しまたは、昼食から夕食への持越しされている可能性があるため、他の料理よりも計測精度が低い可能性がある。
- 連日のフルーツの提供量を考慮すると、9月29日に提供されたフルーツは計測誤差が大きい可能性がある。
- 10月4日に野菜の提供量が増えているのは、選手等の要望によりポテトサラダ(マッシュポテト)がメニューに追加されたことによる



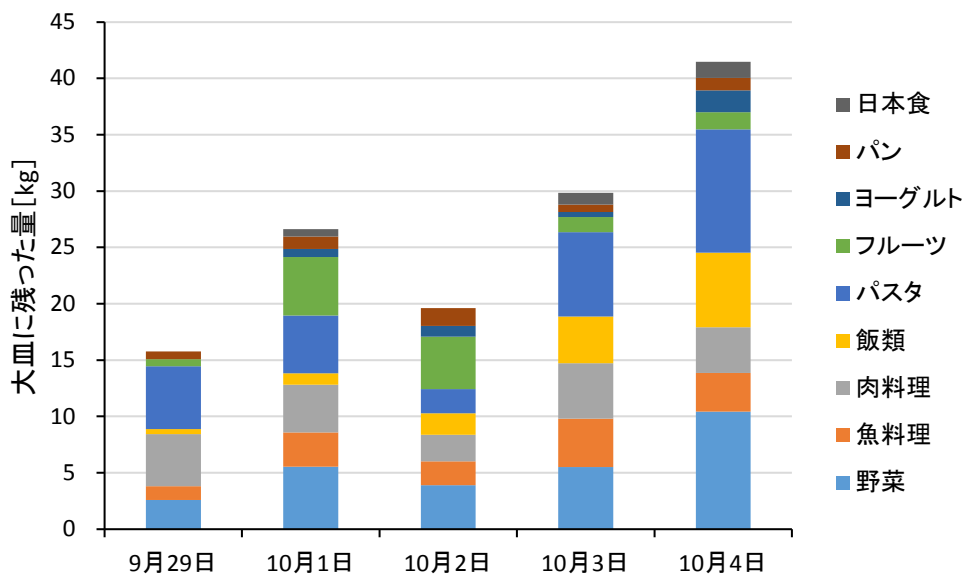
*1:厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査報告」より算出

提供した量 [kg]	9月29日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日
10 野菜	20.1	20.7	20.1	19.6	27.8
20 魚料理	14.1	19.6	11.0	9.7	8.9
30 肉料理	15.2	12.0	9.8	17.8	9.8
40 飯類	20.7	13.0	17.2	17.9	20.9
50 パスタ	26.6	21.3	16.5	17.5	22.9
60 フルーツ	47.4	21.7	14.7	15.8	15.2
70 ヨーグルト	12.2	7.5	6.9	8.3	4.0
80 パン	4.7	4.4	3.9	3.3	3.6
90 日本食	2.4	2.8	1.5	2.6	3.3
計	163.4	122.9	101.6	112.5	116.4

計測結果(大皿に残った量の内訳)

- 大皿に残った魚料理と肉料理にはほうれん草や豆などの付け合せを含む。
- 食事中に下げられた魚料理と肉料理の大皿の中には、付け合せのみが残り、魚や肉が全くないものも多数見受けられた。
- 魚料理のうち海老やイカなど複数の食材が盛りつけられた大皿では、海老などの特定の食材のみを選手等が取り、イカなど他の食材が残っているものがあった。
- 大皿に残った量が増加傾向にあるのは、選手から追加メニューや増量の要望があり、ホテルが提供する料理を増やしたことが影響していると考えられる。

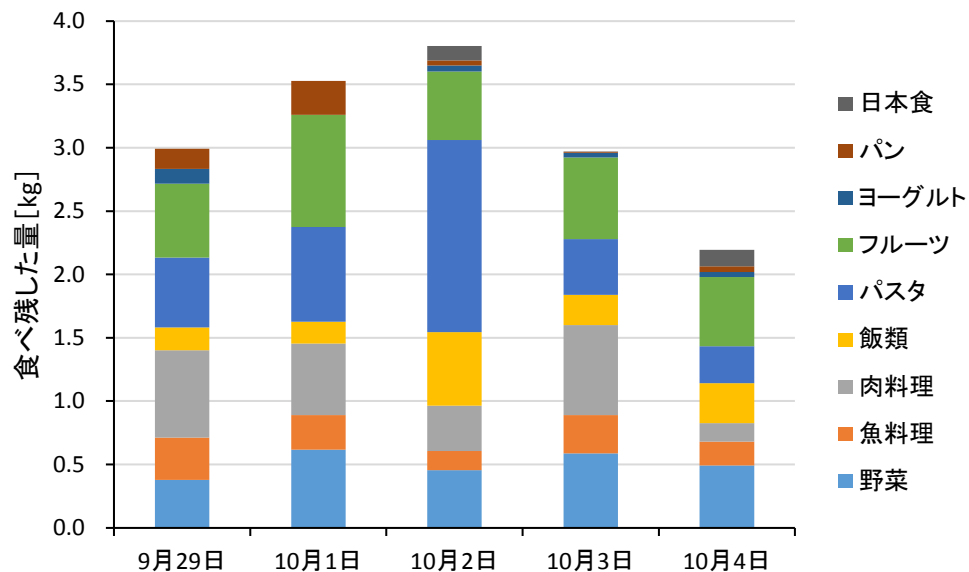
(パスタの増量、野菜(マッシュポテト)の追加などの要望あり)



大皿に残った量[kg]	9月29日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日
10 野菜	2.6	5.5	3.9	5.5	10.4
20 魚料理	1.2	3.0	2.1	4.3	3.4
30 肉料理	4.6	4.2	2.3	4.9	4.1
40 飯類	0.5	1.0	1.9	4.1	6.6
50 パスタ	5.6	5.1	2.1	7.5	10.9
60 フルーツ	0.6	5.2	4.7	1.4	1.5
70 ヨーグルト	0.0	0.7	0.9	0.4	1.9
80 パン	0.7	1.1	1.6	0.7	1.1
90 日本食	0.0	0.6	0.0	1.1	1.4
計	15.8	26.6	19.6	29.9	41.5

計測結果(食べ残した量の内訳)

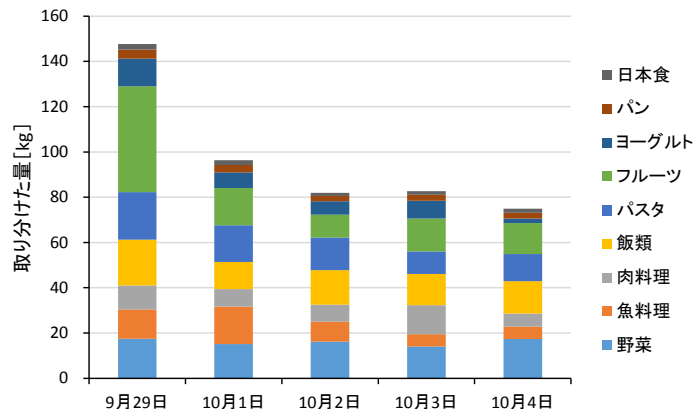
- 10月2日に食べ残した量が最も多くなっているのは、嗜好に合わなかったものが他の日よりも多く残ったためと考えられる。
- その理由として、当日が休養日で試合がないため、普段食べ慣れない料理を試しに取り分けたが、結果的に味などが嗜好に合わなかった料理が多く残ったと考えられる。



食べ残した量[kg]	9月29日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日
10 野菜	0.4	0.6	0.5	0.6	0.5
20 魚料理	0.3	0.3	0.2	0.3	0.2
30 肉料理	0.7	0.6	0.4	0.7	0.1
40 飯類	0.2	0.2	0.6	0.2	0.3
50 パスタ	0.6	0.7	1.5	0.4	0.3
60 フルーツ	0.6	0.9	0.5	0.6	0.5
70 ヨーグルト	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0
80 パン	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0
90 日本食	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1
計	3.0	3.5	3.8	3.0	2.2

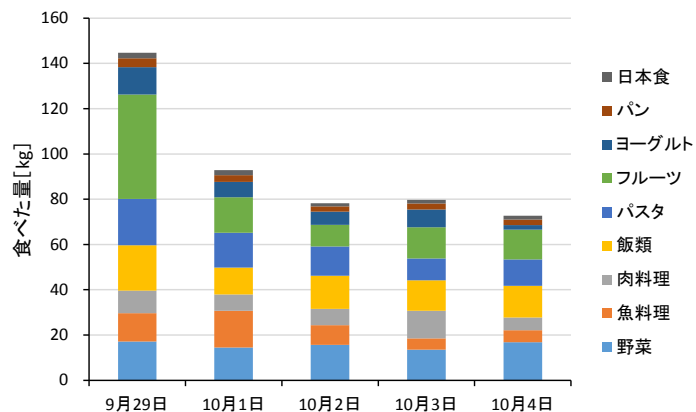
計測結果(取り分けた量の内訳・食べた量の内訳)

取り分けた量の内訳



取り分けた量[kg]	9月29日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日
10 野菜	17.5	15.1	16.2	14.1	17.4
20 魚料理	12.9	16.5	8.8	5.4	5.5
30 肉料理	10.6	7.8	7.5	12.9	5.8
40 飯類	20.2	12.0	15.3	13.8	14.3
50 パスタ	21.0	16.2	14.4	10.0	12.0
60 フルーツ	46.7	16.5	10.1	14.4	13.7
70 ヨーグルト	12.2	6.8	5.9	7.9	2.0
80 パン	4.1	3.3	2.3	2.7	2.5
90 日本食	2.4	2.1	1.5	1.5	1.8
計	147.6	96.3	82.0	82.6	74.9

食べた量の内訳



食べた量[kg]	9月29日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日
10 野菜	17.1	14.5	15.7	13.5	16.9
20 魚料理	12.5	16.2	8.7	5.1	5.3
30 肉料理	9.9	7.2	7.2	12.2	5.6
40 飯類	20.0	11.9	14.7	13.5	13.9
50 パスタ	20.5	15.4	12.9	9.6	11.7
60 フルーツ	46.2	15.6	9.5	13.8	13.2
70 ヨーグルト	12.1	6.8	5.9	7.9	2.0
80 パン	3.9	3.0	2.3	2.7	2.4
90 日本食	2.4	2.1	1.3	1.5	1.7
計	144.7	92.8	78.2	79.7	72.7

2. 食品ロス計測調査

2. 3. 食品ロス削減のための工夫の結果

啓発資材に対する選手等の反応

②buffet台付近へのポスターの掲示

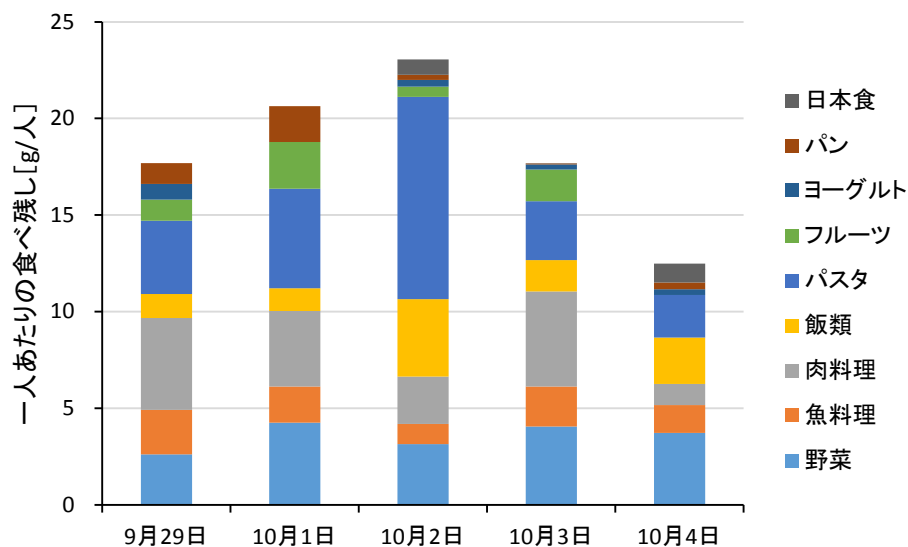
- buffet台の先頭にあるポスターは、料理を取るために選手たちが行列を作っていた時間帯には、指を指すなどポスターに目を向けている様子が伺われた。
- しかし、選手たちがbuffet台に順番に並ばずにbuffetの取り分けに進むことができる場合には、ポスターに目を向けている様子は伺われなかった。
- buffet台の先頭にある1箇所目のポスターには目がよく向けていたが、サラダ、肉・パスタ、パン・果物のbuffet台の後ろに設置したポスターには目を向けている様子は伺われなかった。
- ポスター掲示の初日はポスターに目を向けていた。しかし、掲示2日目には、目を向けている様子はあまり伺われなかった。

③食事テーブルへの三角柱ポップの掲示

- 三角柱ポップを手にとって他の選手と会話をしたり、スマートフォンで撮影したりする様子が見受けられ、ポスターよりも関心を引いているように伺われた。

啓発の効果の分析1

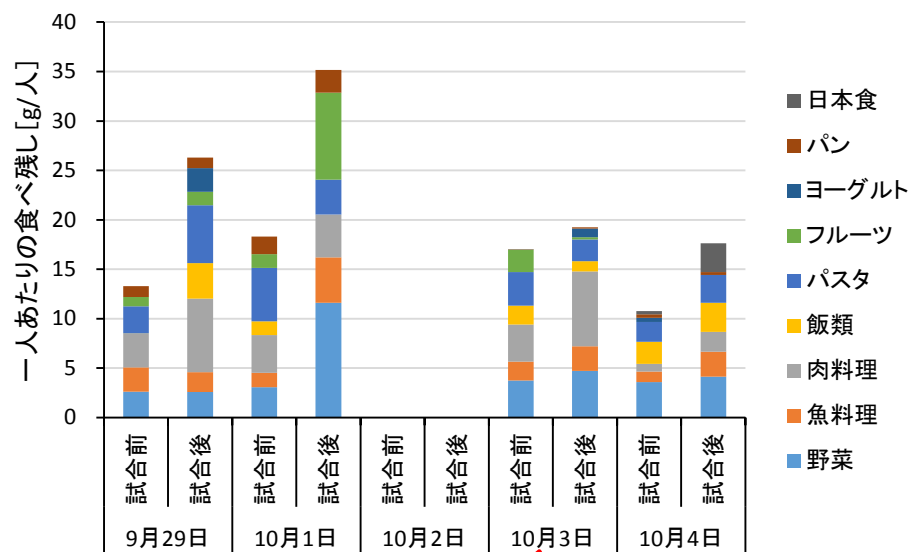
- 10月3日以降、ポスターや三角柱ポップによる啓発を実施することで食べ残しの量は減少している。
- 啓発を実施する前(9月29日と10月1日)は、試合後に昼食を摂った選手等の食べ残しが試合前に比べて2倍弱あったが、啓発実施後はその差が大幅に減少している。



ポスターの掲示

ポスターの掲示
三角柱ポップの掲示

一人あたりの食べ残しの量
(全体集計)



ポスターの掲示

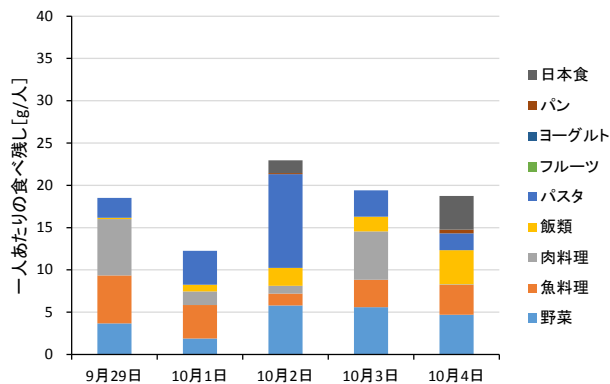
ポスターの掲示
三角柱ポップの掲示

10月2日は休養日のためデータなし

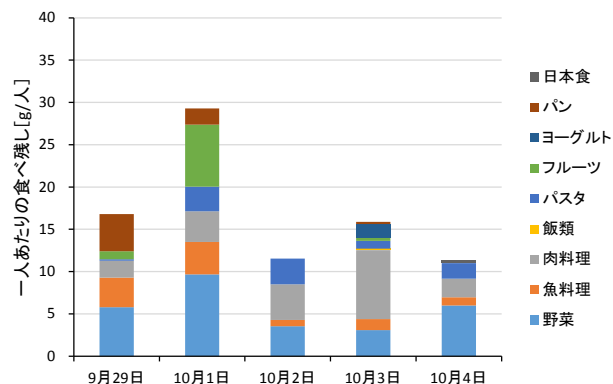
一人あたりの食べ残しの量
(試合前後の昼食による比較)

啓発の効果の分析2

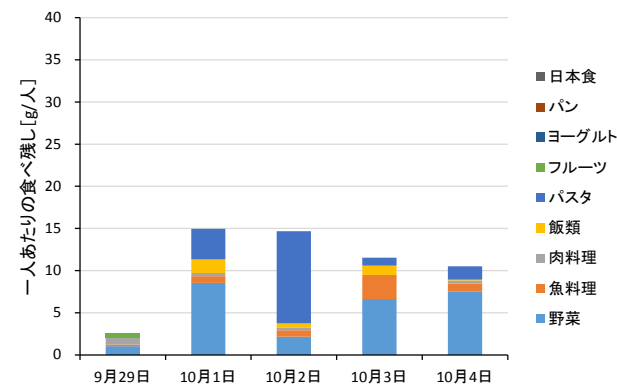
- チームによって食べ残しの量に差があった
- 全般的には、どのチームにおいて啓発より食べ残しの量が減少している。



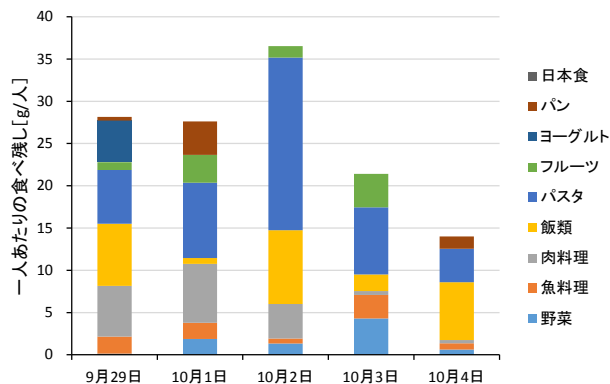
オランダ



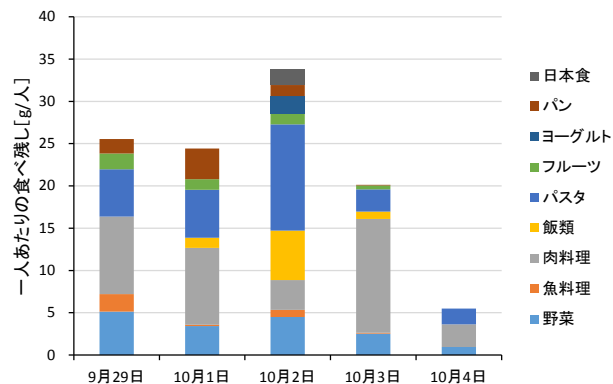
アルゼンチン



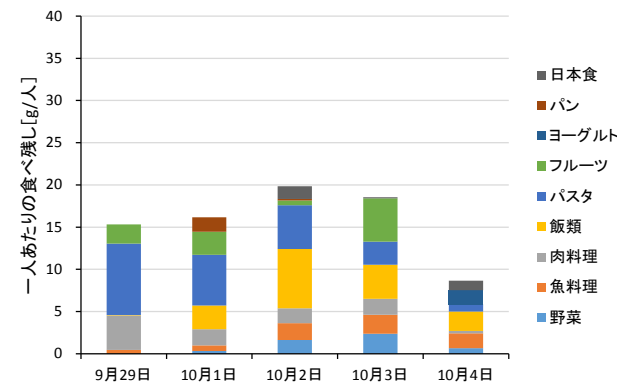
ドイツ



カメルーン



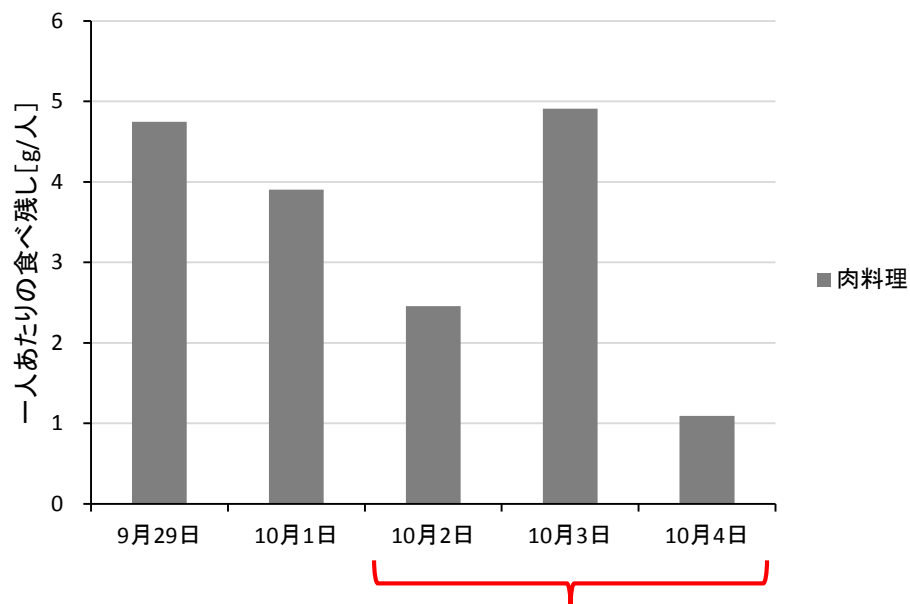
メキシコ



日本

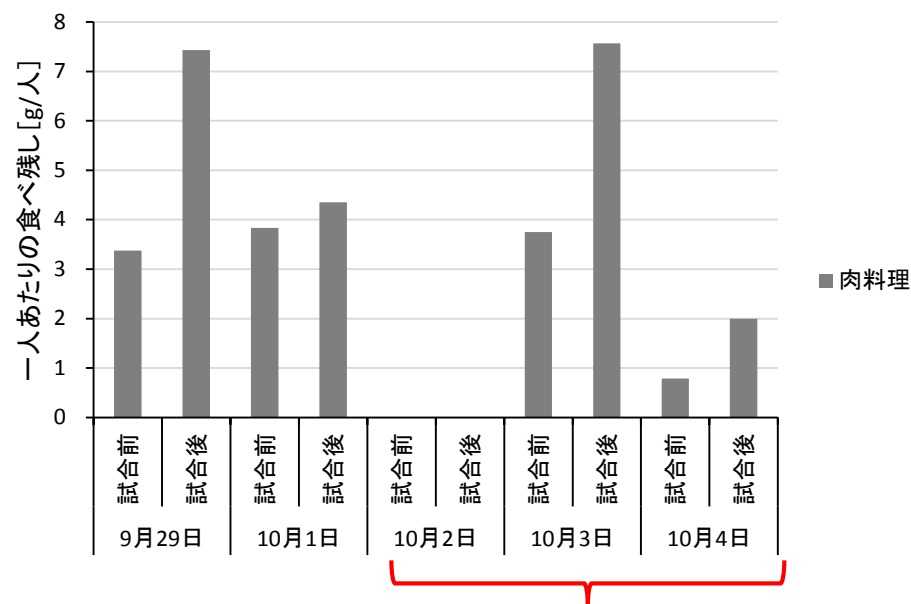
スモールポーションによる提供の効果の分析1

- スモールポーションでの提供を実施した肉料理のみを対象として分析した。
- スモールポーションでの提供による明確な食べ残しの削減効果はみられなかった。
- この理由として、従来よりホテルが肉料理などを適切な大きさに切り分けて提供しており、既にスモールポーションでの提供が実施されているのと同じ状況にあったことが考えられる。



肉料理をスモールポーションで提供

一人あたりの食べ残しの量
(全体集計)



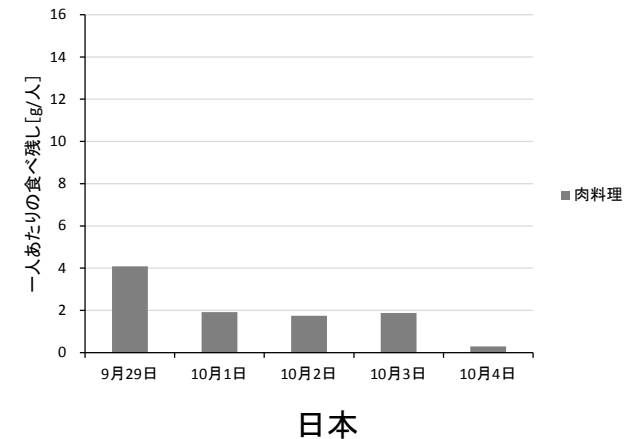
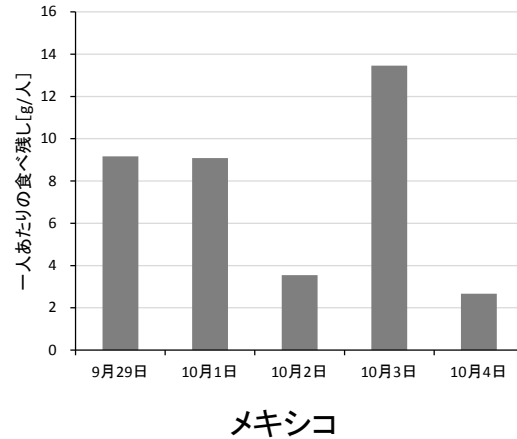
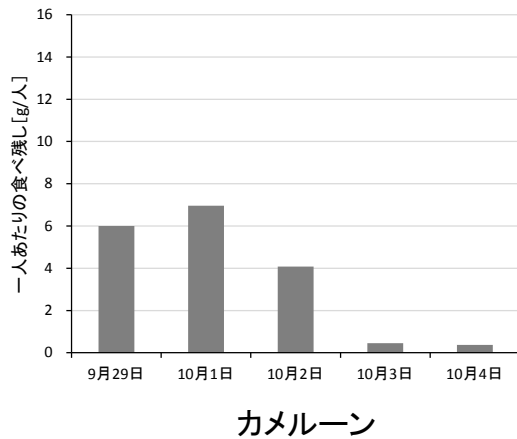
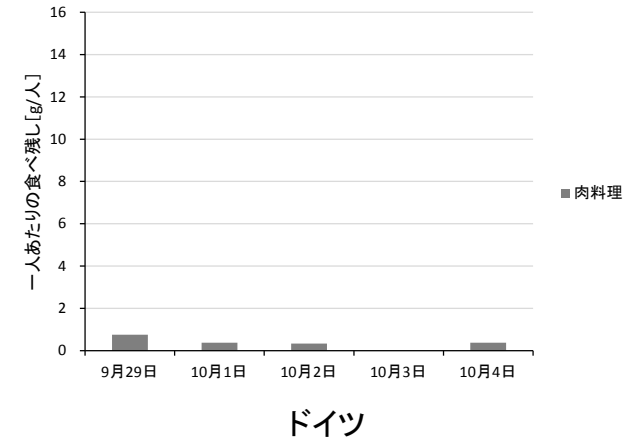
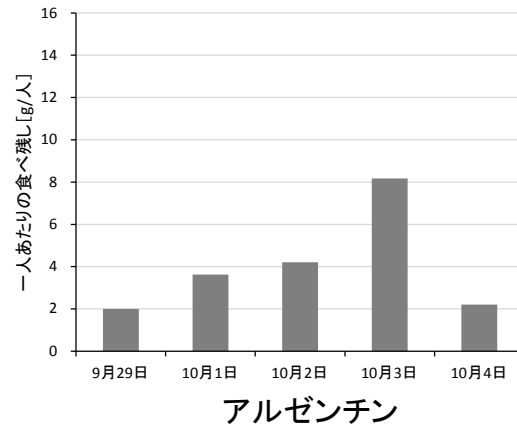
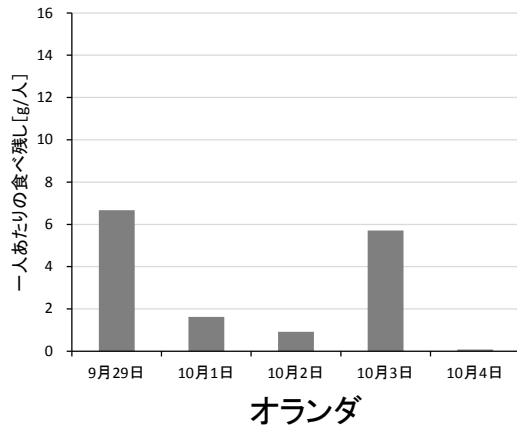
肉料理をスモールポーションで提供

10月2日は休養日のためデータなし

一人あたりの食べ残しの量
(試合前後の昼食による比較)

スモールポーションによる提供の効果の分析2

- チームによって食べ残しの量に差があった。



2. 食品ロス計測調査

2. 4. アンケート結果

アンケートの実施

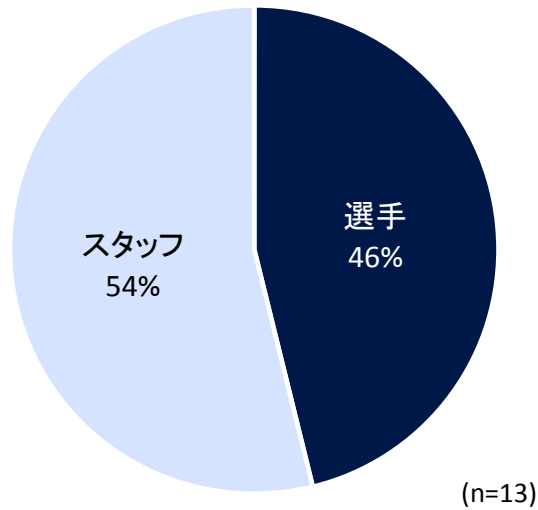
- 食べ残しの理由、提供方法への工夫、啓発方法への工夫への感想を尋ねるため、今回対象となった選手及びスタッフへアンケートを実施した。
- アンケートは3言語で作成し、合計145枚を実施5日目の昼食後に宿泊部屋に配布し、実施6日目に回収した。
- 選手に配慮し任意回答としたため、回収枚数は13枚である。回収枚数は少ないが、回答傾向を整理した。

言語	国
日本語	日本
英語	ドイツ カメルーン オランダ
スペイン語	メキシコ アルゼンチン

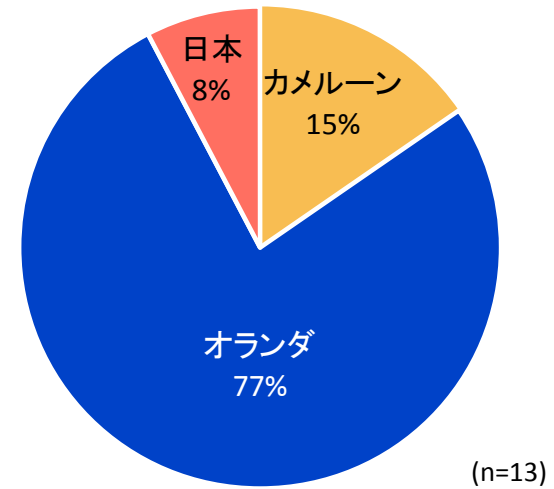
主な質問項目
<ul style="list-style-type: none">• 属性• 遠征先での食事方法についての学習経験、実際の考慮状況• 過去遠征時の食べ残し傾向• 今回滞在における食べ残し有無、食べ残した理由• 三角柱ポップの認知有無、行動変容状況• ポスターの認知有無、行動変容状況• 東京2020大会で効果的と考えられる食べ残し対策

アンケート回答者の属性

- アンケート回答者の属性は、選手が46%、スタッフが54%となった。



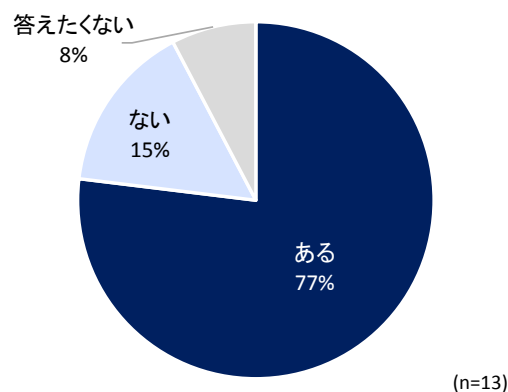
回答者の属性



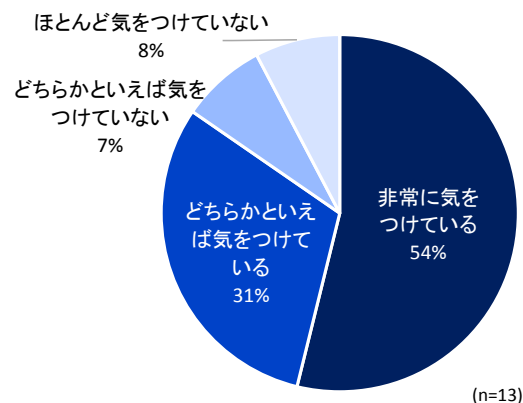
回答者の所属チーム

アンケート結果(遠征時の食事の摂り方と食べ残しの状況)

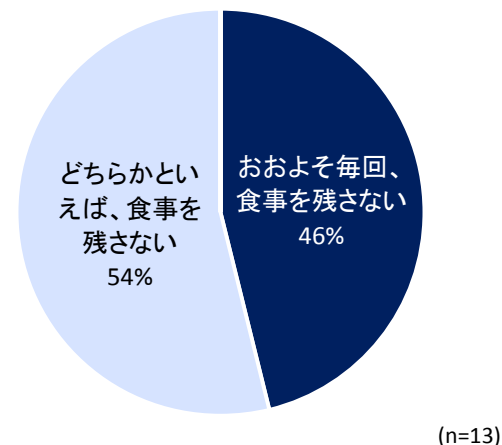
- 遠征先での食事方法についての学習経験は、77%があると回答しており、属性を選手に限ると、全員が学習経験があると回答していた。
- 遠征先での食事も、「非常に気をつけている」、「どちらかといえば気をつけている」をあわせると85%となった。
- 普段の遠征時の食べ残し傾向は、「おおよそ毎回、食事を残さない」が46%、「どちらかといえば、食事を残さない」が54%となり、全員が普段から食べ残さない傾向にあると回答した。



遠征先での食事方法についての学習経験



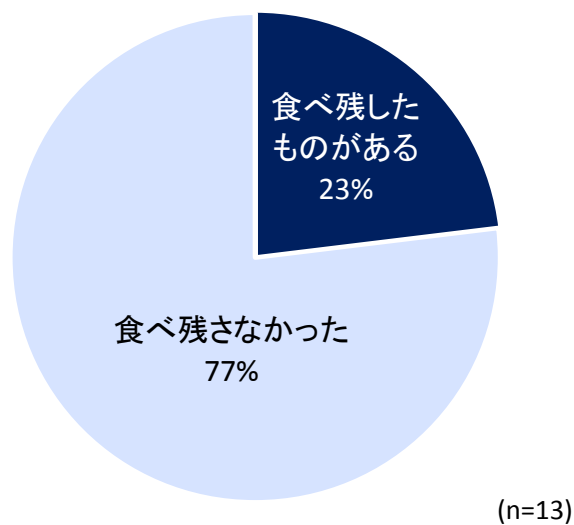
遠征先で食事を取る際のカロリーや栄養の考慮状況



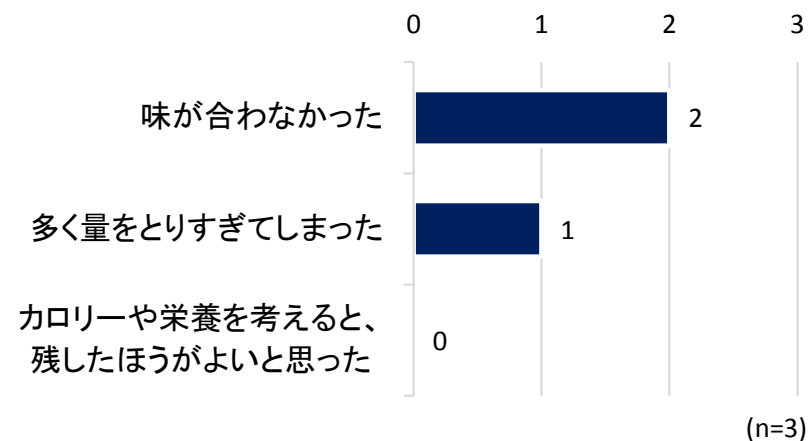
過去遠征時の食べ残し傾向

アンケート結果(食べ残しの理由)

- 今回滞在中の食べ残しの有無は、「食べ残したものがある人は」23%で、その理由は、味が合わなかった、量を多くとりすぎてしまったことであった。



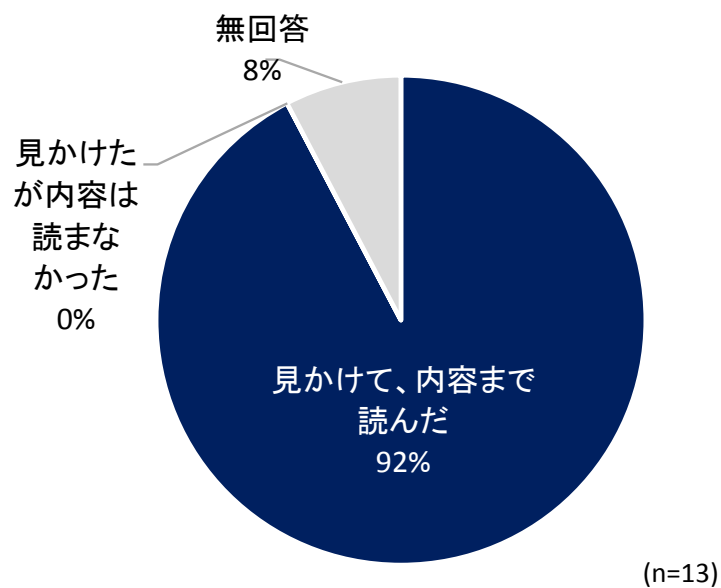
今回滞在中の食べ残し有無



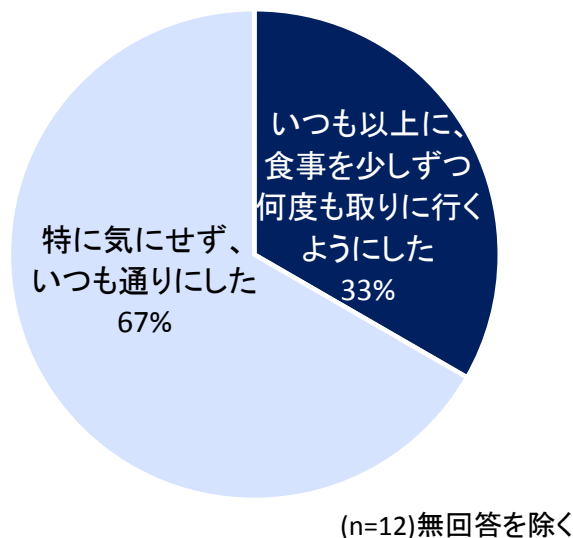
今回滞在中に食べ残しをした理由
(複数回答可)

アンケート結果(ポスターの認知度等)

- 食品ロス削減のための啓発として掲示したポスターは、無回答を除いては全員が見かけ、内容まで読んだと回答した。
- その後の行動は、「いつも以上に、食事を少しずつ何度も取りに行くようにした」と回答した人が33%となった。



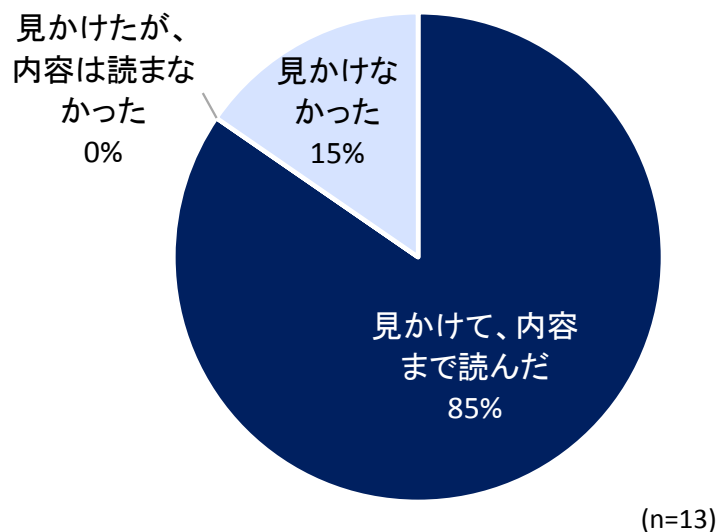
ポスター認知状況



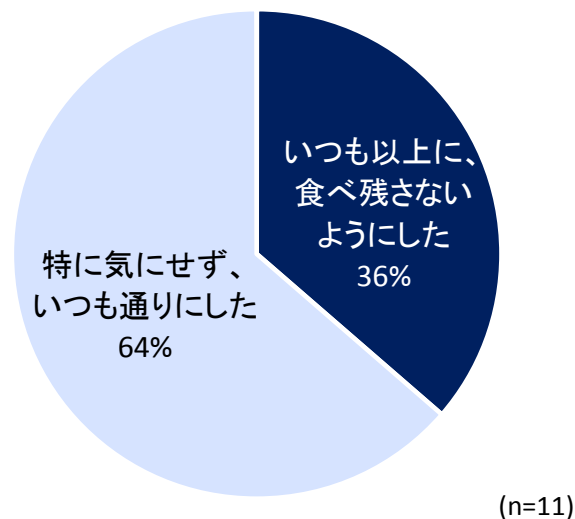
ポスター認知者の行動変容状況

アンケート結果(三角柱ポップの認知度等)

- 三角柱ポップは、見かけて内容まで読んだ人が85%となり、見かけなかったが15%となった。これは、三角柱ポップは最終試合日に実施しており、昼食をホテルに食べに来なかった選手等もいるためと考えられる。
- 「見かけて、内容まで読んだ」人のうち、「いつも以上に、食べ残さないようにした」と回答した人は36%となった。



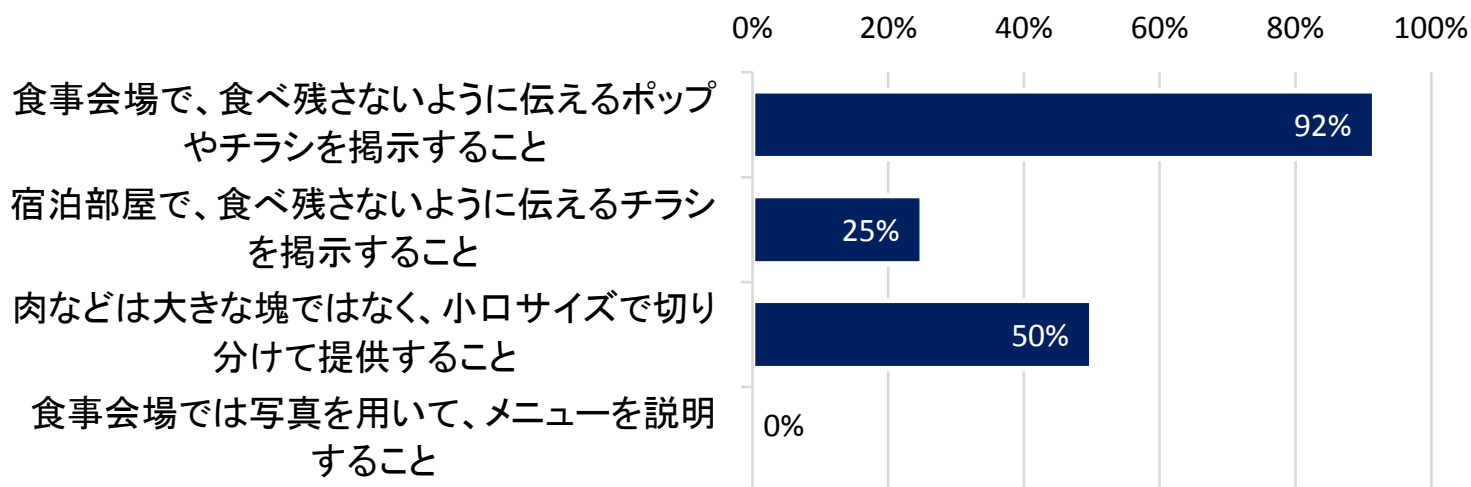
三角柱ポップ認知状況



三角柱ポップ認知者の行動変容状況

アンケート結果(東京2020大会で効果的と考えられる食べ残し対策)

- 東京2020大会で効果的と考えられる食べ残し対策について尋ねたところ、今回実施し選手が認知していた「食事会場で、食べ残さないように伝えるポップやチラシを掲示すること」が92%と最も多くなった。
- 次いで、「肉などは大きな塊ではなく、小口サイズで切り分けて提供すること」が、50%と半数の人に選ばれた。



(n=12) 無回答を除く

東京2020大会で効果的と考えられる食べ残し対策(複数回答可)

3. 東京2020大会における効果的な食品ロス削減手法及び取り組みを実施する際の課題の整理

提供段階における課題の整理

- 提供段階における適量の料理を提供するための工夫を、食べ残しにつながる事象ごとに以下のとおり整理した。

	解決したい事象	事象が発生する要因	適している「提供方法の工夫」	「提供方法の工夫」実施要件
食べ残しにつながる事象	<ul style="list-style-type: none"> 小分けにできず、食べる量より多く取り分けられてしまう 	<ul style="list-style-type: none"> 大きな塊で料理が提供されている 	<ul style="list-style-type: none"> スモールポーションの実施 	<ul style="list-style-type: none"> スモールポーションにしても見栄えや味わいが確保されること
	<ul style="list-style-type: none"> 無意識に、食べる量より多く取り分けられてしまう 	<ul style="list-style-type: none"> サービングカトラリーが大きすぎる 	<ul style="list-style-type: none"> サービングカトラリーのサイズダウン 	<ul style="list-style-type: none"> より小さいサービングカトラリーを用意できること
		<ul style="list-style-type: none"> 取り皿が大きすぎる 	<ul style="list-style-type: none"> 取り皿のサイズダウン 	<ul style="list-style-type: none"> より小さい取り皿が用意できること
<ul style="list-style-type: none"> 味や量が予想と異なっている 	<ul style="list-style-type: none"> なじみがない料理が提供されている 量が注文前にわからない 	<ul style="list-style-type: none"> 写真等を用いた料理の量や味の事前提示 	<ul style="list-style-type: none"> 写真等を事前に提示できること 	
大皿料理の残余発生につながる事象	<ul style="list-style-type: none"> 大皿に残る料理が少なくなり見栄えが悪くなる 	<ul style="list-style-type: none"> 料理がなくなるまで大皿がそのまま残されている 	<ul style="list-style-type: none"> 大皿料理から小皿への移し替え 	<ul style="list-style-type: none"> 料理の移し変えが可能なスタッフがいること

消費段階における課題の整理

- 消費段階において食べ残しをしないように啓発するための工夫を、場面ごとに以下のとおり整理した。

	解決したい事象	適している「啓発方法」 (場所)	適している「啓発方法」 (媒体)	「啓発方法」実施時の留意事項
食品ロス削減行動の 促進を主に狙う啓発	<ul style="list-style-type: none"> 一度に多くの量を取り分けすぎる 	<ul style="list-style-type: none"> buffet台前など、食事オーダー時に目が留まる場所 	<ul style="list-style-type: none"> ポスター デジタルサイネージ ポップ 	<ul style="list-style-type: none"> 多言語対応 継続実施する場合、興味をひき続ける工夫
	<ul style="list-style-type: none"> 取り分けた料理を食べきらず残す 	<ul style="list-style-type: none"> 食事テーブル 	<ul style="list-style-type: none"> 三角柱ポップ テーブルステッカー 	<ul style="list-style-type: none"> 多言語対応 実施テーブル数に応じた、三角柱POPの用意 継続実施する場合、興味をひき続ける工夫
食品ロス削減への意識向上を 主に狙う啓発	<ul style="list-style-type: none"> 一度に多くの量を取り分けすぎる 取り分けた料理を食べきらず残す 	<ul style="list-style-type: none"> 宿泊部屋 	<ul style="list-style-type: none"> パンフレット 	<ul style="list-style-type: none"> 多言語対応 関心のない対象者の興味をひく工夫