

# 想定される 東京2020の食品ロス&食品廃棄物 発生源

発生源 (食材の対象)	資源管理の役割 (調達&廃棄)	食品ロス (発生要因)	食品廃棄物 (発生要因)	備考
選手村 (選手・関係者)	ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・選手等)	保管、調理、食べ残し、 容器包装、食器	
競技会場 34+1会場 (選手・関係者)	ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・選手等)	保管、調理、食べ残し 容器包装、食器	
” 調理側(観客向け)	施設管理者、店舗、 食関連スポンサー	食材調達・保管、調理、 売れ残り(業者)	保管、調理、食べ残し	
“ 食事側(観客向け)	施設管理者、店舗、 食関連スポンサー	食べ残し(観客)	食べ残し、 容器包装、食器	
IBC国際放送センター プレスセンター (プレス)	ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・プレス)	保管、調理、食べ残し	24時間 対応
ライブサイト (観客・市民) パブリックビューイング	実施自治体 施設管理者、店舗	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・観客)	保管、調理、食べ残し 容器包装、食器	
キャンプ地 (選手・関係者)	実施自治体 ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・選手等)	保管、調理、食べ残し 容器包装、食器	

組織委員会資料を参考に崎田作成 案 2016. 10. 25版

1

## 2016年元気ネット第2回検討会合 東京2020大会の食品ロス削減をどうデザインする？

### ■食品ロス削減の仕組みをどうつくるか？

- 適切な食材調達・保管
- 調理時のロス 削減
- 食べ残し 削減 (調理側・食事側)

### ●効果をどう見える化、定量化するか？

### ●仕組みを関係者が実施するよう、どう担保するか？

### ■容器包装ごみも発生

### ■サプライチェーン・小売り・消費者への効果的な情報提供は？

### ■レガシーとして2020年以降の社会にどう活かす？