

中野区事業系食品ロス実態調査報告書

令和4年7月 中野区

目次

1.	調査概要	1
1.1.	調査の目的	1
1.2.	調査の実施内容	1
1.3.	調査項目	1
2.	集計結果	2
2.1.	調査票の回収率	2
2.2.	回答結果	2
	問1	3
	問2	5
	問3	7
	問4	10
	問5	11
	問6	13
	問7	14
	問8	16
	問9-1	17
	問9-2	17
	問10-1	19
	問10-2	20
	問11	21
	問12	24
2.3.	食品ロスの排出割合が多い事業者における回答結果	26
3.	参考資料	36
3.1.	本調査の依頼文	36
3.2.	調査票本紙	37

1. 調査概要

1.1. 調査の目的

本調査は、区内の食品事業者の食品ロスの現状や課題、取組状況等を把握し、事業者における食品ロスの削減に向けた施策検討及び「中野区食品ロス削減推進計画」策定の基礎資料とすることを目的とする。

1.2. 調査の実施内容

調査地域	中野区全域
調査対象	区内飲食店・小売店等食品事業所
対象数	3,886
調査方法	郵送調査、郵送回収
調査期間	令和4年5月10日（火）～5月30日（月）
調査機関	株式会社ダイナックス都市環境研究所

1.3. 調査項目

食品ロスの発生要因について
食品ロス削減の取組について
食品ロス削減への課題について
フードシェアリングの利用について
中野区食品ロス削減協力店登録事業の認知度について
各事業所から排出される可燃ごみのうち、食品廃棄物、食品ロスの割合
各事業所における1ヶ月あたりの食品廃棄物、食品ロス発生量

2. 集計結果

2.1. 調査票の回収率

本調査における調査票の発送数、および回収した返答数は以下のとおり。

表 2-1 調査票発送数、および返答数

発送数 (A)	3,886 件
宛先不明の事業者数 (B)	384 件
有効発送数 (A-B)	3,502 件
返答数 (C)	591 件
回答率 (C/A-B)	16.8%

2.2. 回答結果

調査票の回答結果は以下のとおり。全設問の単純集計以外に、問1の「業種」および「従業員数」ごとの各設問の回答結果を分析（クロス集計）しており、傾向が見られるものや他設問との対比ができるクロス集計の結果を、単純集計の後ろに掲載した。

問1 貴事業所の以下の情報についてご記入ください。

○業種

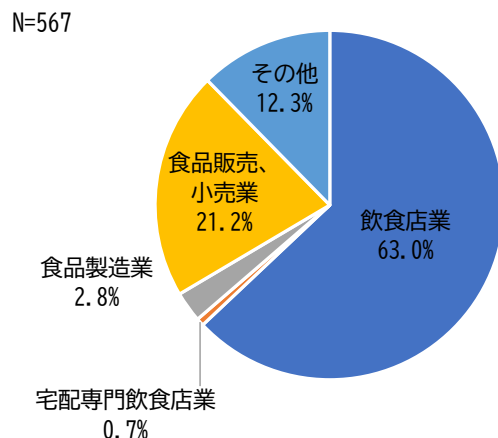


図 2-1 回答した事業所の業種

回答した事業所の業種は「飲食店業」の割合が最も高く、約 63.0%となった。次いで「食品販売、小売業」からの回答の割合が高い。

「その他」の回答としては、学校給食調理業や寮での食事提供業、カラオケ店やバーやスナックといった主業務ではないが飲食物を提供している店舗、病院やデイサービスなどの業種が挙げられた。

○有効発送先の業種数との比較

表 2-2 調査票送付リストの業種ごとの事業者数と、問1の回答結果の比較

	送付全数		有効送付数		問1 回答数	
					回答数	回答数/発送数
飲食店業	3,103 件	79.9%	2,768 件	79.0%	361 件	13.0%
食品製造業	38 件	1.0%	35 件	1.0%	16 件	45.7%
食品販売業	214 件	5.5%	200 件	5.7%	120 件	60.0%
その他	531 件	13.7%	499 件	14.2%	70 件	14.0%

※宅配専門飲食店業は「飲食店業」に合算

リストと比較した業種ごとの回答状況は表 2-2 のとおり。本調査は飲食物の取り扱いの登録を行っている区内事業者全数を対象に発送をしている。飲食店の占める割合が顕著に高く、調査票を発送した約 8 割が飲食店となった。回答数を見ると飲食店の占める割合が 6 割程度となる。

○従業員数

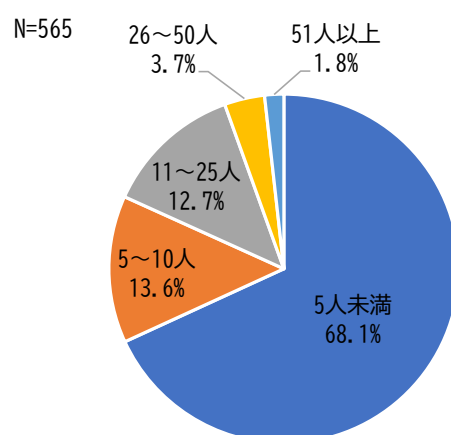


図 2-2 回答した事業所の従業員数

従業員規模は、「5人未満」の回答の割合が約 68.1%と最も高く、次いで「5~10人」の回答の割合が高い結果となった。従業員数5名未満の小規模事業者が、回答者の約7割を占めている。

○クロス集計 従業員数 × 業種

表 2-3 業種×従業員規模

	飲食店業 (N=351)	宅配専門 飲食店業 (N=4)	食品製造業 (N=15)	食品販売、 小売業 (N=112)	その他 (N=67)
5人未満	79.8%	75.0%	86.7%	43.8%	50.7%
5~10人	10.5%	0.0%	6.7%	14.3%	26.9%
11~25人	6.3%	25.0%	6.7%	31.3%	11.9%
26~50人	3.4%	0.0%	0.0%	2.7%	9.0%
51人以上	0.0%	0.0%	0.0%	8.0%	1.5%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

回答の業種および従業員数のクロス集計結果は表 2-3 のとおり。サンプル数が少ないため、「宅配専門飲食店業」および「食品製造業」の数値は参考程度とする。（以降の「業種」のクロス集計結果も同様）

表 2-2 の通り区内で食品を取り扱う事業者として飲食店の割合が高く、その中でも5人未満の小規模事業者の数が高い。本調査においても、「飲食店業」かつ「5人未満」の回答が大半を占めている。

問2 貴事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)

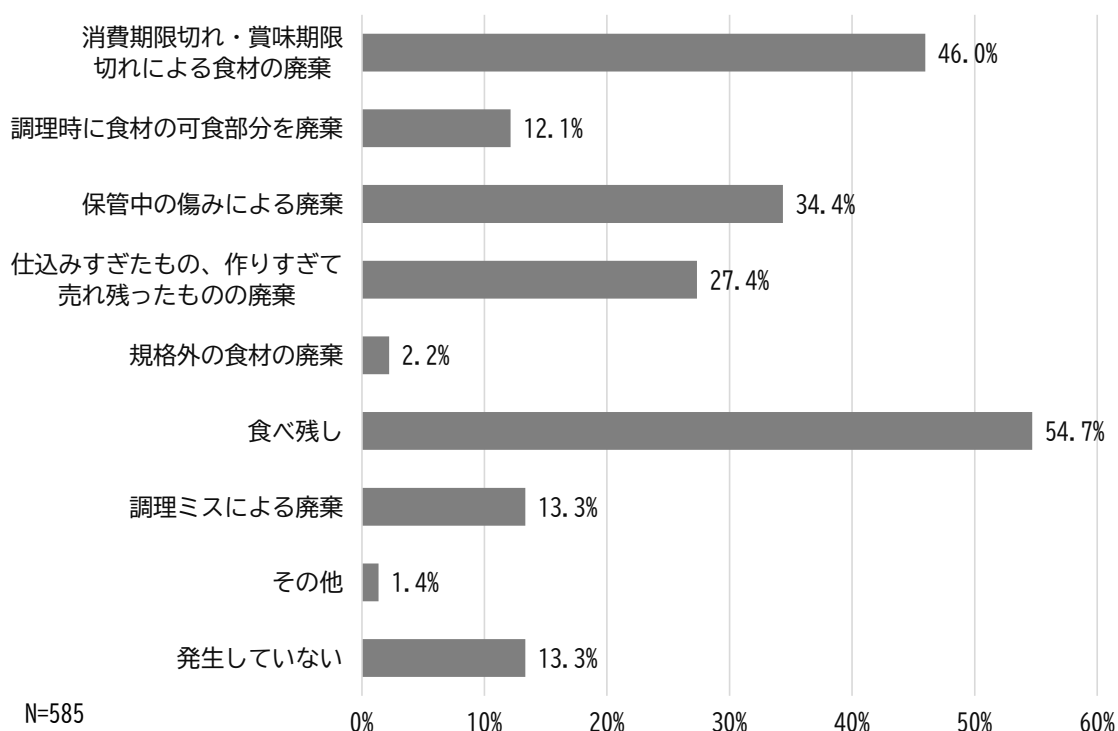


図 2-3 事業所内で発生する食品ロス

食品ロスの排出要因としては「食べ残し」の回答の割合が約 54.7%と最も高く、次いで「消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄」が高い結果となった。一方で、食品ロスが「発生していない」の回答は約 13.3%であった。その他の内容としては、陳列中での転落による廃棄（商品の破損や落下）や、予約していた客の急なキャンセルなどが要因として挙げられた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ 保存用食品の廃棄。
- ・ 破損による廃棄。
- ・ ロスはありません。
- ・ 前日予約制を取り入れ食品ロスを少なくしているが、当日キャンセルが出た場合などに発生する。

○クロス集計：問2 事業所内で発生する食品ロス × 問1 従業員数

表 2-4 事業所内で発生する食品ロス × 従業員数

	5人未満 (N=382)	5~10人 (N=77)	11~25人 (N=72)	26~50人 (N=21)	51人以上 (N=10)
消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄	39.3%	42.9%	70.8%	85.7%	80.0%
調理時に食材の可食部分を廃棄(調理くずではなく、料理の見た目などから)	10.2%	9.1%	22.2%	19.0%	50.0%
保管中の傷みによる廃棄	36.1%	29.9%	26.4%	42.9%	60.0%
仕込みすぎたもの、作りすぎて売れ残ったものの廃棄	20.9%	23.4%	48.6%	76.2%	60.0%
規格外の食材の廃棄	1.0%	1.3%	5.6%	9.5%	0.0%
食べ残し	56.5%	63.6%	41.7%	76.2%	10.0%
調理ミスによる廃棄	8.1%	13.0%	27.8%	42.9%	60.0%
その他	1.3%	1.3%	2.8%	0.0%	0.0%
発生していない	17.5%	6.5%	1.4%	0.0%	0.0%

従業員数規模別の発生する食品ロスの種類は表 2-4 のとおり。なお「26~50人」および「51人以上」の対象が少ないため、参考程度とする。(以降の「従業員数」のクロス集計結果も同様)

「消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄」は従業員数が増えるにつれ割合が増える傾向となっており、問3と併せて推測すると、従業員規模の少ない事業者では消費期限切れ・賞味期限切れの食材を、例えば調理して消費したり従業員内で配るなどして、ロスとならないよう柔軟に対応していることが考えられる。「仕込みすぎたもの、作りすぎて売れ残ったものの廃棄」、「規格外の食材の廃棄」および「調理ミスによる廃棄」についても、同様に従業員内での消費と考えられる。

問3 貴事業所において、食品ロスを減らすためどのような取組を行っていますか。
(複数回答可)

【飲食店業、宅配飲食店業など、食事を提供している事業者のみ回答】

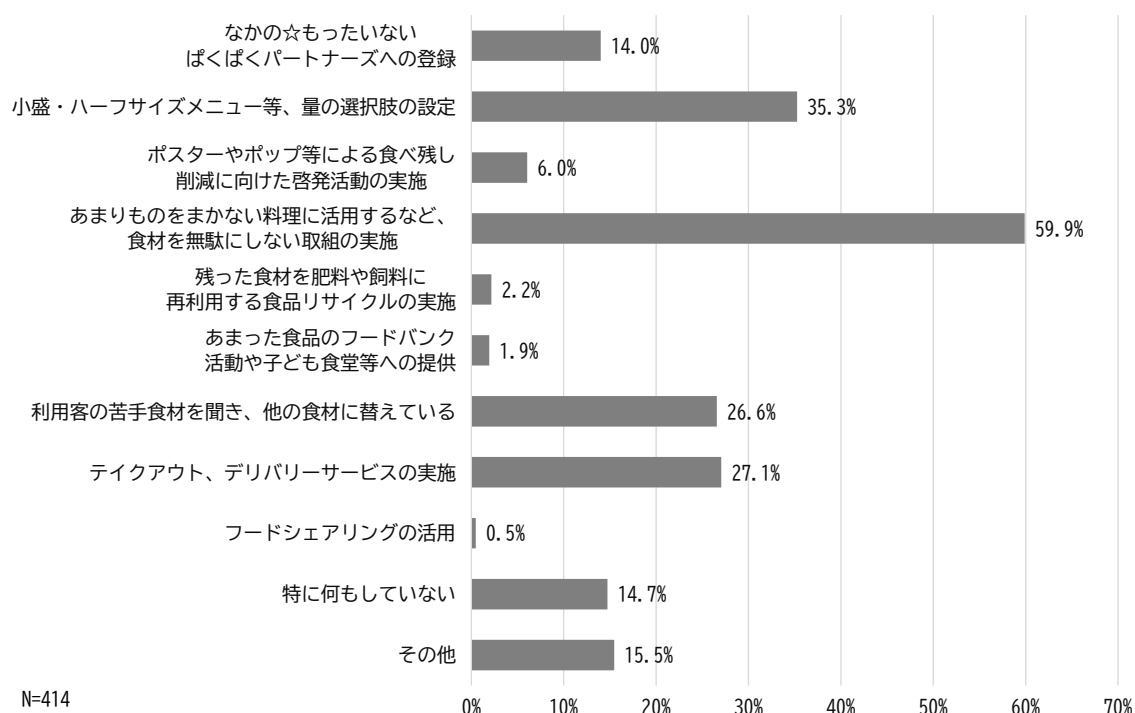


図 2-4 食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業）

飲食店業において食品ロス削減のために実施している取組としては、「あまりものをまかない料理に活用するなど、食材を無駄にしない取組の実施」の回答の割合が約 59.9%と最も高い結果となった。次いで「小盛・ハーフサイズメニュー等、量の選択肢の設定」、「テイクアウト、デリバリーサービスの実施」の回答の割合が高い。一方で「特に何もしていない」が約 14.7%となった。「その他」の内容としては、天候を踏まえた需要予測やテイクアウトの推奨のほか、素材の食材を少なくすることで在庫コントロールを容易にしている工夫などが見られた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

【調理時、料理を提供する際の工夫】

- ・ お客様には常に残しは禁止を連呼しています。少なめに出し、おかわりしたければ呼びかけていただくようにしています。
- ・ ごはん少なめのお客様にサービス券を渡している。
- ・ 調理を失敗したものはサービスとしてお客様に提供している。
- ・ 日持ちのする食材へのメニュー転換。
- ・ 食材ロスが出ないように同一食材を複数のメニューに使うようなメニュー構成している。
- ・ 食材の端材は二次加工を行い、小鉢にまわしています。
- ・ ロス食材の食品化。
- ・ 定休日の前日で生鮮食品はサービスメニューで提供し、消費するようにしている。
- ・ 冷凍食品のみを提供しているので、食べ残し以外のフードロスは出ていない。
- ・ 女性や高齢の方の注文時、内容の説明をしている（比較的量の多いメニュー時）。

【仕入れ時の工夫、需要予測】

- ・ 残食量を計量する。
- ・ 天気予報を見て仕込み食材量調整をしている。消費期限前、食材が傷む前に新メニュー開発材料として活用している。
- ・ ストックを持たないで仕入れを減らしています。
- ・ 量の調整など出来ないので、できるだけ少ないロットのものを仕入れ時に頼むようにしている。
- ・

【その他】

- ・ バランス良く食べる（残さず食べる）ことの大切さを伝える食育。
- ・ 野菜のヘタなどの調理くずを、飼育しているモルモットのエサにする。
- ・ 学校栄養職員と日々の残菜量を確認し、調理方法の工夫など打ち合わせを行い、食べ残しを減らす取組をしている。
- ・ 担任や栄養士、給食委員会などから食べ残しに向けた啓発活動。

○クロス集計：問3 食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業） ×
問1 従業員数

表 2-5 食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業）×従業員数

	5人未満 N=292	5~10人 N=50	11~25人 N=30	26~50人 N=16	51人以上 N=1
中野区食品ロス削減協力店「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」への登録	15.3%	9.6%	16.7%	0.0%	0.0%
小盛・ハーフサイズメニュー等、量の選択肢の設定	35.5%	34.6%	30.0%	44.4%	100.0%
ポスターやポップ等による食べ残し削減に向けた啓発活動の実施	5.0%	7.7%	16.7%	0.0%	0.0%
あまりものをまかない料理に活用するなど、食材を無駄にしない取組の実施	65.1%	51.9%	43.3%	44.4%	0.0%
残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクルの実施	2.0%	1.9%	6.7%	0.0%	0.0%
あまった食品のフードバンク活動や子ども食堂等への提供	2.0%	1.9%	3.3%	0.0%	0.0%
利用客の苦手食材を聞き、他の食材に替えている	27.9%	19.2%	20.0%	50.0%	0.0%
テイクアウト（持ち帰り）、デリバリーサービス（配達）の実施	27.2%	25.0%	30.0%	33.3%	0.0%
フードシェアリングの活用	0.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
特に何もしていない	13.3%	21.2%	10.0%	0.0%	0.0%
その他	14.3%	23.1%	20.0%	11.1%	0.0%

従業員数規模別の、飲食店における食品ロス削減のために実施している取組は表 2-5 のとおり。「あまりものをまかない料理に活用するなど、食材を無駄にしない取組の実施」が従業員数の少ない事業者で高く、問2の結果同様、従業員内であまりの食材を柔軟な対応で処理しているものと考えられる。

問4 食品ロス、および食品廃棄物の削減のため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。(複数回答可)

【飲食店業、宅配飲食店業など、食事を提供している事業者のみ回答】

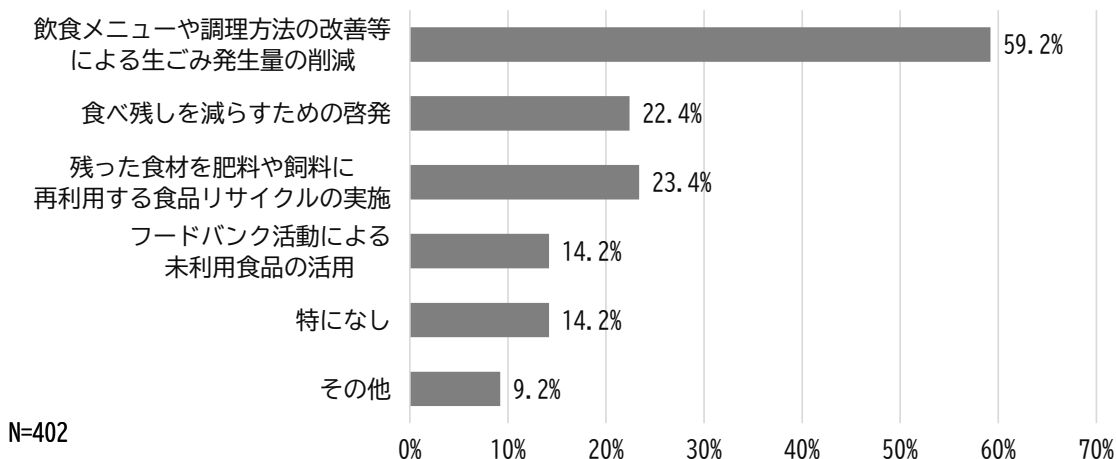


図 2-5 食品ロス、食品廃棄物削減に効果のある取組（飲食店業）

飲食店における食品ロス、および食品廃棄物の削減のための効果的な取組としては、「飲食メニューや調理方法の改善等による生ごみ発生量の削減」の回答の割合が約 59.2%と最も高い結果となった。次いで「残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクルの実施」、「食べ残しを減らすための啓発」の割合が高い結果となった。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ 注文が少ないメニューは削除している。
- ・ まちがえたオーダーや本来は提供できないような物は従業員のまかないへ回すか、常連さんにサービスとして0円で提供している。
- ・ パンの耳（サンドイッチ等の）の残パンは、お客様に引きとって頂いている。
- ・ 献立の変更。消費期限、賞味期限内に使い切れるように、献立内容を工夫している。
- ・ 賞味期限・消費期限制度の見直し。使える、食べられるのに切れてしまうものがあまりに多い。

問5 貴事業所において、食品ロスを減らすためどのような取組を行っていますか。
 (複数回答可)

【食品製造業、食品販売業など、食品を販売している事業者のみ回答】

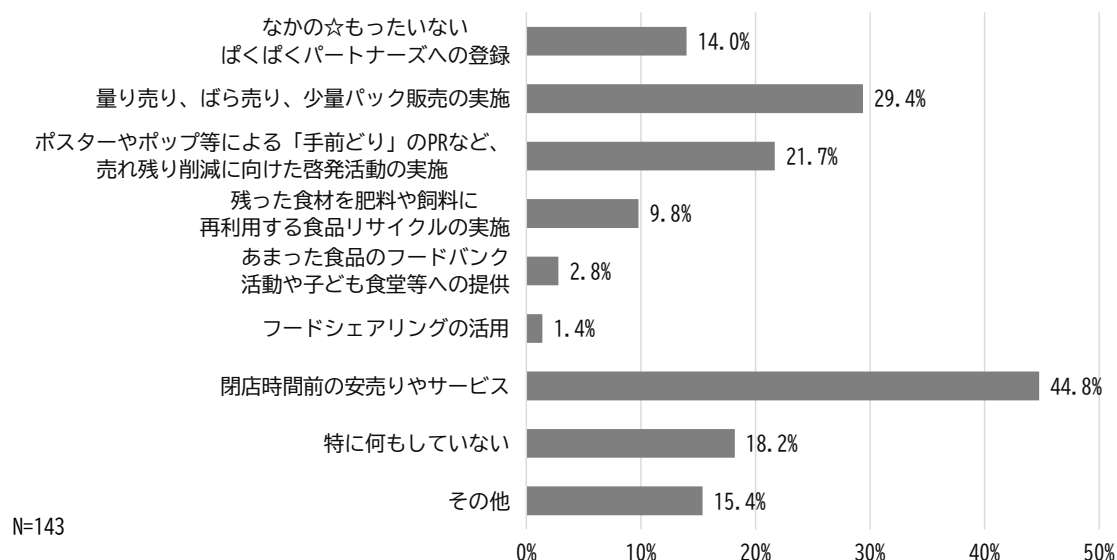


図 2-6 食品ロス削減のために実施している取組（食品製造業、食品販売業）

小売店において食品ロス削減のために実施している取組としては、「閉店時間前の安売りやサービス」の回答の割合が約 44.8%と最も高い結果となった。次いで「量り売り、ばら売り、少量パック販売の実施」、「ポスターやポップ等による「手前どり」のPRなど、売れ残り削減に向けた啓発活動の実施」が高い結果となった。飲食店業向けの問3とほぼ同じ内容の選択肢となるが、飲食店業と比較すると「啓発活動」に関する回答の割合が食品製造業、食品販売業のほうが高い。一方で「特に何もしていない」の回答も、食品製造業、食品販売業のほうが高い。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ 申し込み分以上の発注をしない、在庫管理の徹底。
- ・ お客様からの受注商品を扱うので、在庫を無くすようにしている。
- ・ 注文での製造販売でロスは発生していない。
- ・ 天気によって来店客が変動するので、天気予報を見ながら仕込みの量を加減して製造している。
- ・ 賞味期限を早く確認して先に販売できるよう前に配置する。
- ・ 余分に炊いたごはんが残るケースが多いので、売り切れ終了にする様にしている。
- ・ 残った食材で新たなお菓子を作っている。
- ・ 再利用して違う商品に加工する。

○クロス集計：問5 食品ロス削減のために実施している取組（製造業、小売業） ×
問1 従業員数

表 2-6 食品ロス削減のために実施している取組（食品製造業、食品販売業）×従業員数

	5人未満 N=63	5～10人 N=20	11～25人 N=35	26～50人 N=3	51人以上 N=9
中野区食品ロス削減協力店「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」への登録	12.7%	10.0%	17.1%	0.0%	11.1%
量り売り、ばら売り、少量パック販売の実施	41.3%	10.0%	28.6%	0.0%	44.4%
ポスターやポップ等による「手前どり」のPRなど、売れ残り削減に向けた啓発活動の実施	6.3%	20.0%	42.9%	66.7%	33.3%
残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクルの実施	1.6%	15.0%	20.0%	33.3%	11.1%
あまった食品のフードバンク活動や子ども食堂等への提供	1.6%	0.0%	2.9%	0.0%	11.1%
フードシェアリングの活用	1.6%	0.0%	0.0%	0.0%	11.1%
閉店時間前の安売りやサービス	41.3%	55.0%	40.0%	33.3%	100.0%
特に何もしていない	23.8%	5.0%	17.1%	0.0%	0.0%
その他	15.9%	30.0%	8.6%	0.0%	0.0%

従業員数規模別の、食品製造業、食品販売業における食品ロス削減のために実施している取組は表 2-6 のとおり。飲食業で同様の内容を聞いた問3とは異なり、本設問は回答数も少なく、特徴となる傾向は特にならない。

問6 食品廃棄物や食品ロスを削減するため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。（複数回答可）

【食品製造業、食品販売業など、食品を販売している事業者のみ回答】

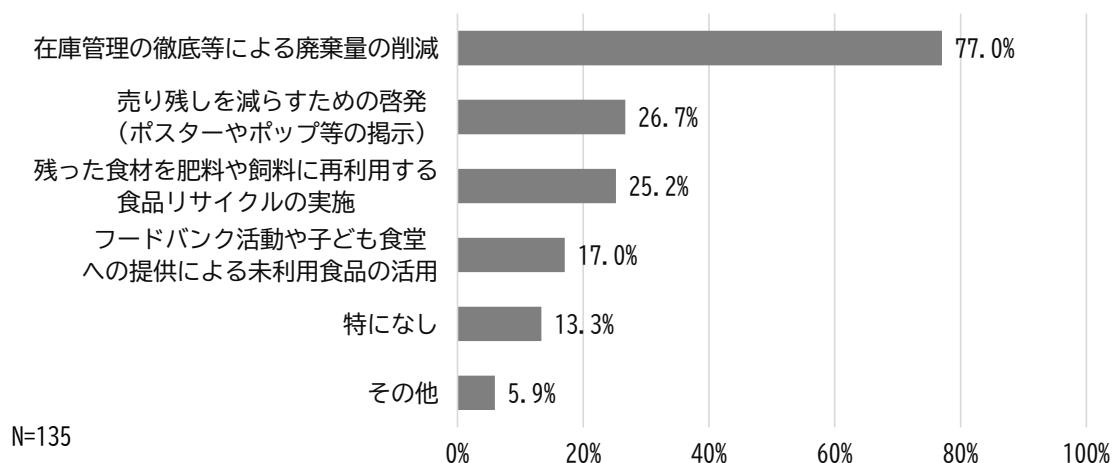


図 2-7 食品ロス、食品廃棄物削減に効果のある取組（製造業、小売業）

食品製造業、食品販売業における食品ロス、および食品廃棄物の削減のための効果的な取組としては、「在庫管理の徹底等による廃棄量の削減」の回答の割合が約 77.0%と最も高い結果となった。次いで「売り残しを減らすための啓発」、「残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクルの実施」が高い結果となった。飲食店業が対象の問4と比較すると、それぞれの業種に寄る選択肢（飲食店業：調理方法の改善等による生ごみ発生量の削減 食品製造業、食品販売業：在庫管理の徹底等による廃棄量の削減）が最も高く、それ以外の共通の選択肢も同様の傾向となった。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ 定価からの値引き販売
- ・ 天気などを踏まえた需要予測

問7 貴事業所において、食品ロス削減に取り組むに当たり課題はありますか。
(複数回答可)

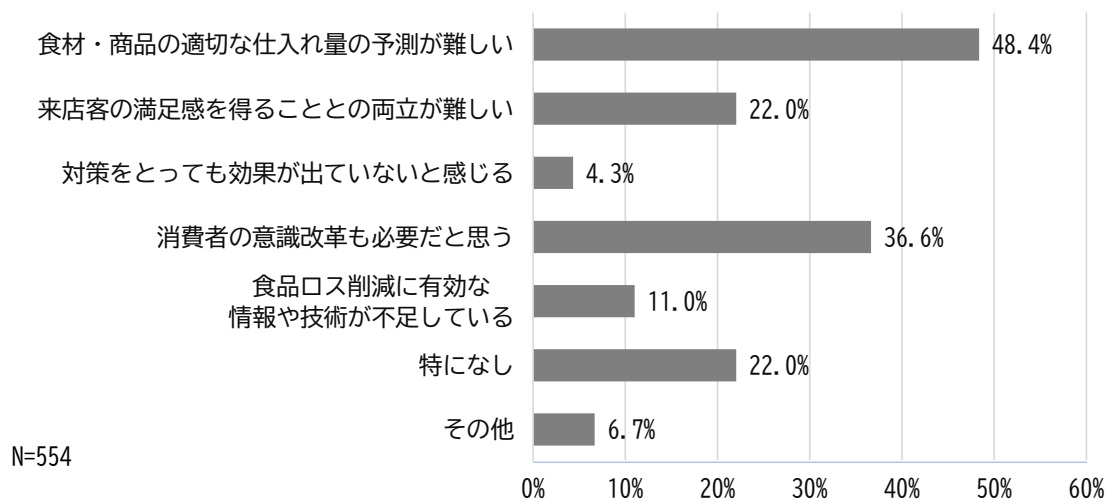


図 2-8 食品ロス削減の課題

食品ロス削減に取り組むに当たっての課題としては、「食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい」の回答の割合が約 48.4%と最も高い結果となった。次いで「消費者の意識改革も必要だと思う」、「特になし」が高い結果となった。

「その他」の内容としては需要予測に関する意見が目立ち、特に新型コロナウイルス感染症の影響により需要予測がしにくい、という意見が見られた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ 食品リサイクルのコストが高い。
- ・ 食品ロスになりそうな手前の食材でアドリブメニューを作成して販売するなど、事業者が楽しく取り組める仕組みづくり。
- ・ 生鮮食材、乳製品の食品ロスがあるものの、加工にかかる作業時間を捻出できない。フードバンクも考えてはいるものの、その手続きや毎回の対応に時間が作れない。
- ・ 食品ロスが出ない様に、少しずつ買い出しに行っている。
- ・ 鮮魚類はコロナ以前より仕入れ量の予測が困難となった。
- ・ コロナで来客数が減り、売れ残りが日常的に出てしまう。問屋も kg 単位でしか仕入れ出来ないため、困っている。
- ・ 仕入れと来客のバランスが難しく、料理として作った物が残ってしまう
- ・ 当日の天気のみが課題、今は予報がしっかりしていて助かります。
- ・ 利用者に「残さず食べること」を強制することは出来ない。
- ・ 販売にあった仕入れに気を付ける。

- ・ ラーメンスープの残量を捨てる時にもったいないと思うのでスープの提供を少な目にしてはいるが、麺とのからみもあり少々難しい。
- ・ コロナ前の客数どころか前年の客数も戻って来る様子はなく、仕入れや仕込み量に苦慮している。
- ・ 日によって来店客の予測が難しい
- ・ 元々来客が不規則で予測しづらい立地ですが、コロナ禍になりさらに来客数にむらができ、仕入れ量が難しくなっております。
- ・ ツーオーダーで対応するのは手間と時間がかかるので、お客さんの動向を予測しながら作り置きとバランスを取ること。
- ・ 手間でも少量ずつの仕込みにて売り切れ御免を理解していただいています。

○クロス集計：問7 食品ロス削減の課題 × 問1 業種

表 2-7 食品ロス削減の課題×業種

	飲食店業 N=337	宅配専門 飲食店業 N=4	食品 製造業 N=15	食品販売、 小売業 N=113	その他 N=67
食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい	47.8%	75.0%	26.7%	57.5%	43.3%
来店客の満足感を得ることとの両立が難しい	19.0%	0.0%	20.0%	34.5%	17.9%
対策をとっても効果が出ていないと感じる	3.3%	0.0%	0.0%	8.8%	1.5%
消費者の意識改革も必要だと思う	38.0%	0.0%	26.7%	45.1%	23.9%
食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している	11.3%	0.0%	6.7%	14.2%	9.0%
特になし	24.6%	25.0%	33.3%	12.4%	17.9%
その他	5.0%	0.0%	13.3%	5.3%	13.4%

業種別の、食品ロス削減に向けての課題は表 2-7 のとおり。

全回答の傾向と比べると、「食品販売、小売業」でほぼ全ての項目において回答の割合が上回っており、「食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい」、「来店客の満足感を得ることとの両立が難しい」、「消費者の意識改革も必要だと思う」で8～10%程度上回る結果となった。課題を「特になし」と回答している割合も低く、小売業の事業者において食品ロスへの課題意識が高いと考えられる。

問8 貴事業所においてフードシェアリングを利用していますか。

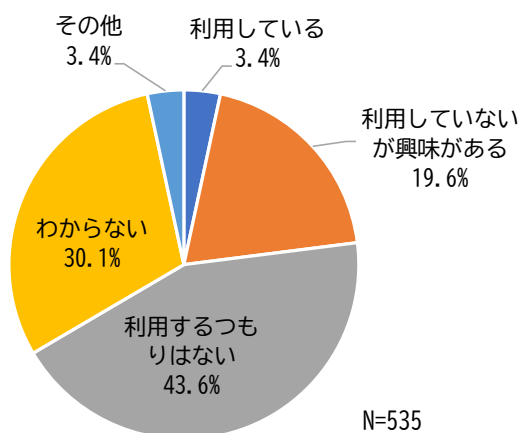


図2-9 フードシェアリングの利用有無

フードシェアリングの利用有無としては、「利用するつもりはない」の回答の割合が約43.6%と最も高い結果となった。次いで「わからない」、「利用していないが興味がある」が高い結果となった。「利用している」の割合は約3.4%となった。

その他の内容に利用できない理由を記載している回答があり、フードシェアリング自体がよくわからないことや店舗のみの判断では実施ができないこと、扱っている品物の関係で対応が難しいことなどが挙げられた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ フードシェアリングの内容がよくわからない。
- ・ フードシェアリング自体を知らない。
- ・ 食品ロスは出ていないので利用していない。
- ・ 大量の売れ残りがなく、調理終了から2時間以内に喫食するというルールがあるため利用は難しい。
- ・ 受注による調理のため、フードロスは少ない。
- ・ ロスの量が多くないので今のところ検討していない。
- ・ 入量も少ないのでシェアリングする程でない。
- ・ 期間間近の商品を値引きすることで、適正価格が崩れてしまう。
- ・ レストランなのでお店のホスピタリティでできない。
- ・ 当事業所だと、賞味期限こえるとまかないにするだけ。コンビニ、弁当屋等で出るものはフードシェアリングにむいていると思う。
- ・ 廃棄登録処理した食品の一部を従業員の食事としている。
- ・ 食中毒につながるようなことがないのなら利用してみたい。

問9-1 中野区の食品ロス削減協力店登録事業「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」をご存知ですか。

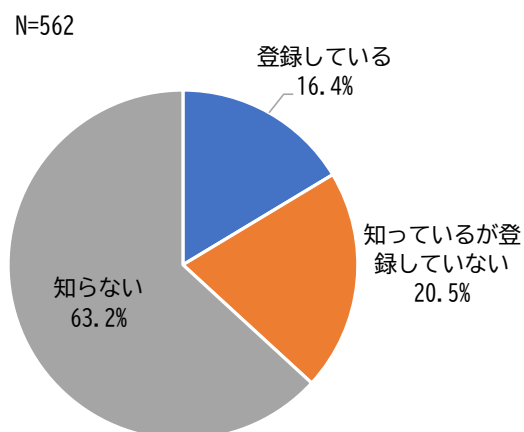


図2-10 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」の認知

「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」の認知については、「登録している」の回答の割合が約16.4%、「知らない」の割合が約63.2%となった。

問9-2 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録をしていない理由は何ですか。(複数回答可)

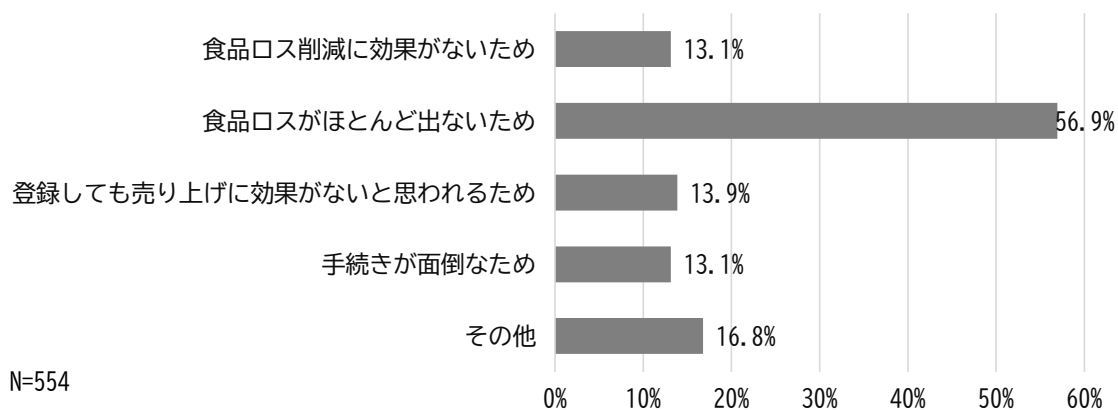


図2-11 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録しない理由

「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録しない理由としては、「食品ロスがほとんど出ないため」の回答の割合が約56.9%と最も高い結果となった。

○「その他」の内容（一部抜粋）

- ・ 登録要件に微妙に合致しない。
- ・ 登録条件にあてはまらない気がする為。
- ・ 品数が少量の為。
- ・ 会社の事業として別の取組に取り組んでいるので。
- ・ 手続きの仕方を知らなかったため。
- ・ 情報が入っていないため。
- ・ 検討段階には至っていない。
- ・ チェーンストアだと個人の判断だけでの加入が出来ないため。
- ・ コロナで維持するだけでせいっぱい。
- ・ 学校の判断に任せているため。
- ・ 登録しようと思いながら、忘れてそのままになっていました。今回の事で再度登録しようと思いました。
- ・ 今回の案内で申し込みました。

問10-1 貴事業所において、燃やすごみのうち食品廃棄物はどの程度排出されますか。

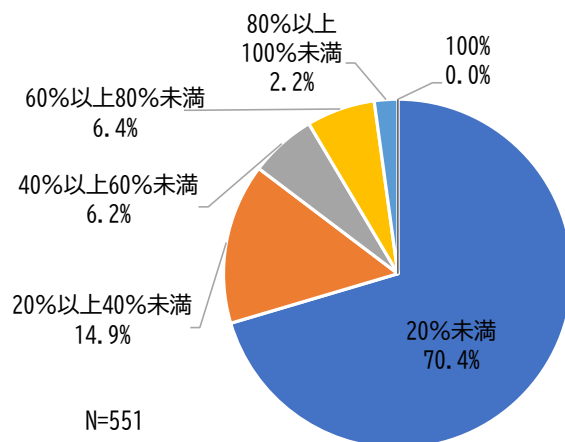


図 2-12 燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合

燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合は、「20%未満」の回答の割合が約 70.4%と最も高い結果となった。

○クロス集計：問 10-1 燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合 × 問 1 業種

表 2-8 燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合×従業員数

	飲食店業 (N=343)	宅配専門 飲食店業 (N=4)	食品製造業 (N=15)	食品販売、 小売業 (N=108)	その他 (N=63)
20%未満	70.0%	50.0%	93.3%	72.2%	66.7%
20%以上 40%未満	15.5%	50.0%	0.0%	11.1%	19.0%
40%以上 60%未満	6.1%	0.0%	0.0%	8.3%	6.3%
60%以上 80%未満	7.3%	0.0%	6.7%	5.6%	3.2%
80%以上 100%未満	1.2%	0.0%	0.0%	2.8%	4.8%
100%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

業種別の燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合は表 2-8 のとおり。業種による食品廃棄物の排出割合の違いは見られない。

問10-2 貴事業所において、食品廃棄物のうち、食品ロスはどの程度排出されますか。

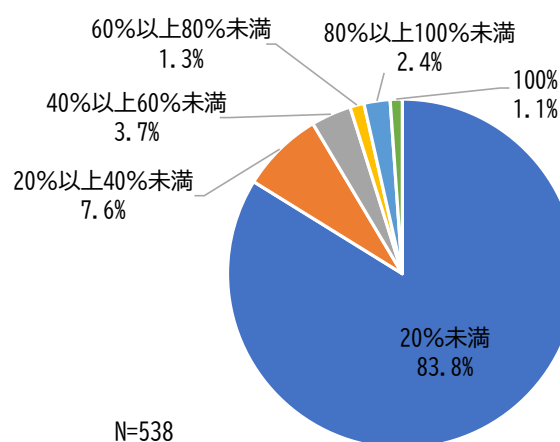


図 2-13 食品廃棄物のうちの食品ロスの割合

食品廃棄物のうちの食品ロスの割合は、問 10-1 と同様に「20%未満」の回答の割合が約 83.8%と最も高い結果となった。

○クロス集計：問 10-2 食品廃棄物のうちの食品ロスの割合 × 問 1 業種

表 2-9 食品廃棄物のうちの食品ロスの割合×業種

	飲食店業 (N=337)	宅配専門 飲食店業 (N=4)	食品 製造業 (N=13)	食品販売、 小売業 (N=107)	その他 (N=60)
20%未満	88.7%	100.0%	100.0%	72.9%	75.0%
20%以上 40%未満	6.8%	0.0%	0.0%	4.7%	16.7%
40%以上 60%未満	3.0%	0.0%	0.0%	5.6%	5.0%
60%以上 80%未満	1.2%	0.0%	0.0%	1.9%	1.7%
80%以上 100%未満	0.3%	0.0%	0.0%	9.3%	1.7%
100%	0.0%	0.0%	0.0%	5.6%	0.0%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

業種別の燃やすごみのうちの食品ロスの割合は表 2-9 のとおり。図 2-13 と比べると全体的な傾向は変わらないが、「食品販売、小売業」において、「80%以上 100%未満」や「100%」の回答が他の業種と比べて高い。

問 11 貴事業所における食品廃棄物、および食品ロスの発生量について、分かる範囲でご記入ください。

本設問では月あたりの回答事業所における食品廃棄物の量、および食品ロスの量（キログラム）について訪ねているが、重量が不明の場合は、月あたりの袋数（容量・枚数）で回答することとしている。袋数の回答は、以下の考え方でキログラムに換算し、集計することとした。

【考え方】

- ・ 環境省 容器包装廃棄物の使用・排出実態調査において公開されている最新の容積換算係数（平成 22 年度調査）を使用。
https://www.env.go.jp/recycle/yoki/c_2_research/research_H22.html
- ・ 同資料中では容積換算係数（kg/l）が 0.4 となっていることから、1 リットル中に 0.4kg の食品廃棄物・食品ロスが含まれていると換算する。

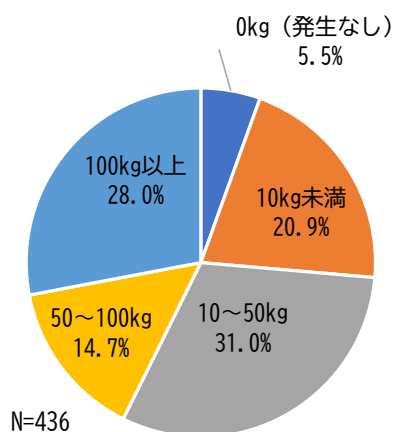


図 2-14 月当たりの食品廃棄物の発生量

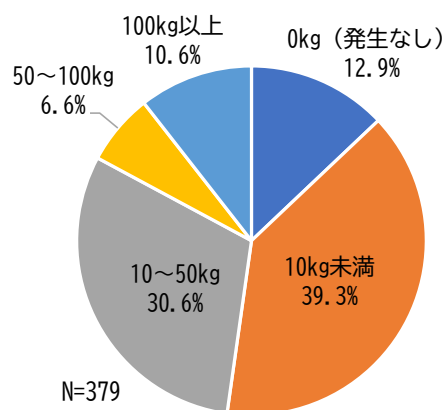


図 2-15 月当たりの食品ロスの発生量

食品廃棄物は月当たり「10～50 キログラム」の回答の割合が最も高く、食品ロスは「10 キログラム未満」の回答の割合が最も高い結果となった。

表 2-10 月当たりの食品廃棄物発生量と食品ロス発生量の相関

		食品廃棄物発生量				
		0kg(発生なし)	10kg 未満	10～50kg	50～100kg	100 以上 kg
食品ロス 発生量	0kg(発生なし)	6.1%	2.9%	1.8%	0.8%	1.3%
	10kg 未満	-	18.5%	16.1%	2.4%	2.4%
	10～50kg	-	-	14.0%	9.0%	7.7%
	50～100kg	-	-	-	1.3%	5.3%
	100 以上 kg	-	-	-	-	10.6%

N=379

月あたりの食品廃棄物発生量と食品ロス発生量の相関は表 2-10 のとおり。食品廃棄物が「10 キログラム未満」、食品ロスが「10 キログラム未満」の回答の割合が最も高い結果となった。食品廃棄物の量と食品ロスの量で違いのある事業所は多くなく、ほぼ同量となっていることがわかる。

○クロス集計：問 11 月当たりの食品廃棄物・食品ロスの発生量 × 問 1 業種

表 2-11 月当たりの食品廃棄物の発生量 × 問 1 業種

	飲食店業 (N=278)	宅配専門 飲食店業 (N=3)	食品 製造業 (N=12)	食品販売、 小売業 (N=75)	その他 (N=53)
0kg（発生なし）	4.0%	0.0%	16.7%	4.0%	13.2%
10kg 未満	20.5%	0.0%	8.3%	29.3%	17.0%
10～50kg	34.5%	0.0%	50.0%	26.7%	17.0%
50～100kg	17.6%	0.0%	0.0%	12.0%	7.5%
100kg 以上	23.4%	100.0%	25.0%	28.0%	45.3%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

表 2-12 月当たりの食品ロスの発生量 × 問 1 業種

	飲食店業 (N=239)	宅配専門 飲食店業 (N=2)	食品 製造業 (N=10)	食品販売、 小売業 (N=62)	その他 (N=52)
0kg（発生なし）	11.7%	0.0%	20.0%	11.3%	17.3%
10kg 未満	41.4%	0.0%	30.0%	45.2%	26.9%
10～50kg	36.4%	100.0%	30.0%	17.7%	19.2%
50～100kg	5.9%	0.0%	0.0%	8.1%	9.6%
100kg 以上	4.6%	0.0%	20.0%	17.7%	26.9%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

業種ごとの月当たりの食品廃棄物・食品ロスの発生量は表 2-11 および表 2-12 のとおり。問 10 のクロス集計と同様に、食品廃棄物の量では全体と比較して大きな傾向は見られないが、食品ロスの量においては食品製造業や食品販売、小売業において、「100 kg 以上」の回答の割合が飲食店業と比較して高い。「その他」の業種においても「100 kg 以上」の回答が高く、「その他」ので挙げられる業種は学校給食の提供や老人福祉施設などであった。

問 12 自由記述

アンケートの最後に設けた自由記述欄で挙げた意見は以下のとおり。

【自店舗（飲食店）での食品ロスの排出に関する意見】

- ・ 店では乾物がほとんどで食品というよりは袋、入れ物のパック等が多い。
- ・ 真空パックを使って小分けに保存してます。調理ミスが無い限り、ロスはほぼでません。ごみのほとんどは不可食分です。
- ・ メニューの工夫と考え方で食品ロスはほとんどなくせると思う。
- ・ 当社では食品ロスという問題は皆無に近いです。売れない物は自家消費で解決しております。
- ・ 当店は食品ロスを出さないように営業しています。ただスープを作る上で骨を使いますので、それがロスと言われてしまうとそれはなかなかむずかしいです。
- ・ サンプルを作らない。テイクアウト希望の場合は、電話などで予約を受けた分その都度作る。作っても売れないものが存在しない様にする。そのため少々お客さまを待たせてしまう事もあるが、理解は得られると思う。

【自店舗（小売店）での食品ロスの排出に関する意見】

- ・ スーパー、コンビニなど、販売期間が長いとそれだけロスにつながるの、営業時間の見直しが必要。フードロスを出したらペナルティーをつけるなどを行わないと、いつまでたっても減らないと思われる。
- ・ 食品ロスは契約業者が回収し、家畜の餌や肥料として再利用している。容器等のプラスチックは再生可能化が進んでいるが、まだまだ改善の余地有り。
- ・ とにかくコンビニが多く、飽和状態です。各自治体で店舗数の制限や営業時間、営業日の統一などを行えば、自ずとロスは減ると思います。コンビニだけに限らず大手の企業の意識改革が必要不可欠だと思います。
- ・ 手前取りの POP を貼ったところで、正直に手前から取っていく人は少ない。本気で食品ロスを減らしたいなら、食品の税金を上げるしかないと思う。販売期限が近い古い物を値引きするより、新しい物は倍の税がかかるなどしないと、食品ロスは減らないと思う。

【消費者、利用者の認識に関する意見】

- ・ 消費者が食品ロス削減の取組をどの程度認知しているのかわからない。飲食店もそうだが、消費者への実施調査も必要だと思う。
- ・ お客様の食べ残しは予測不能で難しいです。基本的には売り切っているの、捨てる事は少ないです。
- ・ ごみを減らすという意識が少し低いように感じるの、もっと広めてほしい。中野区

はごみの分別が楽な分、減らすことを意識しなくなる気がします。

- ・ 店舗によっては野菜の使用しない部分が廃棄されることもあるため、その野菜を活用してもらえればと思う。また、お店ごとでロスになりそうなものを売るのでなく、駅前や区役所などでロスとなりそうな食材を安く売る場などを作ってもらえるならば、参加したいと思う。

【その他の食品ロスそのものに関する意見】

- ・ 協力はしたいのですが、内容がわからないので詳しくおしえてほしい。
- ・ 子供食堂への食材提供を行いたいと考えていますが、生鮮食材での対応が難しいので、何か良い方法をさがして下さい。
- ・ 直営店のため個別の対応は難しいが、フードシェアなどの取組には参加したいと思っている。

【調査そのものに関する意見】

- ・ 紙がもったいないので、ウェブ調査にすべき。
- ・ これらの取組に対応できる業種とそうでない業種があり、特にコンビニはむずかしいと思う。こういったアンケートも正直コンビニでは対応できる事が決まっており、対応が難しいのが答えづらい。

2.3. 食品ロスの排出割合が多い事業者における回答結果

食品ロスの排出割合が多い事業者の回答に焦点をあて、今後の事業者の食品ロス削減推進の参考とするため、回答の傾向等を分析することとした。問10-2で食品廃棄物中の食品ロス量が多い回答（「60%以上 80%未満」、「80%以上 100%未満」、「100%に回答」）を行った事業者の、各設問の回答結果をとりまとめた。結果は以下のとおり。

○該当回答数

上記条件にあてまはる回答は26件であった。

○業種

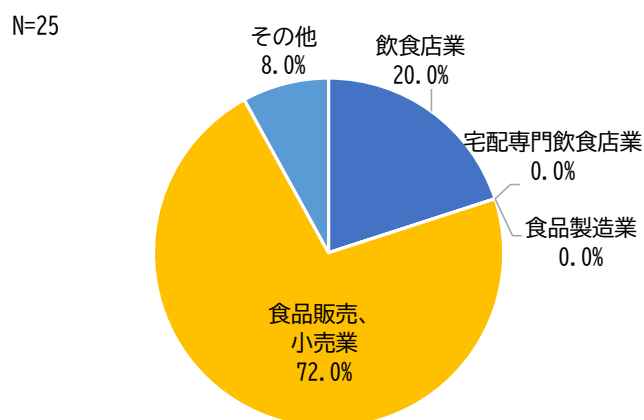


図2-16 回答した事業所の業種

回答した事業所の業種は、全体の集計では「飲食店業」の割合が高かったが、食品ロスの多い回答においては、「食品販売、小売業」からの回答の割合が高い。

○従業員数

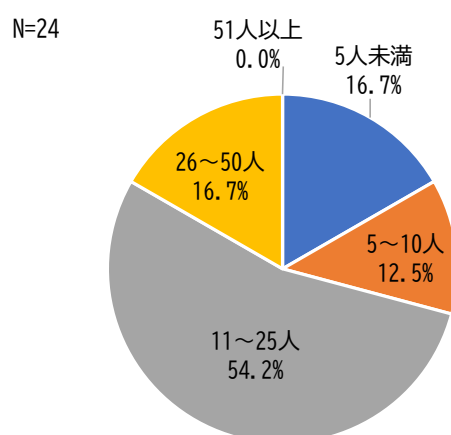


図 2-17 回答した事業所の従業員数

従業員規模は、「11人～25人」の回答の割合が約54.2%と最も高かった。図2-2の全体の回答では従業員数5名未満の小規模事業者が、回答者の約7割を占めていたが、これまでの回答内容を踏まえると、従業員数の少ない事業者は、食品ロスが発生しそうな場合に、柔軟な対応でロスにならないよう事業所内で処理をするため、回答の割合が低いと考えられる。

問2 貴事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)

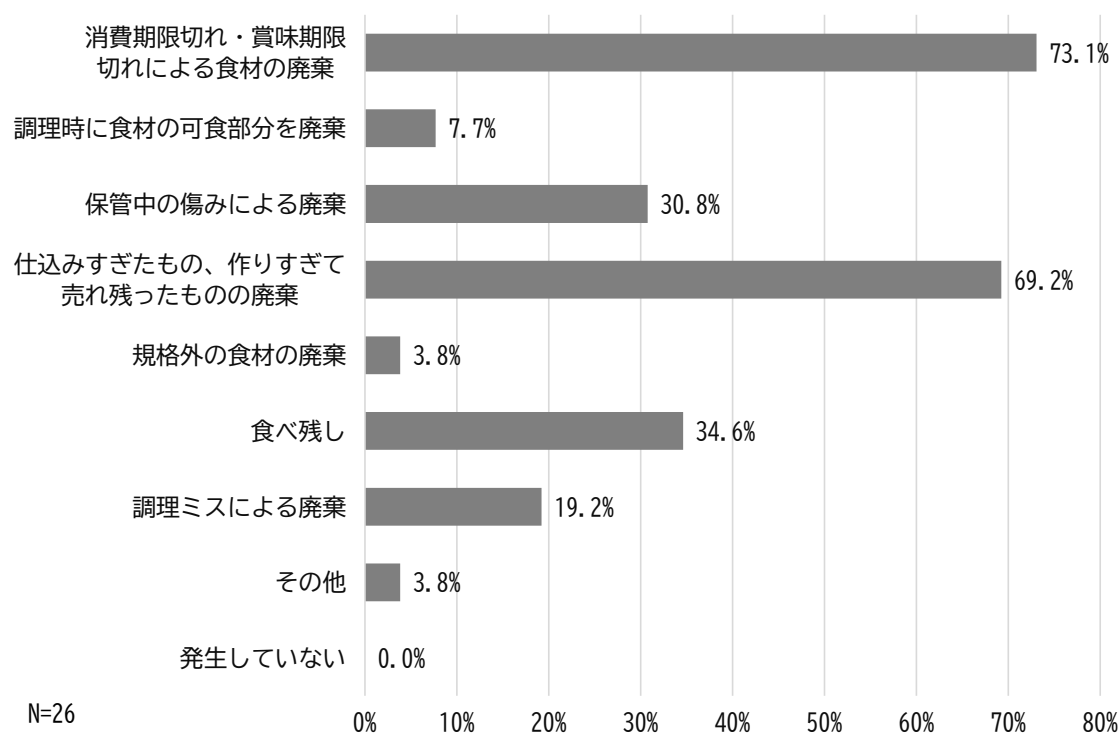


図 2-18 事業所内で発生する食品ロス

図 2-16 において「食品販売、小売業」の回答の割合が高いため、「消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄」、「仕込みすぎたもの、作りすぎて売れ残ったものの廃棄」の割合が高い結果となった。

問3 貴事業所において、食品ロスを減らすためどのような取組を行っていますか。
 (複数回答可)

【飲食店業、宅配飲食店業など、食事を提供している事業者のみ回答】

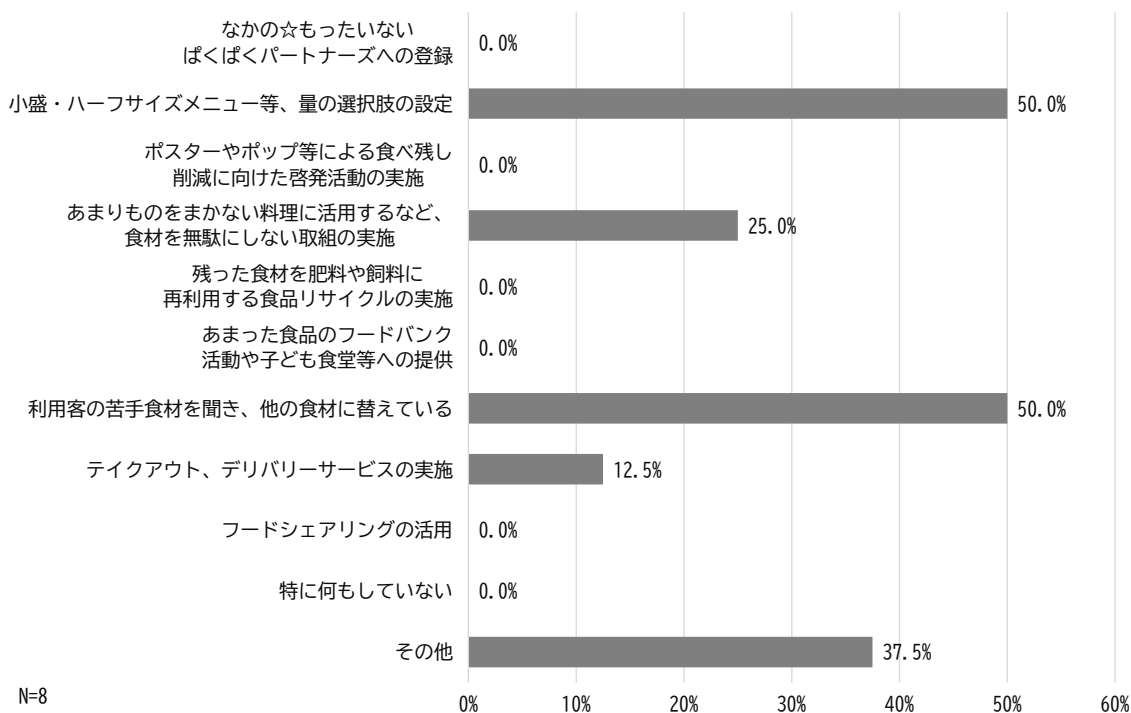


図 2-19 食品ロス削減のために実施している取組 (飲食店業)

回答件数が8件と少ないため、集計は参考データとして掲載する。

問4 食品ロス、および食品廃棄物の削減のため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。(複数回答可)

【飲食店業、宅配飲食店業など、食事を提供している事業者のみ回答】

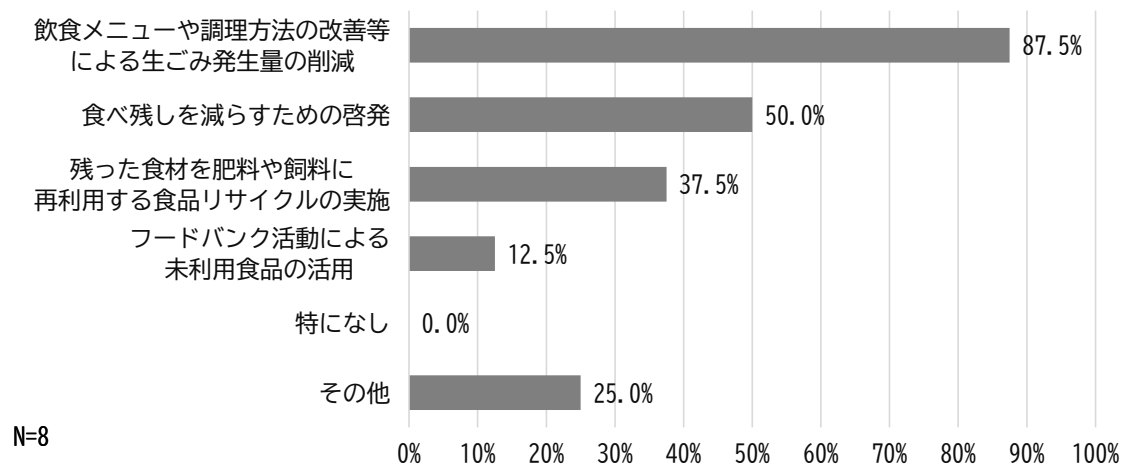


図 2-20 食品ロス、食品廃棄物削減に効果のある取組（飲食店業）

回答件数が8件と少ないため、集計は参考データとして掲載する。

問5 貴事業所において、食品ロスを減らすためどのような取組を行っていますか。
 【食品製造業、食品販売業など、食品を販売している事業者のみ回答】

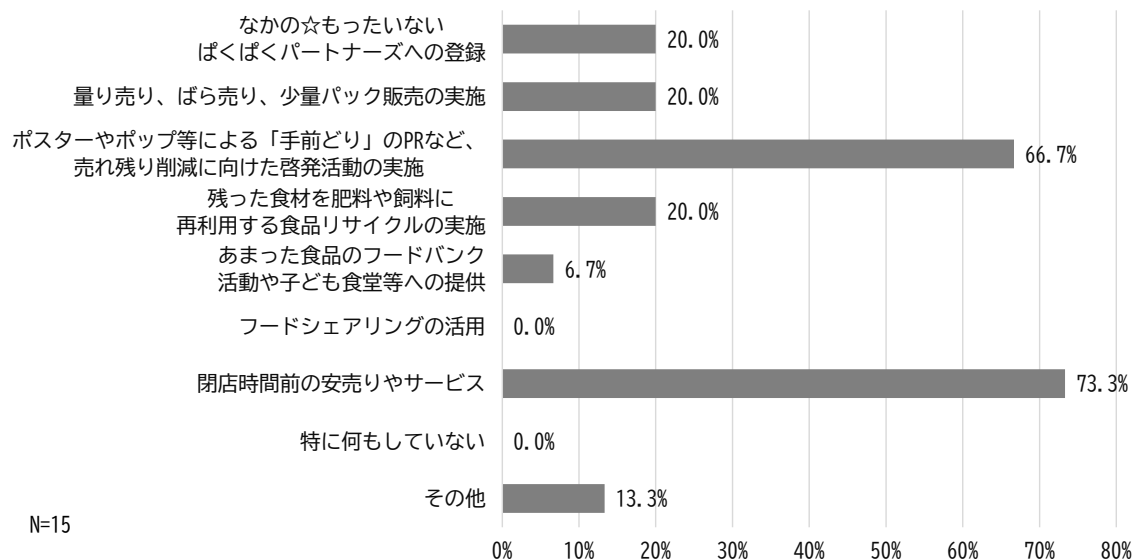


図 2-21 食品ロス削減のために実施している取組（食品製造業、食品販売業）

図 2-6 の全体集計同様、「閉店時間前の安売りやサービス」の回答の割合が最も高い結果となったが、約 73.3%と数値は全体集計と比べ高い。また、「特に何もしていない」は 0%であり、各事業者で取組は行っているものの食品ロスの廃棄が多いことが考えられる。

問6 食品廃棄物や食品ロスを削減するため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。(複数回答可)

【食品製造業、食品販売業など、食品を販売している事業者のみ回答】

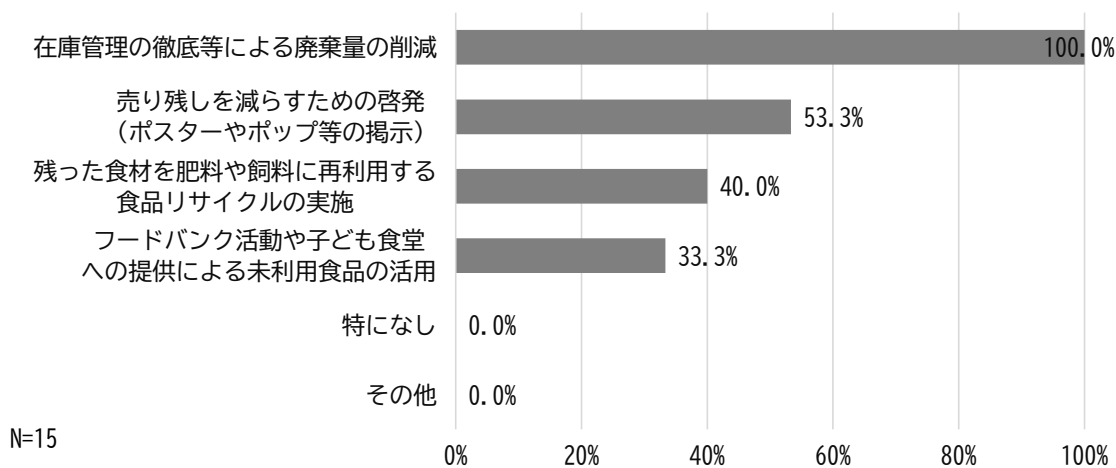


図 2-22 食品ロス、食品廃棄物削減に効果のある取組 (食品製造業、食品販売業)

図 2-7 の全体集計と同様に、「在庫管理の徹底等による廃棄量の削減」の回答の割合が100.0%と最も高い結果となった。

問7 貴事業所において、食品ロス削減に取り組むに当たり課題はありますか。(複数回答可)

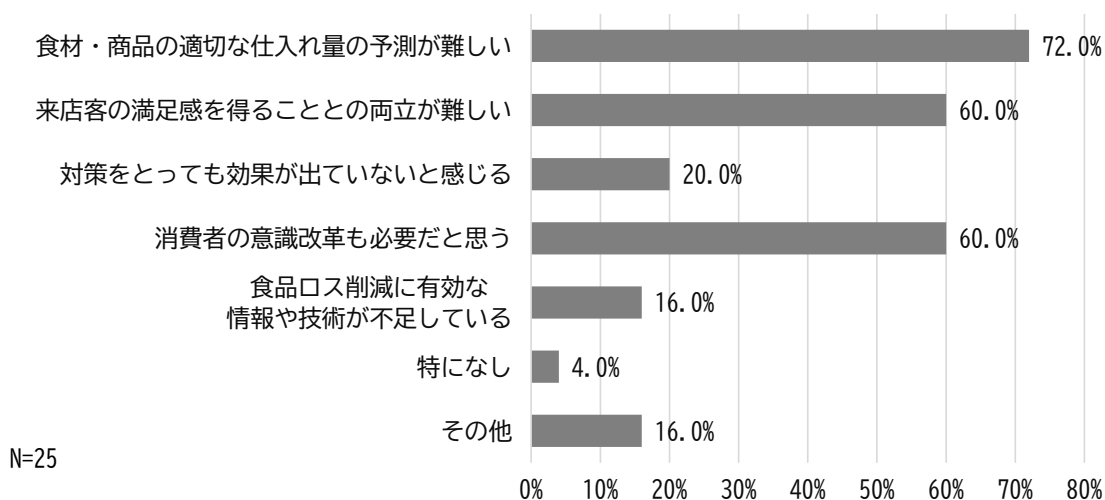


図 2-23 食品ロス削減の課題

図 2-8 の全体集計と同様に、「食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい」の回答の割合が最も高い結果となった。

問8 貴事業所においてフードシェアリングを利用していますか。

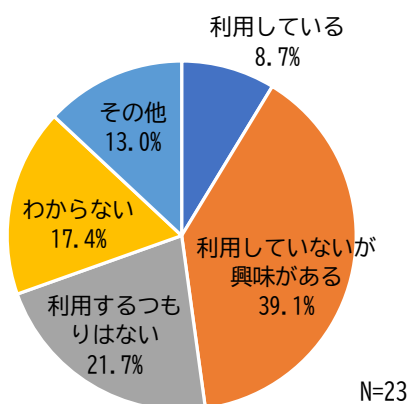


図 2-24 フードシェアリングの利用有無

図 2-9 の全体集計とは異なり、フードシェアリングを「利用していないが興味がある」の回答の割合が最も高い結果となった。

問9-1 中野区の食品ロス削減協力店登録事業「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」をご存知ですか。

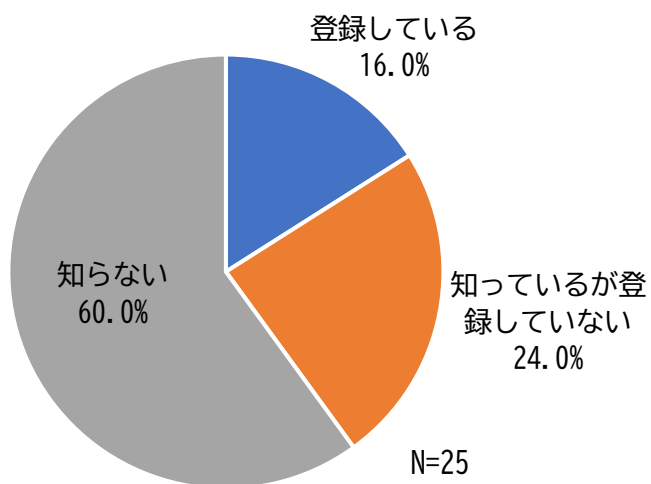


図 2-25 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」の認知

図 2-10 の全体集計と同様に、「知らない」の回答の割合が最も高い結果となった。

問9-2 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録をしていない理由は何ですか。(複数回答可)

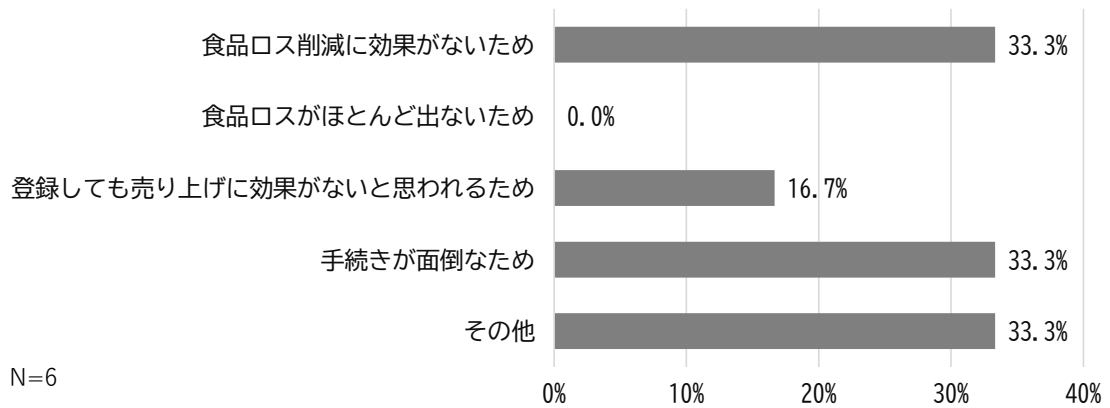


図 2-26 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録しない理由

回答件数が6件と少ないため、集計は参考データとして掲載する。

問10-1 貴事業所において、燃やすごみのうち食品廃棄物ほどの程度排出されますか。

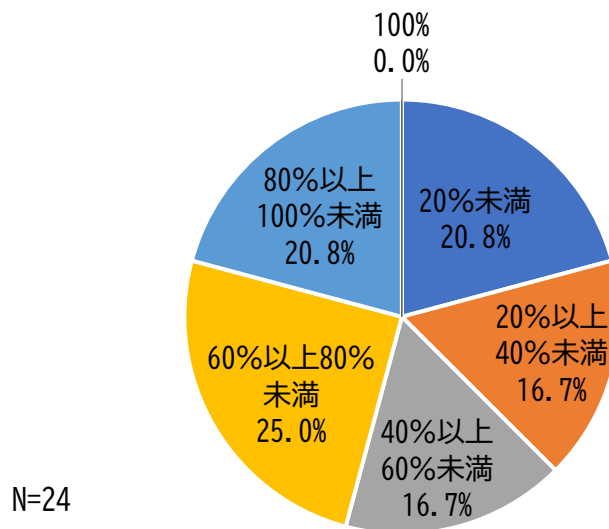


図 2-27 燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合

燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合は、「100%」の回答以外は偏ることなく同等程度の割合であった。

問 11 貴事業所における食品廃棄物、および食品ロスの発生量について、分かる範囲
 でご記入ください。

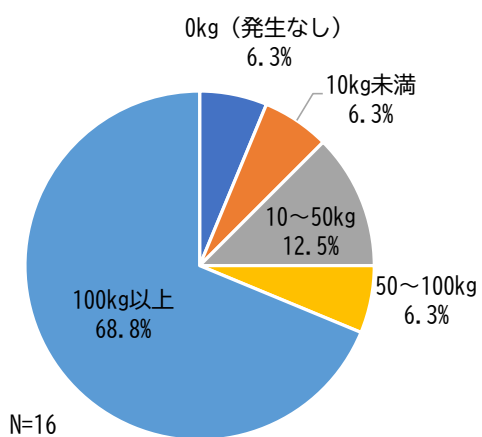


図 2-28 月当たりの食品廃棄物の発生量

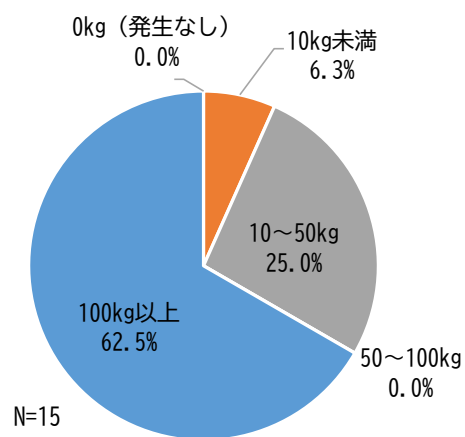


図 2-29 月当たりの食品ロスの発生量

食品廃棄物量、食品ロス量は、図 2-14 および図 2-15 の全体集計と比べると、全体集計と比べると「100 kg以上」の回答が高い結果となった。

3. 参考資料

3.1. 本調査の依頼文

令和4年5月9日

中野区内事業所のみなさまへ

中野区 環境部ごみゼロ推進課

中野区事業系食品ロス実態調査へのご協力をお願い

日ごろより、中野区の清掃リサイクル事業にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。
中野区では、令和4年度に「中野区食品ロス削減推進計画」を策定する予定で準備を進めています。つきましては、区内事業所のみなさまの「食品ロス」に関する考えや取組を把握し、計画に反映していくため、アンケート(調査票)をお送りさせていただきました。

お忙しいところ誠に恐縮ではございますが、ぜひご回答くださいますようお願い申し上げます。

この調査は、「中野区食品ロス削減推進計画」策定の基礎資料とする以外の目的では使用いたしません。また、貴事業所のご意見は統計的に処理いたしますので、個々の事業所が特定されることはありません。率直なご意見をお聞かせください。

なお、本調査については、調査会社「(株)ダイナックス都市環境研究所」に委託して実施しております。疑問点などございましたら下記までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

<調査票の返送方法・回答期限>

調査票にご記入のうえ、同封の返信用封筒に入れて、**令和4年5月30日(月)**までに投函してください(返信用封筒には住所・事業所名は記載しなくて結構です)。

<調査内容の問い合わせ先>

(調査会社)

(株)ダイナックス都市環境研究所 担当:北本、佐久間

電話番号:03-5402-5355

(月曜～金曜 午前10時～午後5時)

<調査実施主体・「ばくばくパートナーズ」に関する問い合わせ先>

(中野区の担当部署)

中野区 環境部ごみゼロ推進課 ごみ減量推進係

電話番号:03-3228-5563

(月曜～金曜 午前8時30分～午後5時)

ご協力をよろしく
お願いします



中野区ごみ減量キャラクター
ごみのん

中野区食品ロス削減協力店「なかの☆もったいない ばくばくパートナーズ」を募集しています。食品ロス削減に積極的に取り組むお店を協力店として登録いただき、その取り組みを区ホームページ等でPRし、食べ残しなどで発生する「もったいない」ができるだけなくなるよう目指していきます。
申請・登録は無料です。登録にご協力いただける場合は、同封の申請用紙に必要事項を記入してアンケートと一緒にご返信いただくか、チラシ記載の区担当部署(ごみゼロ推進課)へお送りください。

3.2. 調査票本紙

中野区 事業系食品ロス実態調査 調査票

[回答方法]

質問の内容にしたがって、あてはまる項目の番号を○で囲んでください。

回答が難しい質問は未記入で結構です。分かる範囲でご回答ください。

設問内の用語（※1～7）解説はP.7別紙をご確認ください。

飲食業、宅配飲食業など、食事を提供している事業者	3ページ目の問5、問6以外の設問にご回答ください
小売等、食品を販売している事業者	2ページ目の問3、問4以外の設問にご回答ください

このページの設問は、「すべての事業者」がお答えください。

問1 貴事業所の以下の情報についてご記入ください。

事業所名			
業種 (形態の最も近いものを一つ選択してください)	1	飲食店業 (例: イートインのある飲食店、デリバリーも行っている飲食店)	
	2	宅配専門飲食店業 (例: 出前ピザ、デリバリー専用の飲食店)	
	3	食品製造業 (例: 加工食品の製造業、食肉製造加工業)	
	4	食品販売、小売業 (例: 弁当屋、総菜屋、コンビニエンスストア)	
	5	その他 (例: 主業務ではないが飲食物を提供している事業者) (具体的に: _____)	
従業員数	1	5人未満	※組織全体の人数でなく、貴事業所や支店における従業員数をお選びください。 パート、アルバイトも含まれます。
	2	5～10人	
	3	11～25人	
	4	26～50人	
	5	51人以上	

問2 貴事業所ではどのような食品ロス※1が発生していますか。(複数回答可)

1	消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄
2	調理時に食材の可食部分を廃棄 (調理くずではなく、料理の見た目などから)
3	保管中の傷みによる廃棄
4	仕込みすぎたもの、作りすぎて売れ残ったものの廃棄
5	規格外の食材の廃棄
6	食べ残し
7	調理ミスによる廃棄
8	その他: 具体的にご記入ください (_____)
9	発生していない

**中野区 事業系食品ロス実態調査
調査票**

このページの設定は、「飲食店業、宅配飲食店業」など、
「食事を提供している」事業者のみご回答ください

問3 貴事業所において、食品ロス※1を減らすためどのような取組を行っていますか。
(複数回答可)

1	中野区食品ロス削減協力店「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」※4への登録
2	小盛・ハーフサイズメニュー等、量の選択肢の設定
3	ポスターやポップ等による食べ残し削減に向けた啓発活動の実施
4	あまりものをまかない料理に活用するなど、食材を無駄にしない取組の実施
5	残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクル※5の実施
6	あまった食品のフードバンク活動※6や子ども食堂等への提供
7	利用客の苦手食材を聞き、他の食材に替えている
8	テイクアウト（持ち帰り）、デリバリーサービス（配達）の実施
9	フードシェアリング※7の活用
10	特に何もしていない
11	その他（自由記入） <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; height: 40px; margin-top: 5px;"></div>

問4 食品ロス※1、および食品廃棄物※2の削減のため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。(複数回答可)

1	飲食メニューや調理方法の改善等による生ごみ発生量の削減
2	食べ残しを減らすための啓発（ポスターやポップ等の掲示）
3	残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクル※5の実施
4	フードバンク活動※6による未利用食品の活用
5	特になし
6	その他（自由記入） <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; height: 40px; margin-top: 5px;"></div>

**中野区 事業系食品ロス実態調査
調査票**

**このページの設問は、「食品製造業」、「食品販売業」など、
「食品を販売している」事業者のみご回答ください**

問5 【食品を販売している事業者の方へおたずねします。】
貴事業所において、食品ロス※1を減らすためどのような取組を行っていますか。
(複数回答可)

1	中野区食品ロス削減協力店「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」※4への登録
2	量り売り、ばら売り、少量パック販売の実施
3	ポスターやポップ等による「手前どり」※3のPRなど、売れ残り削減に向けた啓発活動の実施
4	残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクル※5の実施
5	あまった食品のフードバンク活動※6や子ども食堂等への提供
6	フードシェアリング※7の活用
7	閉店時間前の安売りやサービス
8	特に何もしていない
	その他（自由記入）
9	()

問6 【食品を販売している事業者の方へおたずねします。】
食品廃棄物※2や食品ロス※1を削減するため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。(複数回答可)

1	在庫管理の徹底等による廃棄量の削減
2	売り残しを減らすための啓発（ポスターやポップ等の掲示）
3	残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクル※5の実施
4	フードバンク活動※6や子ども食堂への提供による未利用食品の活用
5	特になし
	その他（自由記入）
6	()

**中野区 事業系食品ロス実態調査
調査票**

このページの設問は、「すべての事業者」がお答えください。

問7 貴事業所において、食品ロス※1削減に取り組むに当たり課題はありますか。(複数回答可)

1	食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい
2	来店客の満足感を得ることの両立が難しい
3	対策をとっても効果が出ていないと感じる
4	消費者の意識改革も必要だと思う
5	食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している
6	特になし
7	その他(自由記入) ()

問8 貴事業所においてフードシェアリング※7を利用していますか。

1	利用している
2	利用していないが興味がある
3	利用するつもりはない
4	わからない
5	その他(自由記入) ()

問9 中野区では食品ロス削減協力店登録事業「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」※4を実施しています。

① 本制度をご存知ですか。

1	登録している
2	知っているが登録していない
3	知らない

② 【上記で「知っているが登録していない」を選択した方におたずねします】
本制度に登録をしていない理由は何ですか。(複数回答可)

1	食品ロス削減に効果がないため
2	食品ロスがほとんど出ないため
3	登録しても売り上げに効果がないと思われるため
4	手続きが面倒なため
5	その他(自由意見) ()

**中野区 事業系食品ロス実態調査
調査票**

このページの設問は、「すべての事業者」がお答えください。

問10 貴事業所において、以下のものは重量ベースでどの程度排出されますか。

① 燃やすごみのうち、食品廃棄物※2の割合

1	20%未満
2	20%以上 40%未満
3	40%以上 60%未満
4	60%以上 80%未満
5	80%以上 100%未満
6	100%

② 食品廃棄物※2のうち、食品ロス※1の割合

1	20%未満
2	20%以上 40%未満
3	40%以上 60%未満
4	60%以上 80%未満
5	80%以上 100%未満
6	100%

問11 貴事業所における食品廃棄物※2、および食品ロス※1の発生量について、分かる範囲でご記入ください。**kg（発生量）が不明な場合はごみ袋数でご記入ください。**

食品 廃棄物	1ヶ月あたりの食品廃棄物量 月あたり 約 <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/> kg (kg（発生量）が不明な場合は、ごみ袋数で記載ください)
	月あたり <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/> リットルのごみ袋で 約 <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/> 袋分
食品 ロス	1ヶ月あたりの食品ロス発生量 月あたり 約 <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/> kg (kg（発生量）が不明な場合は、ごみ袋数で記載ください)
	月あたり <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/> リットルのごみ袋で 約 <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/> 袋分

中野区 事業系食品ロス実態調査
調査票

問12 その他、食品ロスについてのお考えや、区への要望等を記載ください（自由記述）

—ご協力ありがとうございました—

本調査における用語の解説

※1	食品ロス	<ul style="list-style-type: none"> まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のこと。 (例) 食材の消費期限切れ、野菜などのむき過ぎ(食べられる部分まで厚くむいた)、食べきれず残した料理
※2	食品廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロスに加え、製造や調理過程で出る野菜くずや魚の骨など、食べられない部分も含む廃棄物のこと。
※3	手前どり	<ul style="list-style-type: none"> 購入してすぐ食べる場合に、商品棚の手前にある商品など、販売期限の迫った商品を選ぶこと。
※4	なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減に積極的に取り組むお店を協力店として登録し、事業者と中野区とで協力し区内の食品ロス削減をめざす制度。 詳しくは同封のチラシをご覧ください。ご登録いただける場合は申請書をアンケートと一緒にご返送ください。お待ちしております!!
※5	食品リサイクル	<ul style="list-style-type: none"> 食品廃棄物を飼料、肥料、油脂、油脂製品等に再生すること。また、店舗の食品廃棄物から飼料、肥料をつくり、これで育てた肉や野菜を商品として販売すること。
※6	フードバンク活動	<ul style="list-style-type: none"> 安全に食べられるのに包装の破損や過剰在庫などの理由で、流通に出すことができない食品を、必要としている施設などに無償で提供する活動のこと。
※7	フードシェアリング	<ul style="list-style-type: none"> 売れ残りなどまだ食べられるのに廃棄になってしまう食品を、必要としている方につなぐことで食品の廃棄を減らす取り組みのこと。