

資料編

千代田区食品ロスに関する実態調査

千代田区

千代田区食品ロスに関する実態調査 目次

1. 実態調査の概要	1
2. 食品ロス組成調査	2
2.1 調査概要	2
2.2 調査結果	3
3. 区民アンケート調査	7
3.1 フェイス項目	7
3.2 日常の食事について	9
3.3 食品ロスへの意識	10
3.4 食品ロスの発生状況	12
3.5 賞味期限・消費期限について	14
3.6 食品ロスを減らすための行動について	16
3.7 フードドライブについて	19
3.8 フードシェアリングサービスについて	21
3.9 外食について	23
3.10 自由記入	27
4. 小規模事業所アンケート調査	30
4.1 フェイス項目	30
4.2 食品廃棄物の排出状況について	32
4.3 フードバンク活動について	35
4.4 飲食店での食品ロス削減の取組について	36
4.5 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について	36
4.6 フードシェアリングサービスについて	37
4.7 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について	37
4.8 自由記入	38
5. 事業用大規模建築物アンケート調査	40
5.1 フェイス項目（建築物種別）	40
5.2 食品廃棄物（厨芥類）の発生・処理状況	40
5.3 食品ロス削減のための取組について	43
5.4 自由記入	44
6. 付属資料 アンケート調査票	48
6.1 区民アンケート調査票	48
6.2 小規模事業所アンケート調査票	55
6.3 事業用大規模建築物アンケート調査票	59

1. 実態調査の概要

本調査は、「千代田区食品ロス削減推進計画」策定にあたり、区民・事業者の食品ロス排出量、意識・行動等を把握するために実施したものである。

実施した調査は下表のとおりである。

図表 1-1 調査概要

調査名	実施時期	回答数
燃やすごみ組成分析調査 ※区内3地区（神田地区、富士見地区、麴町地区）から家庭系燃やすごみ約600kgをサンプリングし、組成を分析	令和5年6月	—
区民アンケート調査 ※住民基本台帳より無作為抽出した350世帯を対象にアンケート調査を郵送	令和5年8月	106通（回収率30.3%）
小規模事業所アンケート調査 ※区収集にごみを排出している食品関連事業所（卸・小売店、飲食店、ホテル等）350件に調査票を訪問配布	令和5年8月～9月	210通（回収率60.0%）
事業用大規模建築物アンケート調査 ※再利用計画書の提出が義務づけられている延べ床面積1,000㎡以上の事業用大規模建築物の内、生ごみの排出量が多い上位100建築物に調査票を配布	令和5年8月～9月	61通（回収率61.0%）

[調査結果に関する注記]

端数処理の関係で内訳の合計が100%になっていない場合がある。

2. 食品ロス組成調査

2.1 調査概要

本調査の概要は以下のとおりである。

(1) 調査対象地域

3地域（麴町地区1地域、富士見地区1地域、神田地区1地域）を調査対象地域とした。以後、3地域をA～C地域と称する。各地域名は以下のとおりである。

図表 2-1 調査対象地域

地域	町丁目	地区
A 地域	岩本町 2 丁目	神田地区
B 地域	飯田橋 1 丁目	富士見地区
C 地域	麴町 5 丁目	麴町地区

(2) 分析対象区分

燃やすごみ

(3) 調査期間

令和5年6月26日～28日の3日間で調査を行った。

図表 2-2 調査日

地域	調査日
A 地域	6月26日(月)
B 地域	6月27日(火)
C 地域	6月28日(水)

(4) 分析場所

三崎橋前資材置場（神田三崎町3丁目）

(5) 分析手順

① 試料の回収

調査対象集積所で試料を回収し分析場所に降ろす。

② 事業系ごみの除外

事業系有料ごみ処理券が貼付されているもしくは、事業系と考えられるごみ袋を除外して、家庭系ごみを抽出する。

③ ごみ袋の開封・分類作業

ごみ袋を開封し厨芥6分類とその他燃やすごみに分類する（図表 2-3 分類項目図表 2-3）。

④ 重量と容積の計量作業

分類した試料の重量を計量し、厨芥6分類については容積を計量する。容積は4.5Lバケツにて計量する。容積から見かけ比重を算定する。

⑤ 直接廃棄（手付かず食品）の詳細調査

直接廃棄（手付かず食品）については、重量、個数、期限切れの状況を記録する。

図表 2-3 分類項目

No.	大項目	中項目	小項目	内容物
1	厨芥類	調理くず		調理過程から排出された不可食部。過剰除去も含む。
2		直接廃棄 (手つかず の食品)	手つかず	購入後全く手がつけられずに捨てられたもの(100%残存)
3			50%以上の原 型を残すもの	上記と同様の品目で、概ね50%以上の原形を残すもの
4			50%未満の原 型を残すもの	上記と同様の品目で、概ね50%未満の原形を残すもの
5		食べ残し		調理され又は生のまま食卓にのぼったもの
6		その他		生ごみとともに排出され易く、上記に分類されないもの
7	その他燃やすごみ		厨芥以外に燃やすごみに排出されたもの	

2.2 調査結果

(1) 回収量

回収量は 611.15kg であり、その内、分析対象の家庭ごみは 229.63kg であった。

図表 2-4 回収量

単位：kg

調査地区	燃やすごみ		
	家庭系	事業系	合計
A 地域	143.19	64.73	207.92
B 地域	49.71	82.82	132.53
C 地域	36.74	233.96	270.69
合計	229.63	381.51	611.15

(2) 組成

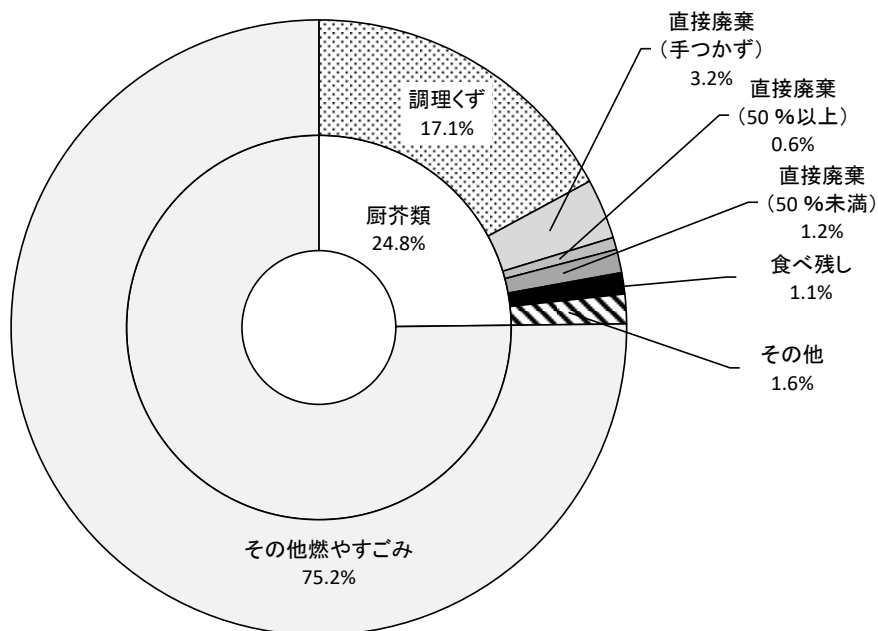
全体の組成は、厨芥類が 24.8%で、その内、食品ロスは 6.1%であった。

図表 2-5 燃やすごみの組成割合

No.	大項目	中項目	小項目	A地域	B地域	C地域	全体
1	厨芥類	調理くず		15.1%	14.9%	27.9%	17.1%
2		直接廃棄 (手つかず の食品)	手つかず	3.4%	0.8%	5.3%	3.2%
3			50%以上の原 型を残すもの	0.3%	2.1%	0.0%	0.6%
4			50%未満の原 型を残すもの	1.8%	0.2%	0.4%	1.2%
5		食べ残し		0.9%	2.2%	0.7%	1.1%
6		その他		1.2%	2.3%	1.8%	1.6%
7	その他燃やすごみ			77.3%	77.5%	63.9%	75.2%
合計				100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

厨芥類	No.1～6合計	22.7%	22.5%	36.1%	24.8%
食品ロス	No.2～5合計	6.4%	5.2%	6.5%	6.1%

図表 2-6 燃やすごみの組成割合（全体）

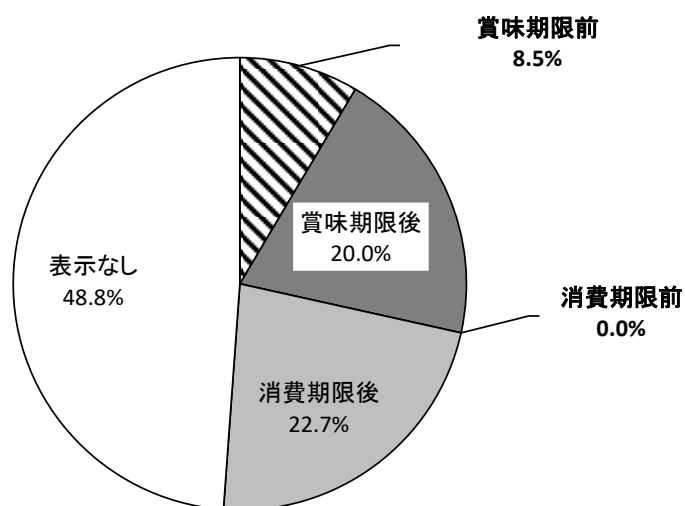


(3) 直接廃棄（消費期限・賞味期限）

「直接廃棄」を期限の有無・種類及びその経過状況により分類すると、最多は「表示なし」であったが、表示のあるものでは、「消費期限後」が22.7%と最も高く、次いで、「賞味期限後」が20.0%であった。

よって、直接廃棄のうち、期限内に廃棄されたものは「賞味期限前」と「消費期限前」の合計の8.5%である。

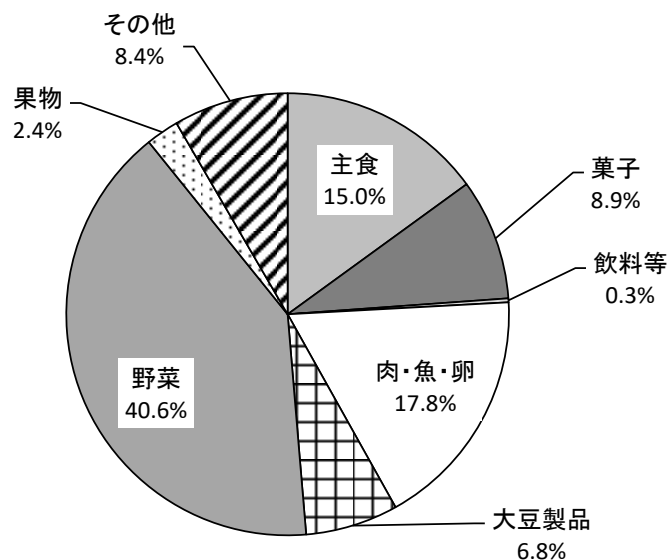
図表 2-7 直接廃棄（消費期限・賞味期限）



(4) 直接廃棄（品目別）

「直接廃棄」の品目は、野菜が40.6%で最も多く、次いで、肉・魚・卵17.8%、主食15.0%などの順であった。

図表 2-8 直接廃棄（品目別割合）



(5) 見かけ比重

見かけ比重は 0.10~0.38kg/L であり、厨芥類では 0.27kg/L であった。

図表 2-9 見かけ比重

No.	大項目	中項目	小項目	重量 (kg)	容積 (L)	見かけ比重 (kg/L)
1	厨芥類	調理くず		39.30	116.00	0.34
2		直接廃棄 (手つか ずの食 品)	手つかず	7.26	25.00	0.29
3			50 %以上の原 型を残すもの	1.47	15.00	0.10
4			50 %未満の原 型を残すもの	2.84	37.00	0.08
5		食べ残し		2.56	7.00	0.37
6		その他		3.57	9.50	0.38
合計				56.99	209.50	0.27

3. 区民アンケート調査

3.1 フェイス項目

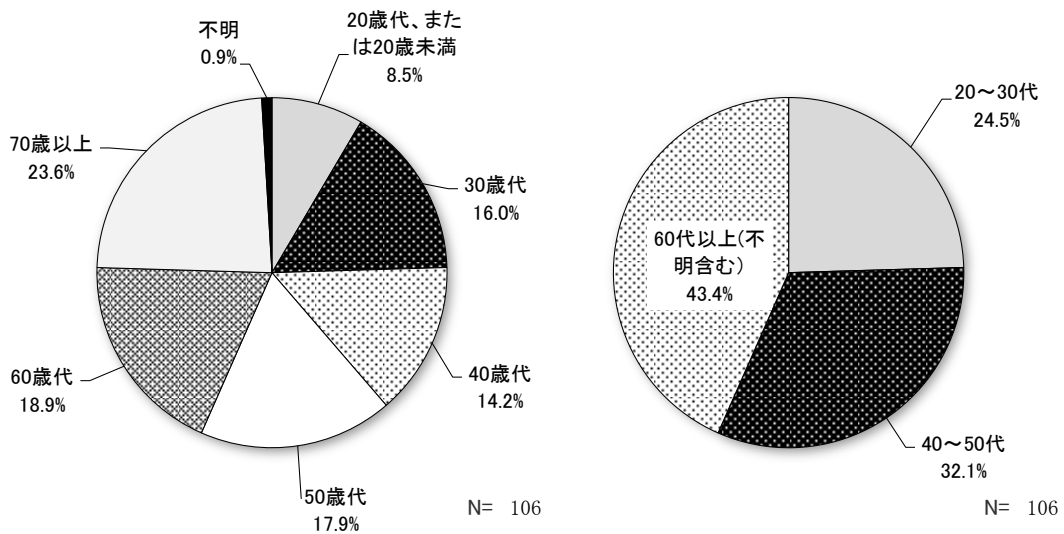
(1) 年齢

○ 70代以上が23.6%と最も多く占めている。

図表 3-1 年齢

(回答集計)

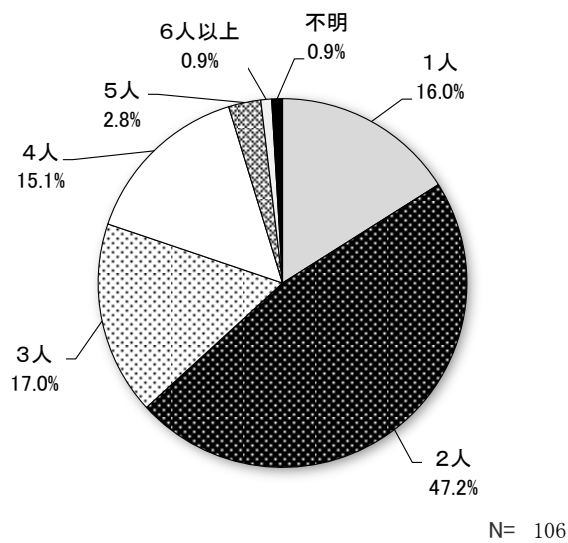
(年代をまとめたもの)



(2) 世帯人数

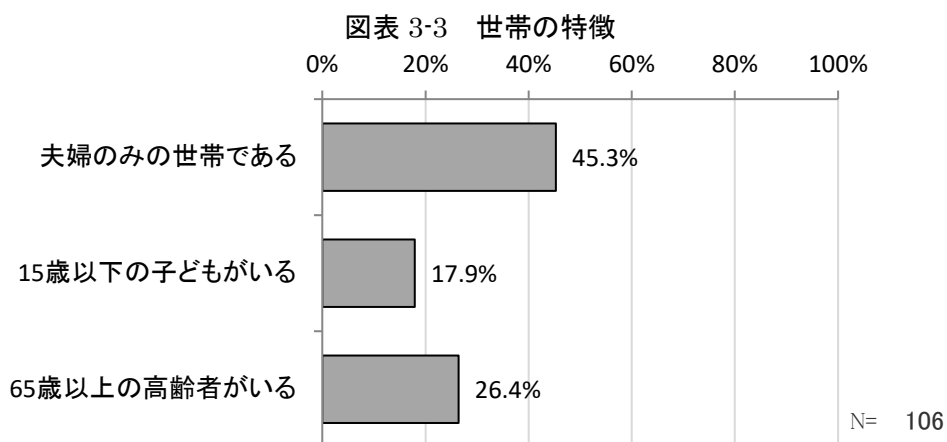
○ 2人世帯が最も多く47.2%、次いで3人世帯17.0%、単身世帯16.0%等となっている。

図表 3-2 世帯人数



(3) 世帯の特徴

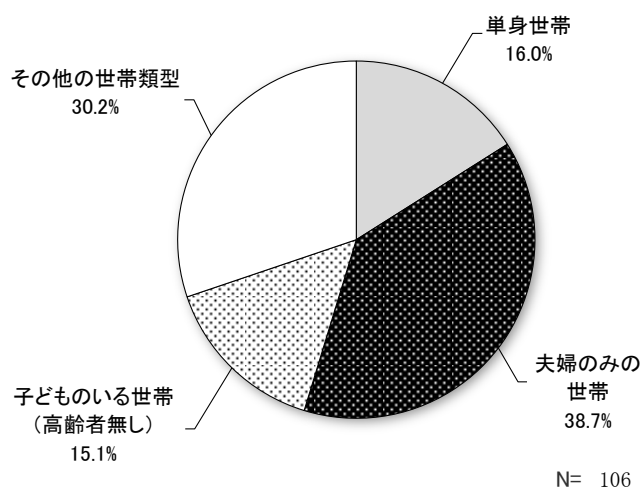
- 「夫婦のみの世帯であるかどうか」「15歳以下の子どもがいるかどうか」「65歳以上の高齢者がいるかどうか」の3点についてチェックを付けていただいた。



(4) 世帯類型のまとめ

- (2) の世帯人数と (3) の世帯の特徴をあわせた世帯類型は下図のとおりである。

図表 3-4 回答者の世帯類型まとめ

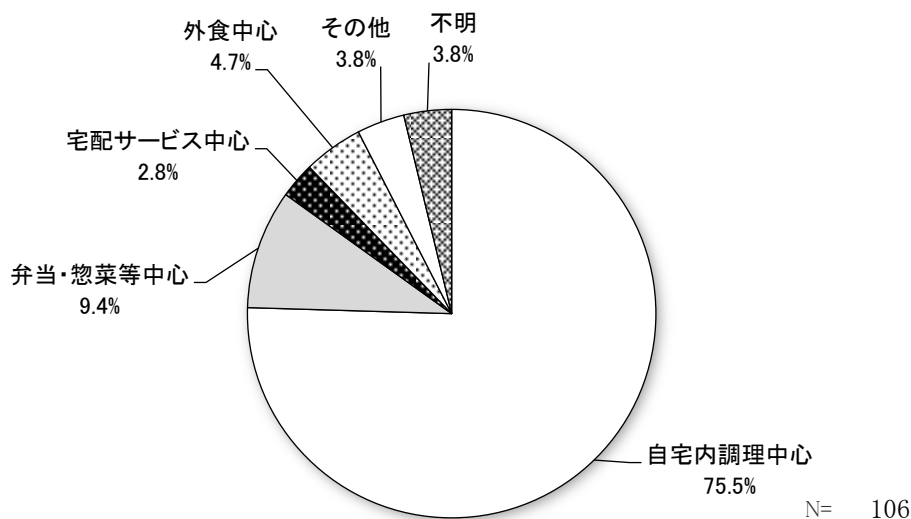


3.2 日常の食事について

問1 普段、あなたはご自宅での食事はどのようにされていますか。(〇は1つ)

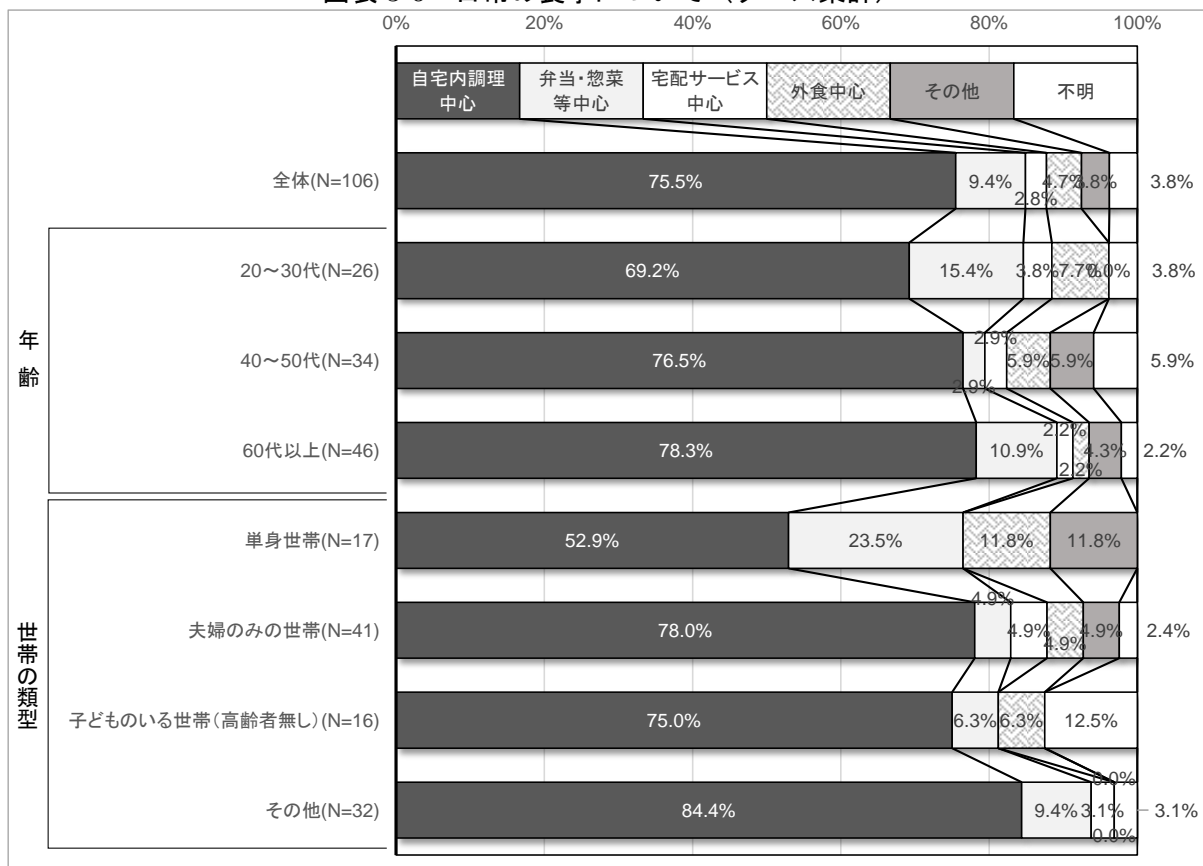
○ 75.5%が「自宅内で調理するのが中心」と回答している。

図表 3-5 日常の食事について



○ 世帯類型別では単身世帯の「自宅内で調理するのが中心」の回答が 52.9%とやや低くなっている。

図表 3-6 日常の食事について (クロス集計)



「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

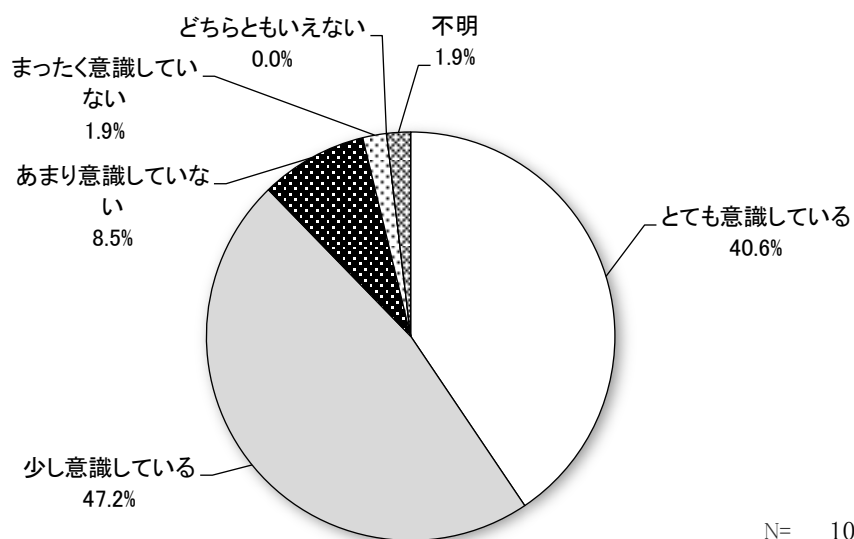
- カロリー摂取・塩分・多糖類下げましようと言われたが具体的な数値が数えられてないので困っています。
- 簡単な朝食と夕食は家で、昼食は外食
- 朝食は自分で調理し昼と夜は惣菜を購入する
- 調理・デリバリー・外食

3.3 食品ロスへの意識

問2 普段の生活で、食品ロスについて意識されていますか。(○は1つ)

- 「とても意識している」「少ししている」を合わせて87.7%が、普段の生活で食品ロスについて意識していると回答している。

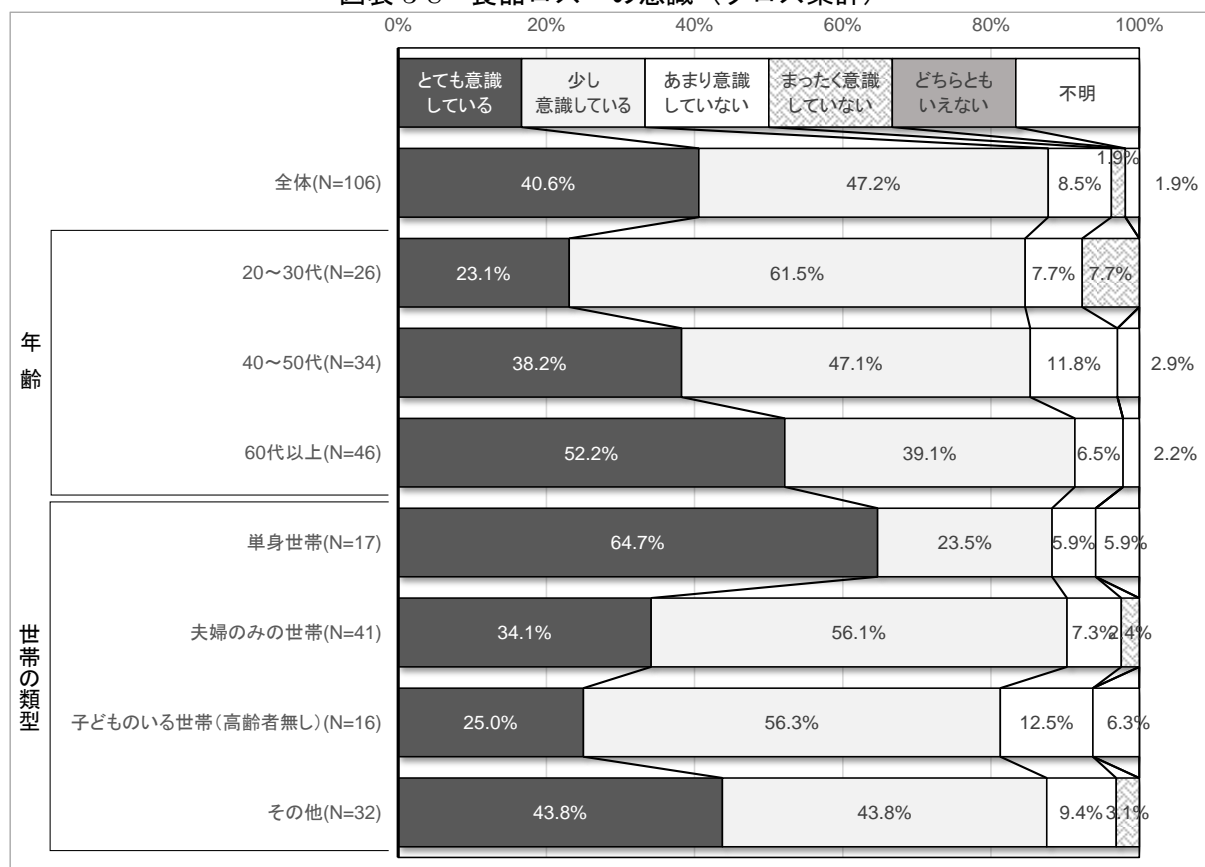
図表 3-7 食品ロスへの意識



N= 106

○ 「とても意識している」割合は、年代が高くなるほど高くなる傾向にある。

図表 3-8 食品ロスへの意識（クロス集計）

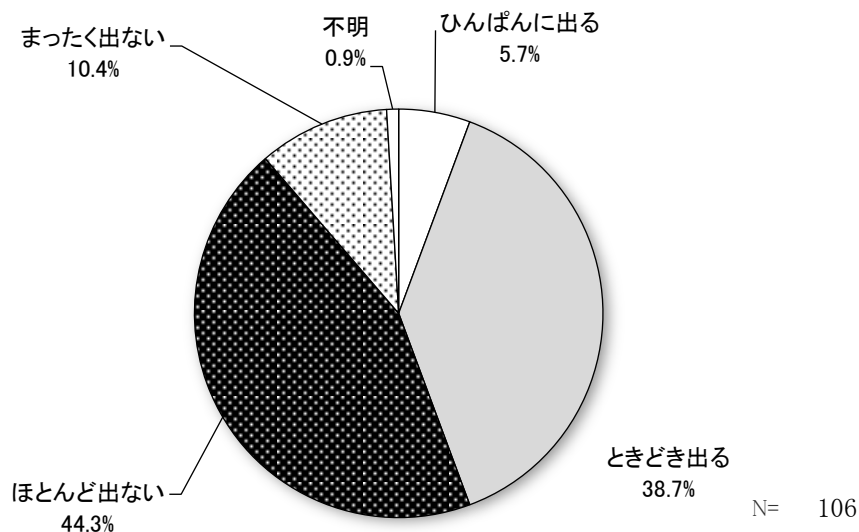


3.4 食品ロスの発生状況

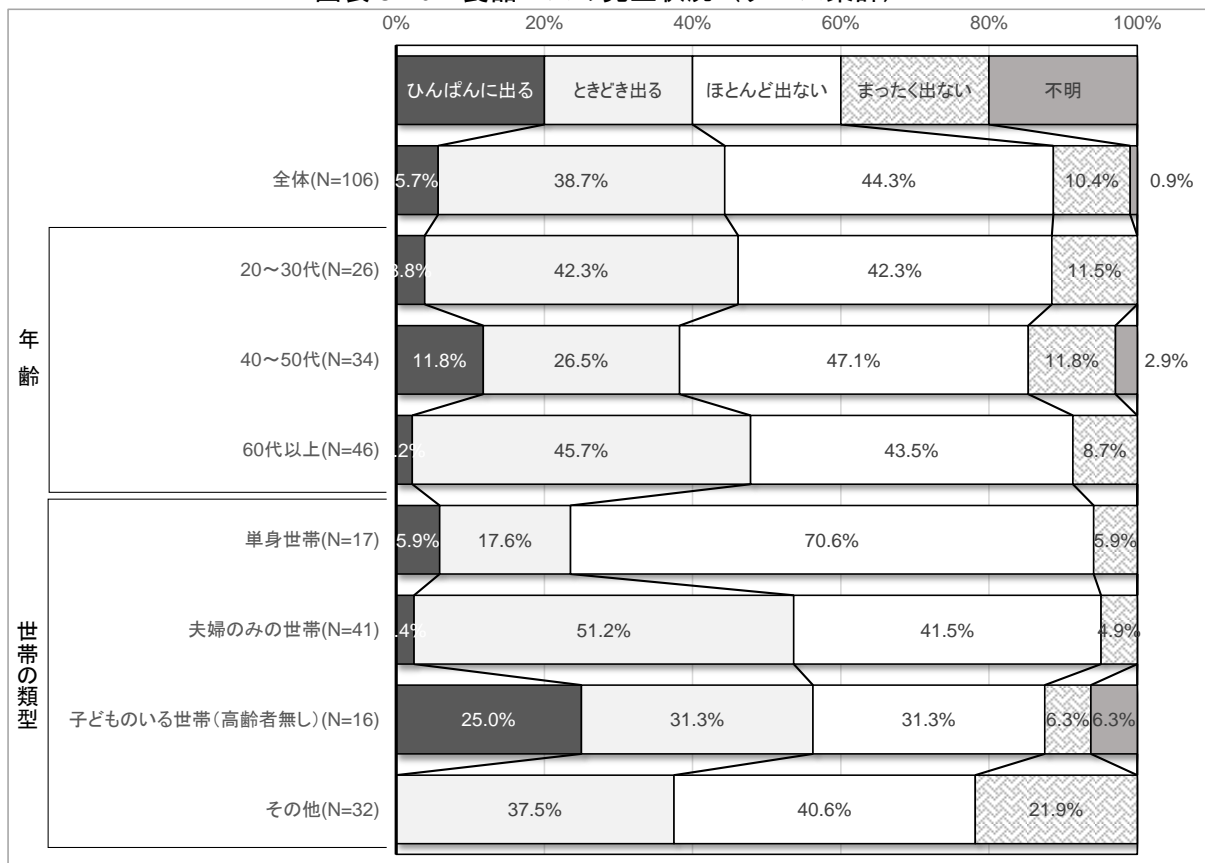
問3 ご家庭内で、食品ロスはどのくらいの頻度で発生しますか。(〇は1つ)

○ 「ほとんど出ない」が44.3%と最も多く、次いで「ときどき出る」が38.7%となっている。

図表 3-9 食品ロスの発生状況



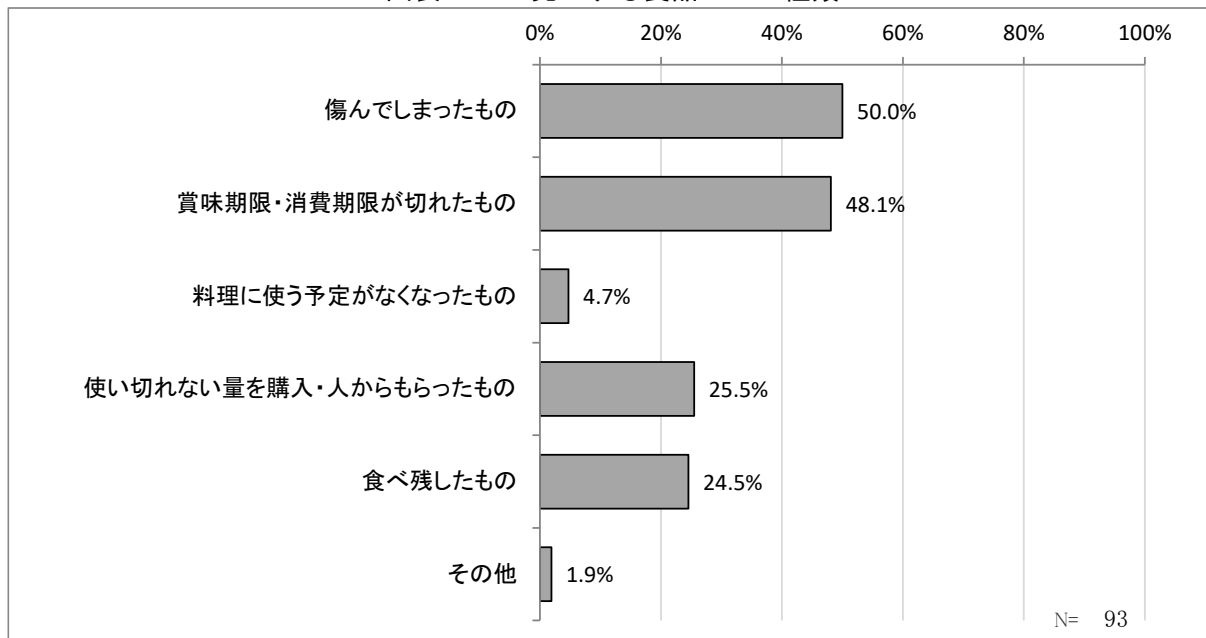
図表 3-10 食品ロスの発生状況 (クロス集計)



問4 前問で1~3を回答された方にお聞きします。ご家庭内で発生する食品ロスはどのようなものですか。(あてはまるものすべてに○)

○ 「傷んでしまったもの」50.0%、「賞味期限・消費期限が切れたもの」48.1%などとなっている。

図表 3-11 発生する食品ロスの種類



「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

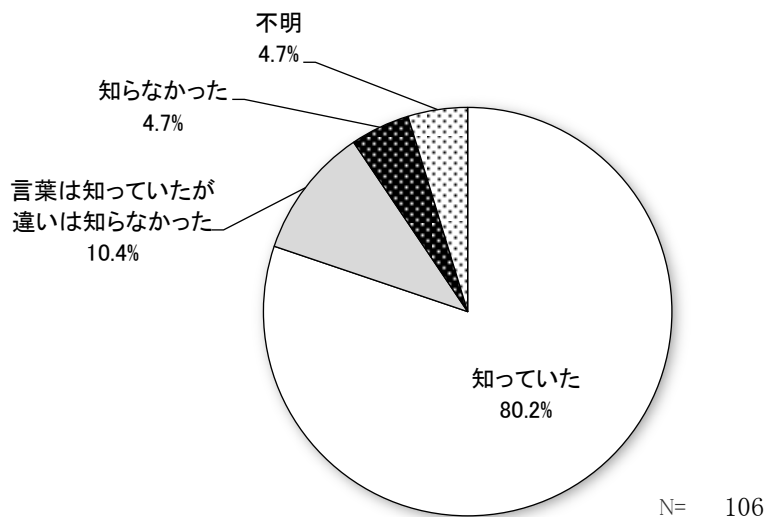
- 使うのを忘れる
- どうしても口に合わなかったもの

3.5 賞味期限・消費期限について

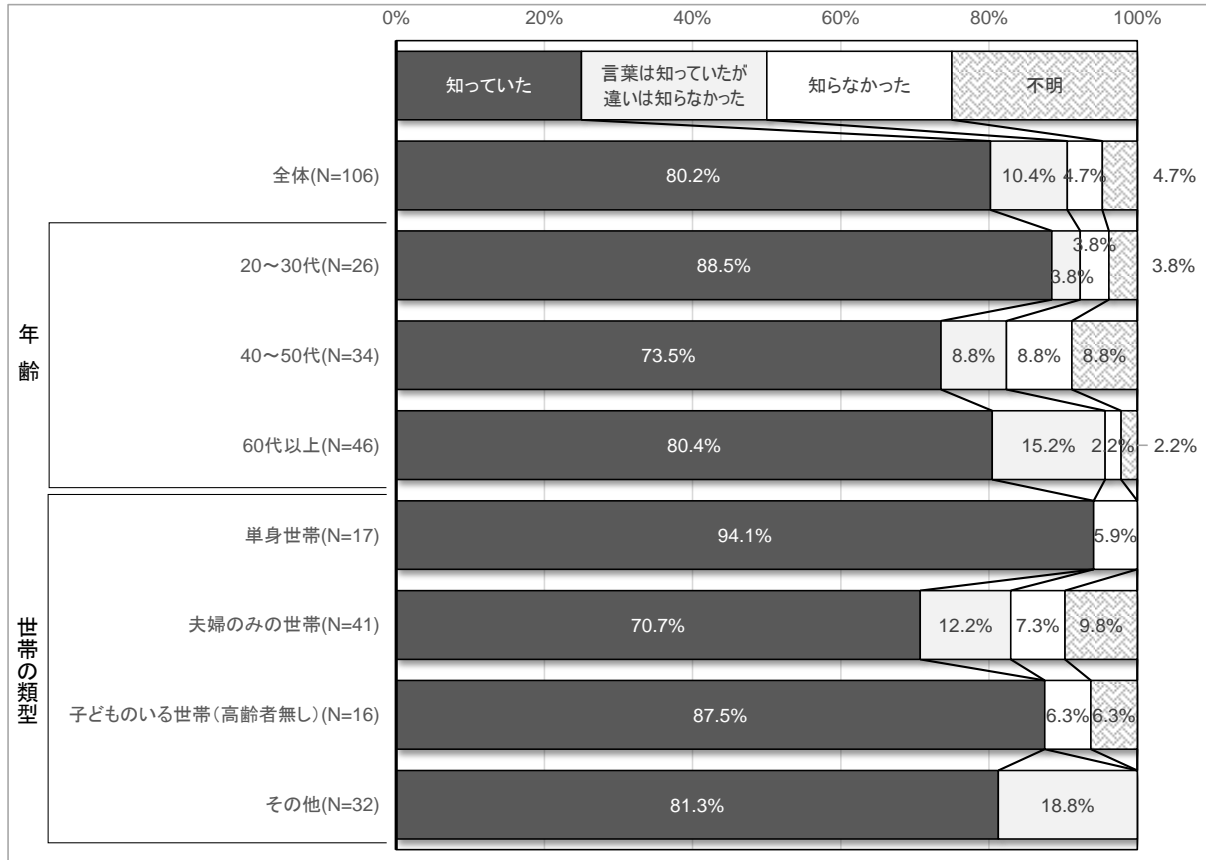
問5 あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていましたか。(○は1つ)

○ 「知っていた」とする回答が80.2%となっている。

図表 3-12 賞味期限・消費期限について



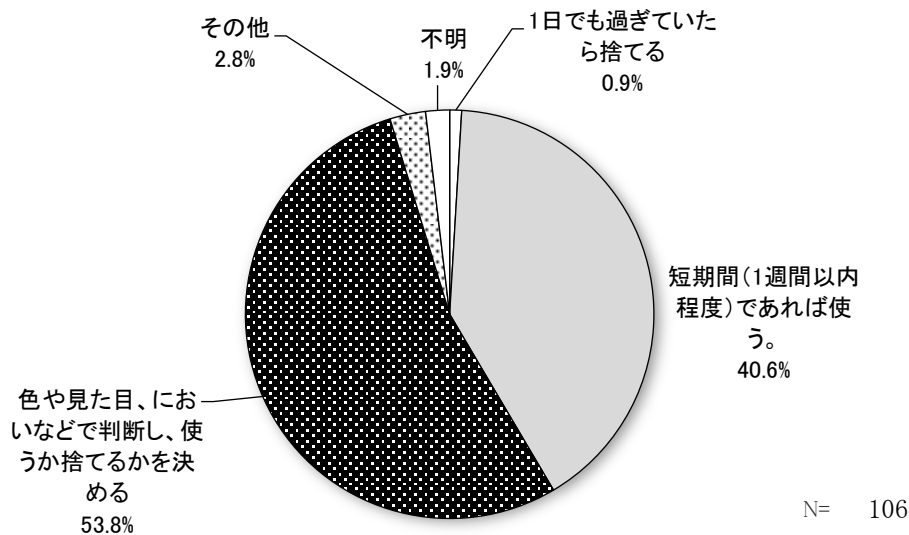
図表 3-13 賞味期限・消費期限について (クロス集計)



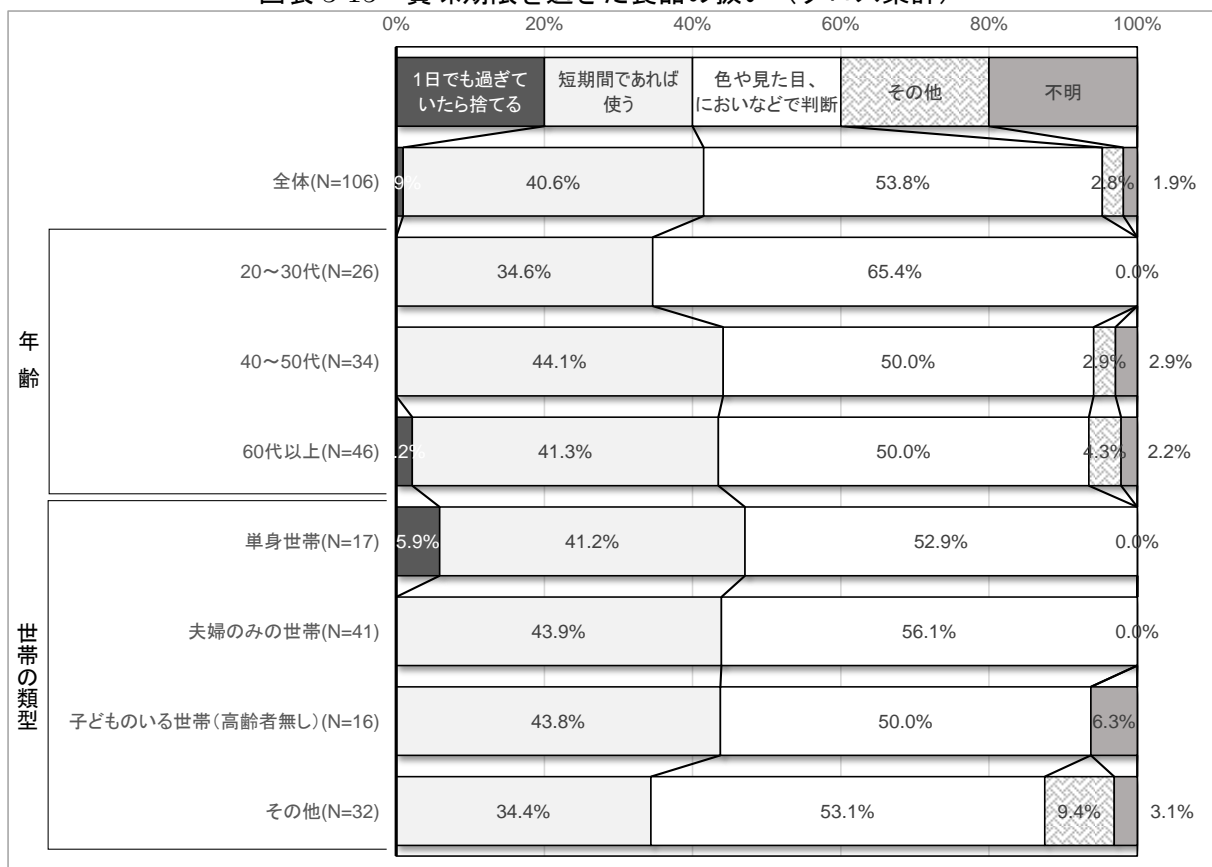
問6 あなたは、賞味期限の過ぎた食品はどのように扱いますか。(〇は1つ)

- 「色や見た目、においなどで判断し、使うか捨てるかを定める」が最も多く 53.8%となっている。

図表 3-14 賞味期限を過ぎた食品の扱い



図表 3-15 賞味期限を過ぎた食品の扱い (クロス集計)



「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

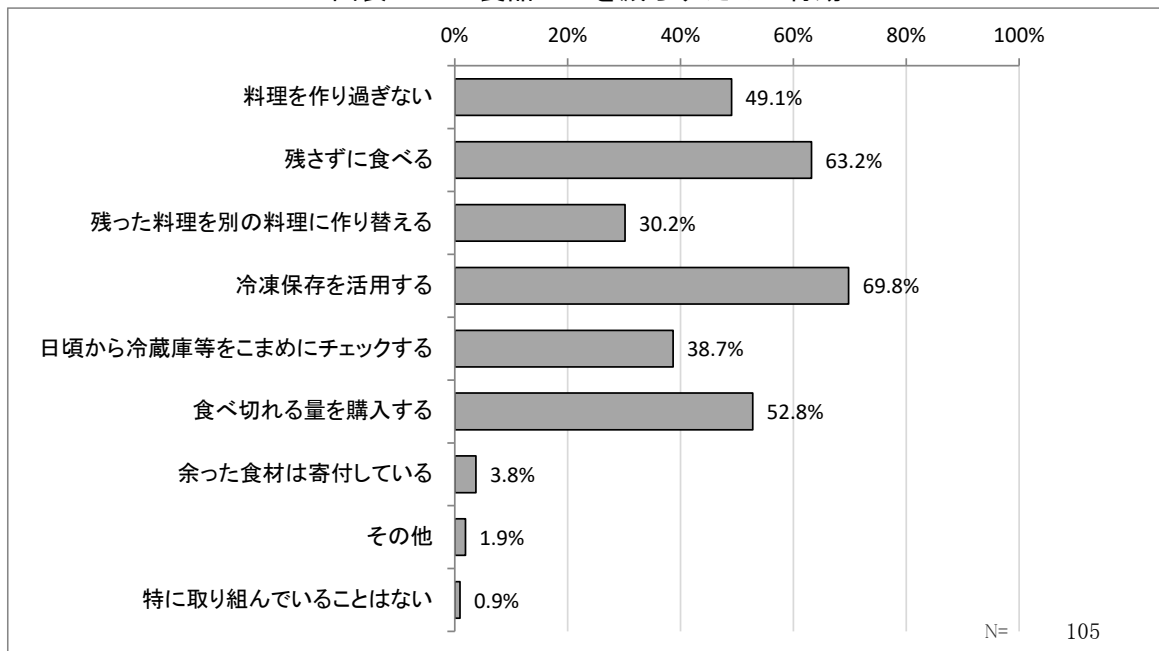
- ほとんどの賞味期限を覚えているので過ぎてない
- 色や見た目において判断。傷む前に使い切る
- 期限内に使うがもし過ぎていても大体使う

3.6 食品ロスを減らすための行動について

問7 普段の生活で食品ロスを出さない工夫、取組について、あなたのご家庭で実践されているものに○を付けてください。(○はいくつでも)

- 「冷凍保存を活用する」69.8%、「残さずに食べる」63.2%、「食べきれぬ量を購入する」52.8%等となっている。
- 「余った食材は寄付している」との回答も3.8%ある。

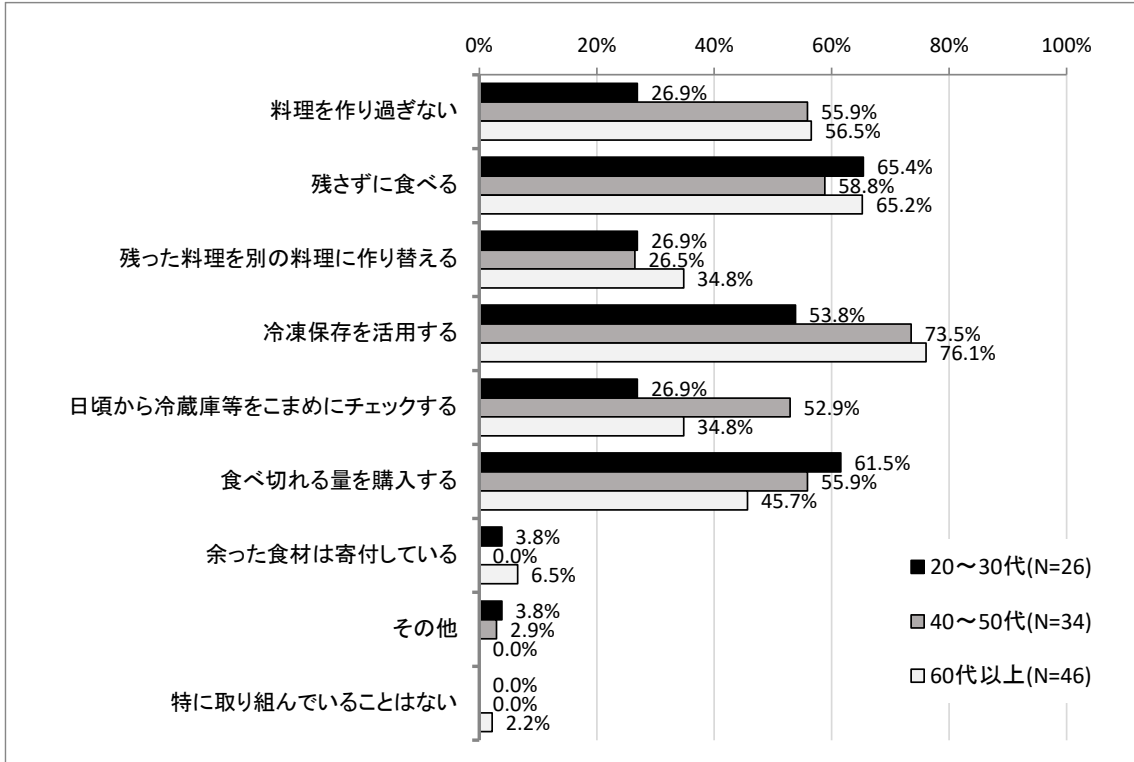
図表 3-16 食品ロスを減らすための行動



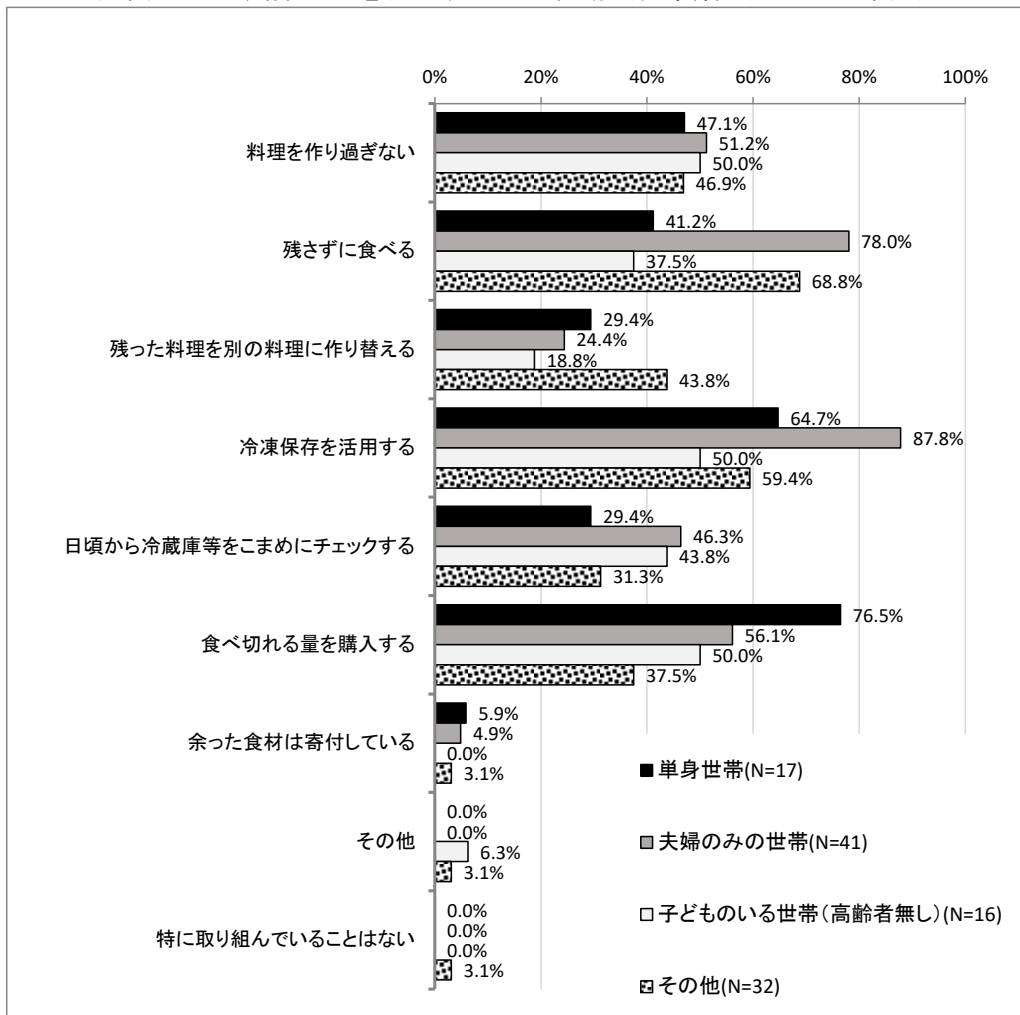
「その他」を選択した場合の自由記入回答は以下のとおりである。

- 値段が多少高くても食べきれぬ量を買う
- 冷蔵庫をからjにしてから買い物をする

図表 3-17 食品ロスを減らすための行動（年代別クロス集計）



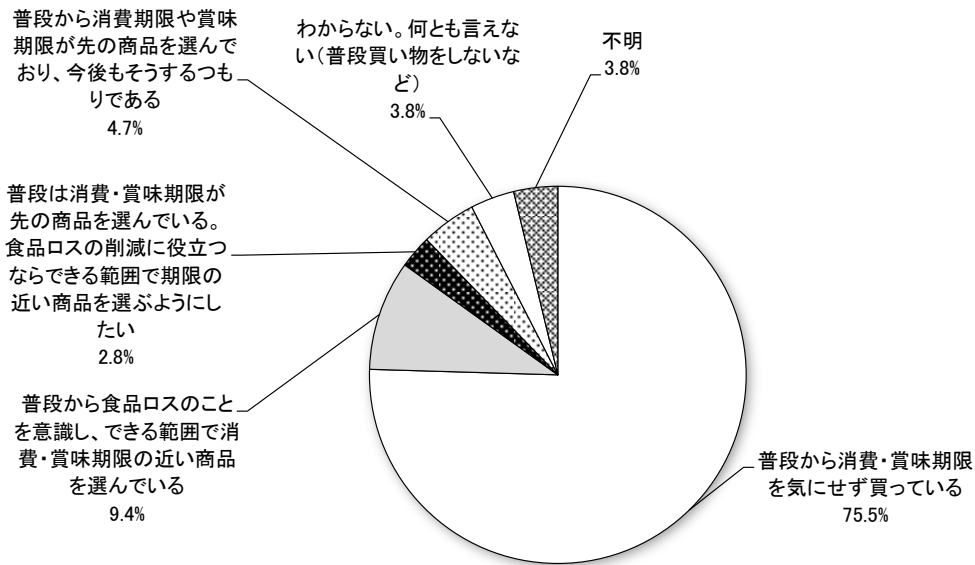
図表 3-18 食品ロスを減らすための行動（世帯類型別クロス集計）



問 8 スーパーやコンビニの食品売場で、棚の手前にある消費期限や賞味期限の近い商品をすすんで買うと、食品小売店の食品ロスを減らすことに役立ちます。
あなたは、このことについてどうお考えですか。(〇は1つ)

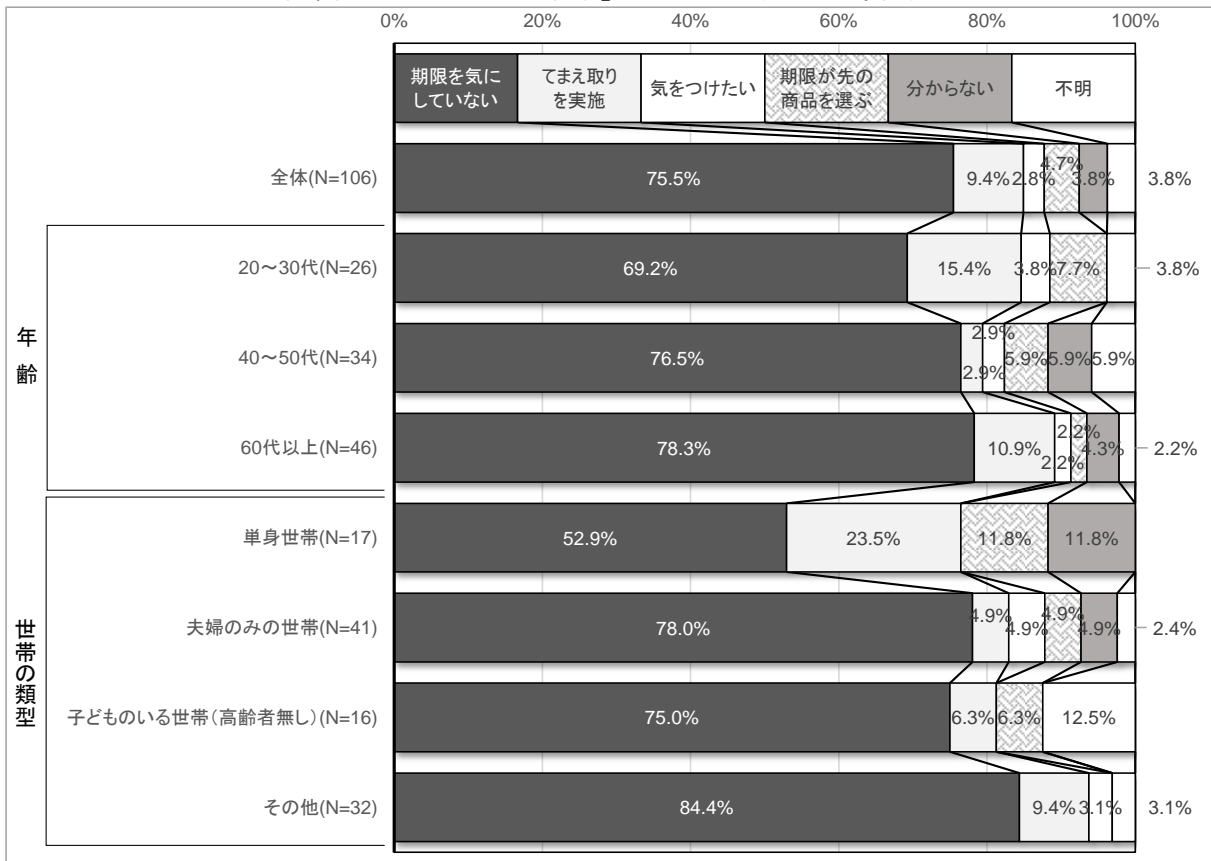
- 「普段から食品ロスのことを意識して、できる範囲で消費期限や賞味期限の近い商品を選んで」という、いわゆる「てまえ取り」については、9.4%が実践していると回答している。

図表 3-19 「てまえ取り」について



N= 106

図表 3-20 「てまえ取り」について (クロス集計)

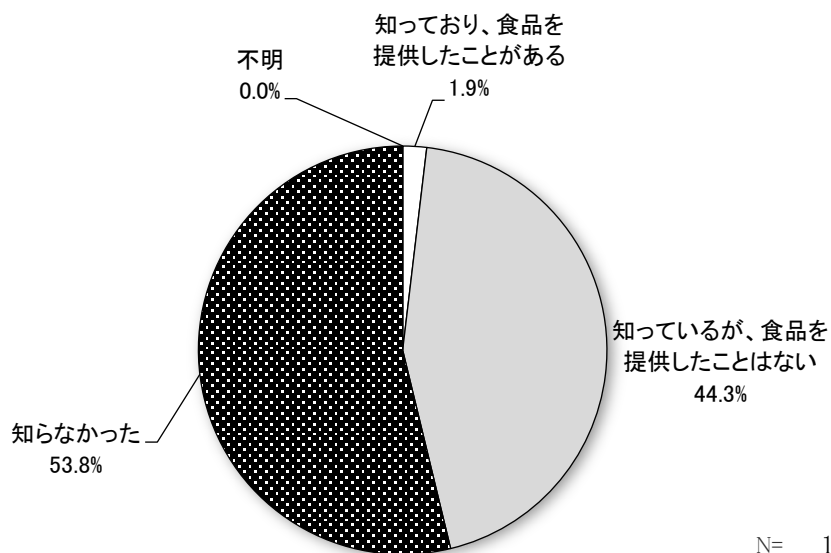


3.7 フードドライブについて

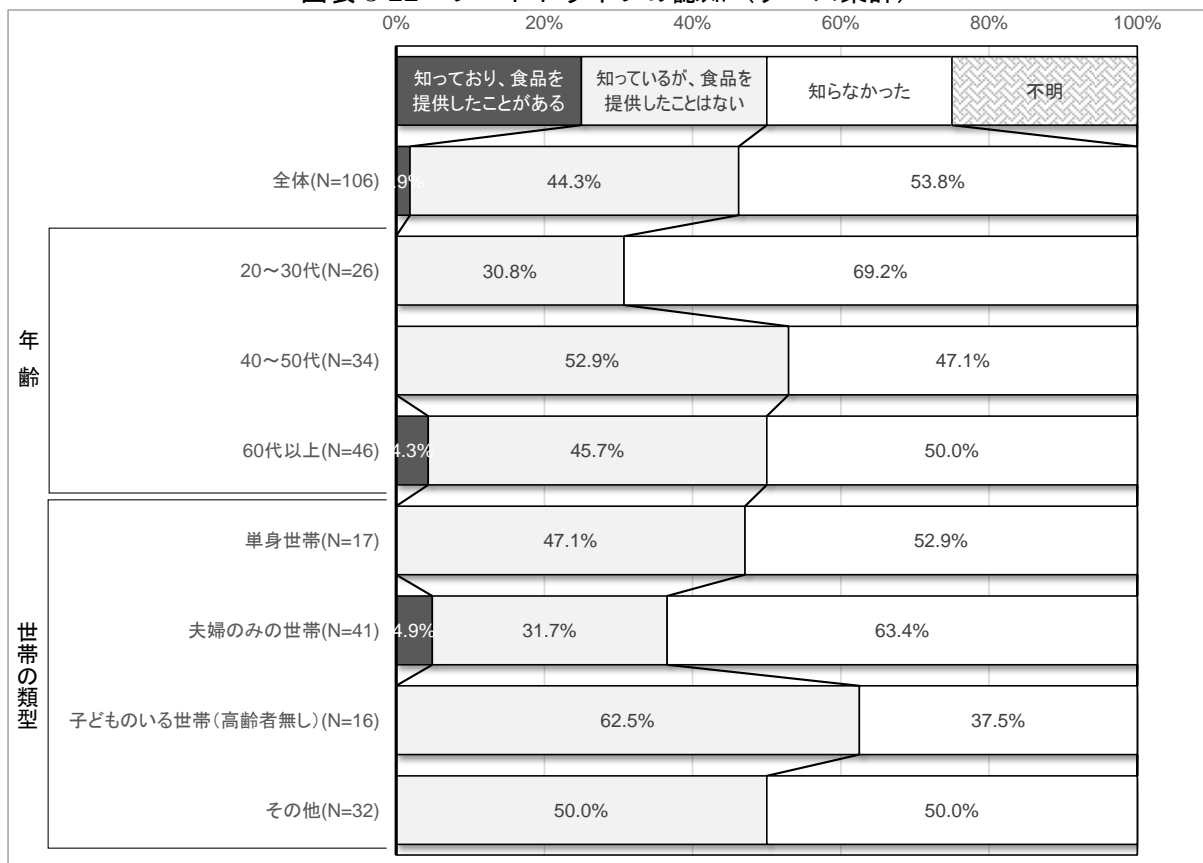
問 9(1) あなたは、フードドライブを知っていましたか。(○は1つ)

- 「知っており、食品を提供したことがある」との回答は 1.9%であった。
- 53.8%は「知らなかった」と回答している。

図表 3-21 フードドライブの認知



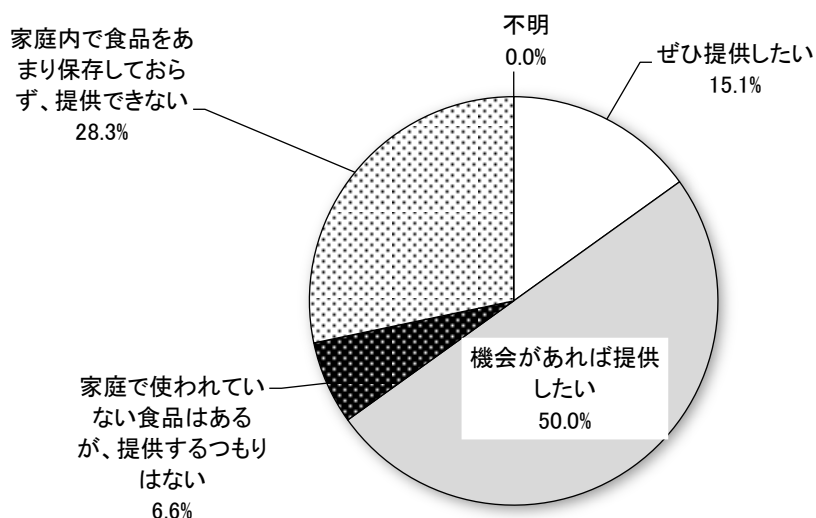
図表 3-22 フードドライブの認知 (クロス集計)



問 9(2) あなたは、公共施設など身近なところに食品を受け付ける窓口があれば、食品を提供しますか。(〇は1つ)

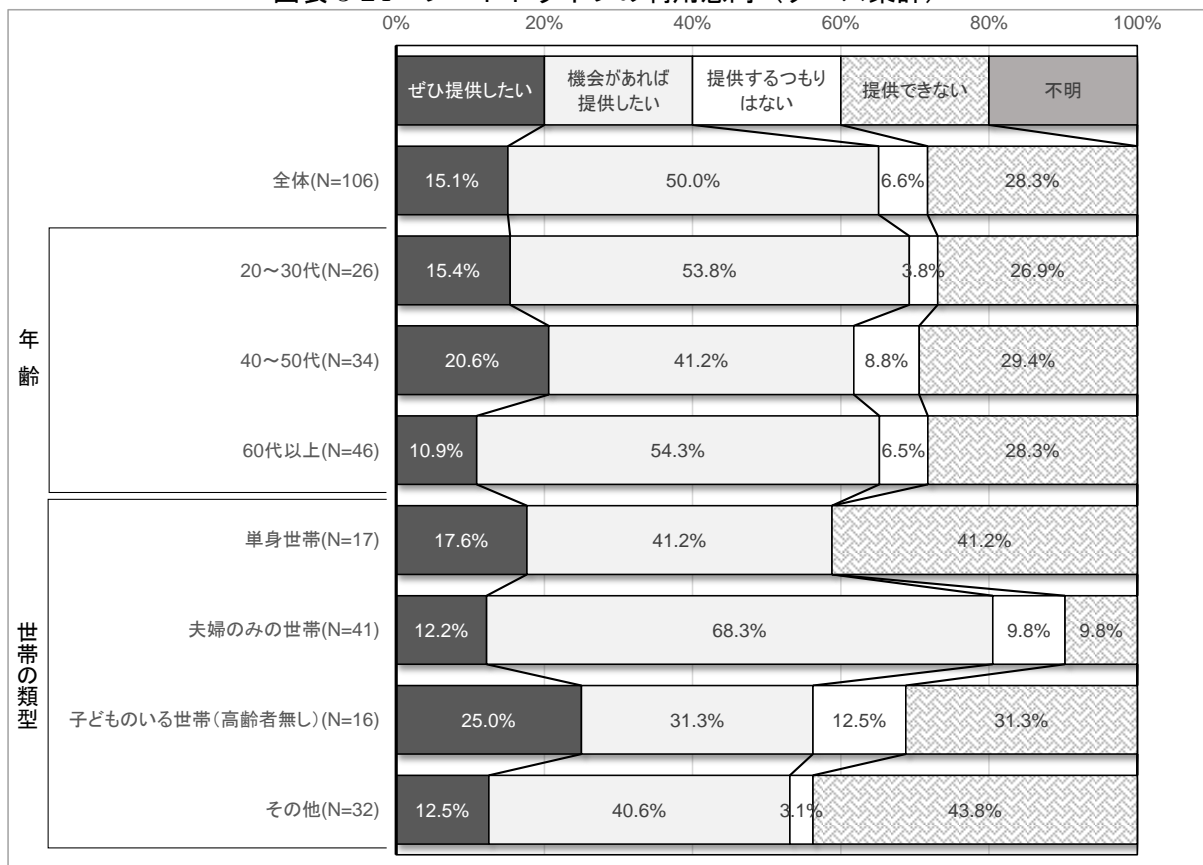
- 「ぜひ提供したい」 15.1%、「機会があれば提供したい」 50.0%と、65.1%がフードドライブに協力的な回答を行っている。

図表 3-23 フードドライブの利用意向



N= 106

図表 3-24 フードドライブの利用意向 (クロス集計)

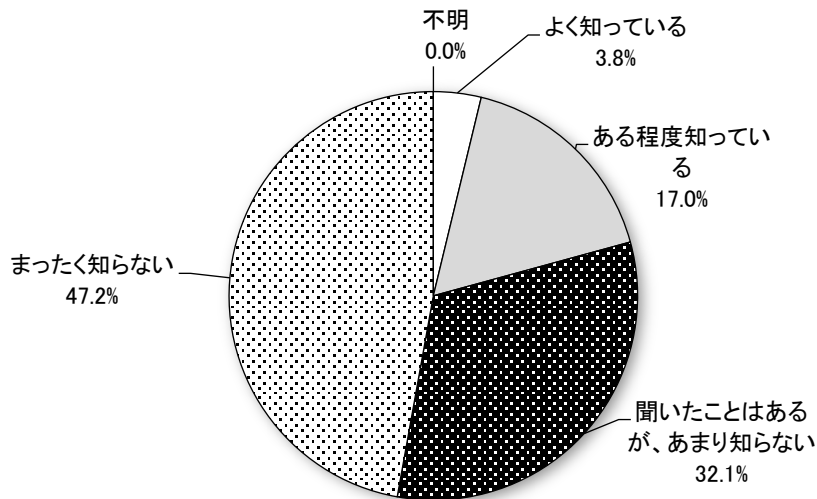


3.8 フードシェアリングサービスについて

問 10(1) あなたは、フードシェアリングを知っていましたか。(〇は1つ)

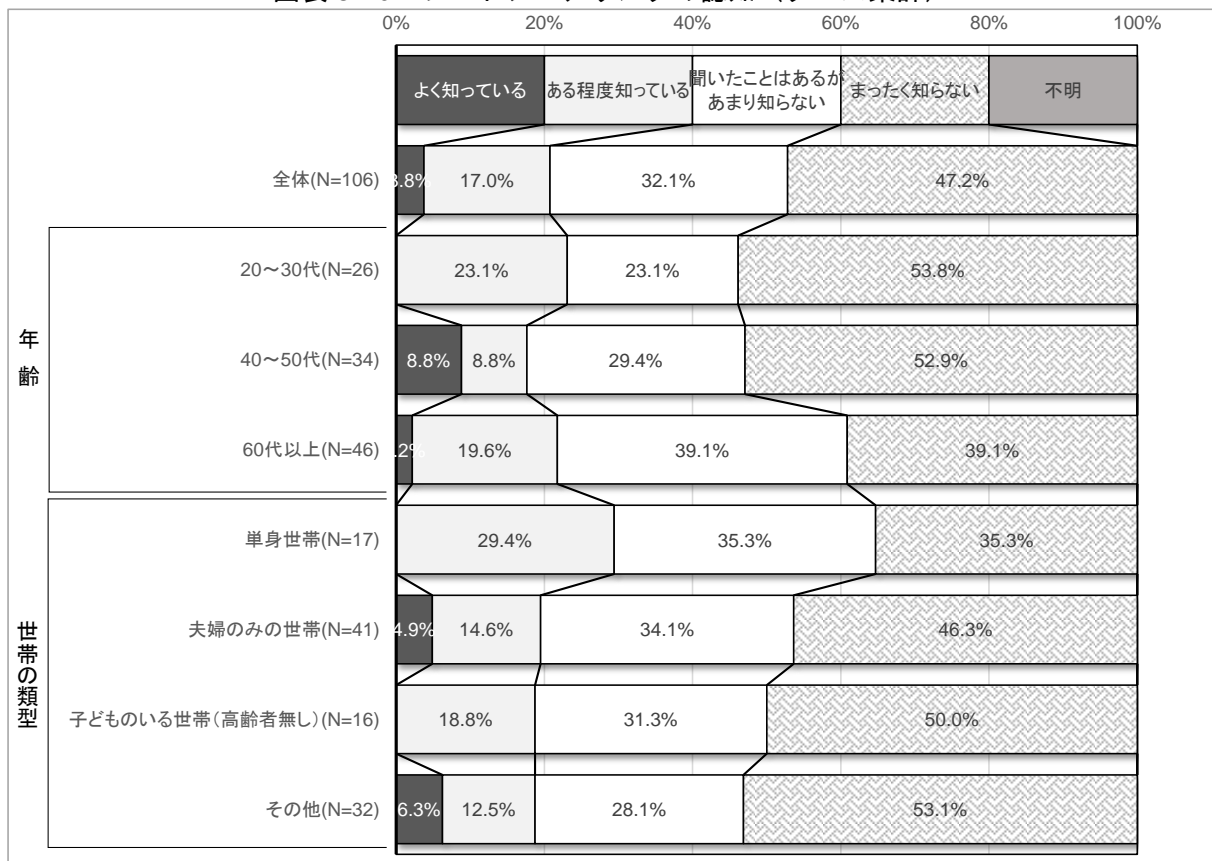
○ 「まったく知らない」とする回答が 47.2%と最も多かった一方、「よく知っている」「ある程度知っている」とする回答もあわせて 20.9%あった。

図表 3-25 フードシェアリングの認知



N= 106

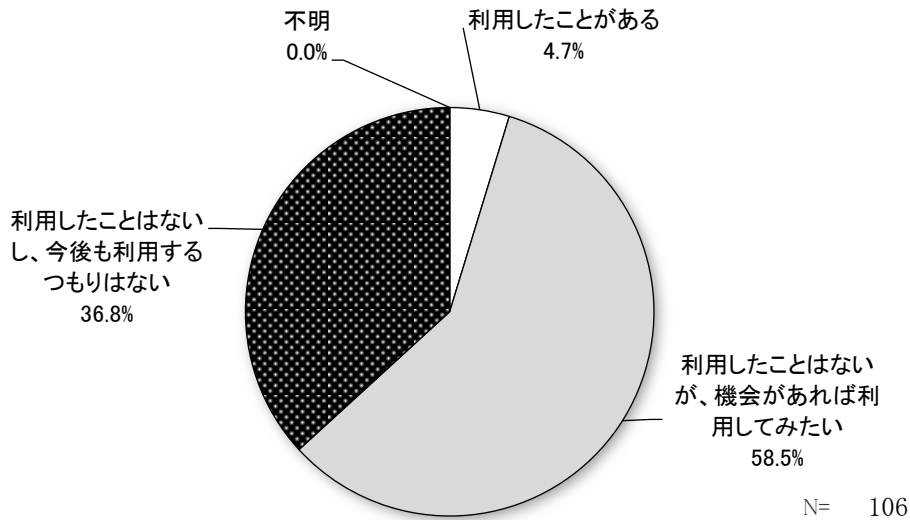
図表 3-26 フードシェアリングの認知 (クロス集計)



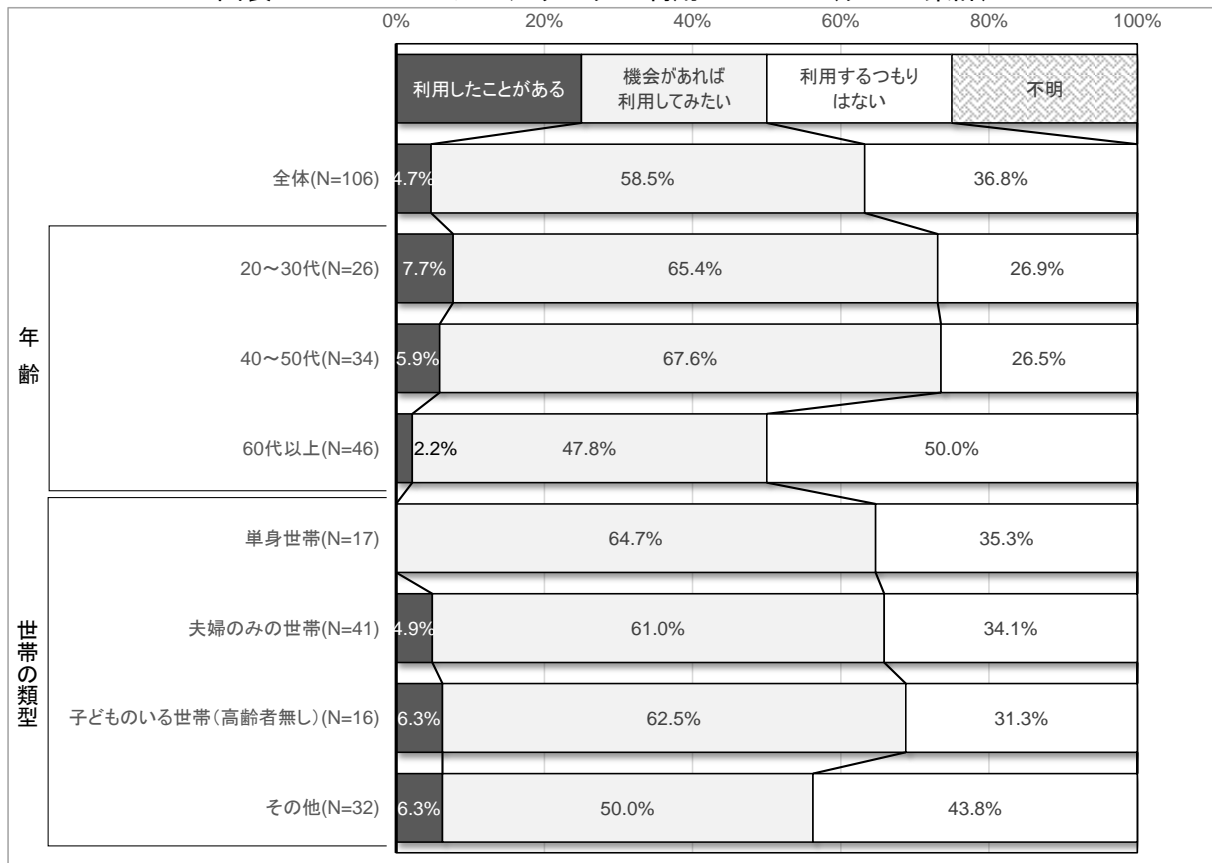
問 10(2) ご家庭で、フードシェアリングを利用したことがありますか。(〇は1つ)

- 4.7%が「利用したことがある」と回答している。
- 「利用したことはないが、機会があれば利用してみたい」とする回答が最も多く、58.5%であった。

図表 3-27 フードシェアリングの利用について



図表 3-28 フードシェアリングの利用について (クロス集計)

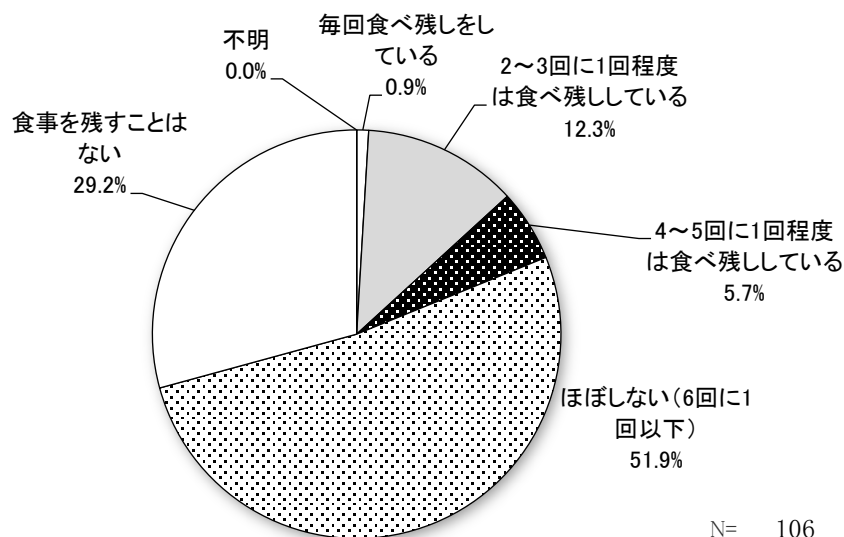


3.9 外食について

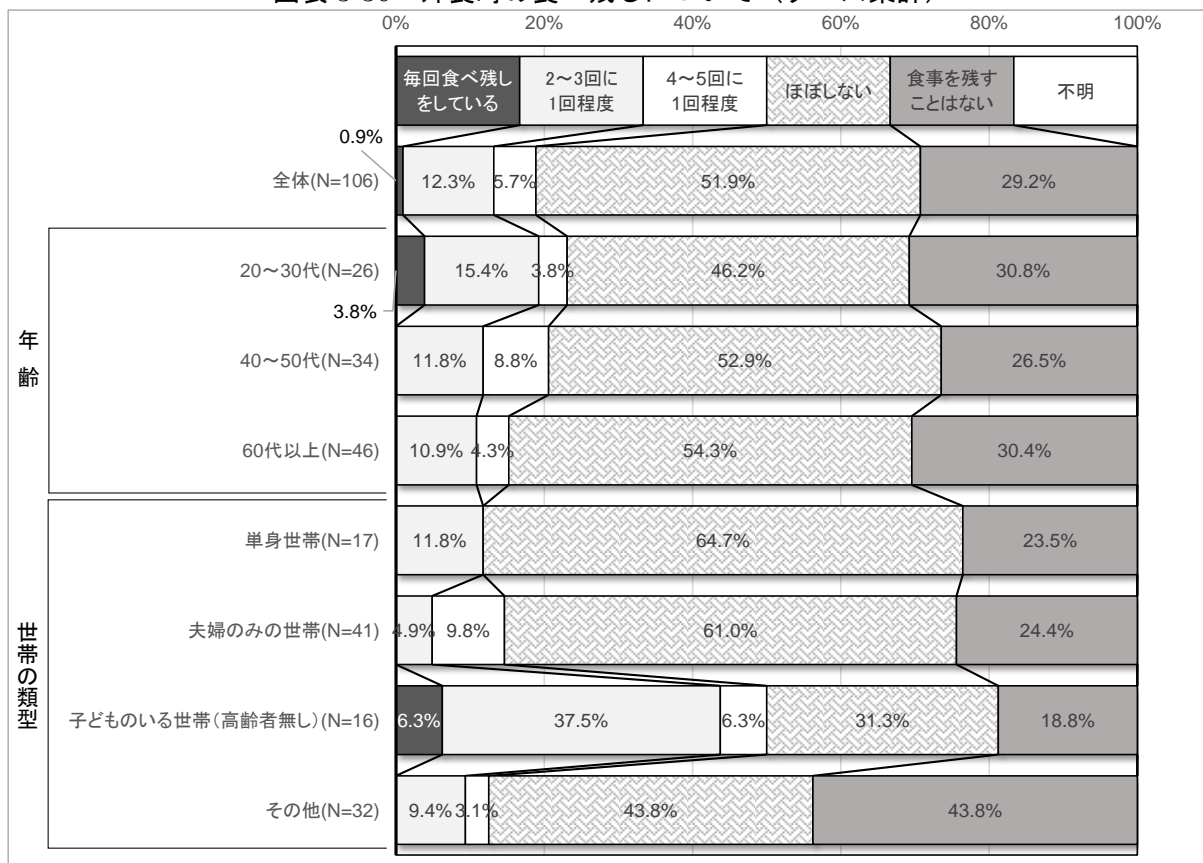
問 11(1) 飲食店で食べ残しをした経験はありますか。(〇は1つ)

○ 「ほぼしない(6回に1回以下)」とする回答が51.9%と最も多く、次いで「食事を残すことはない」29.2%となっている。

図表 3-29 外食時の食べ残しについて



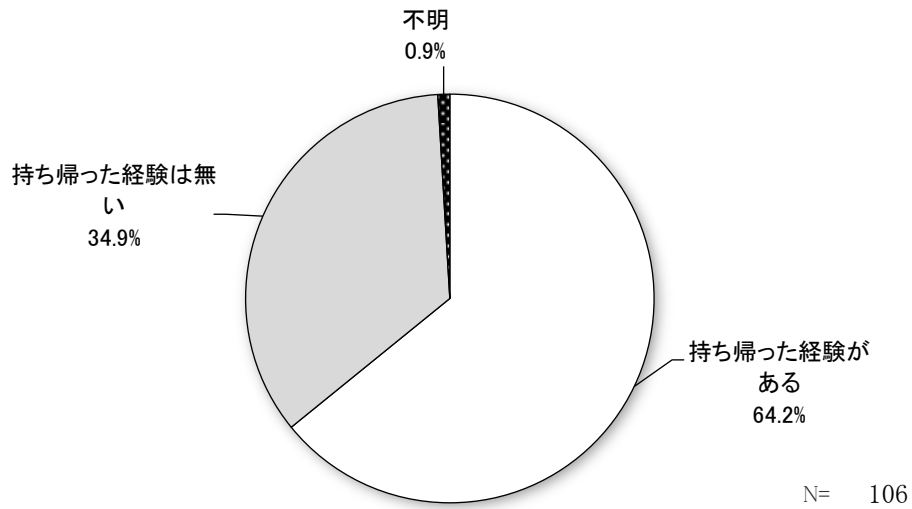
図表 3-30 外食時の食べ残しについて (クロス集計)



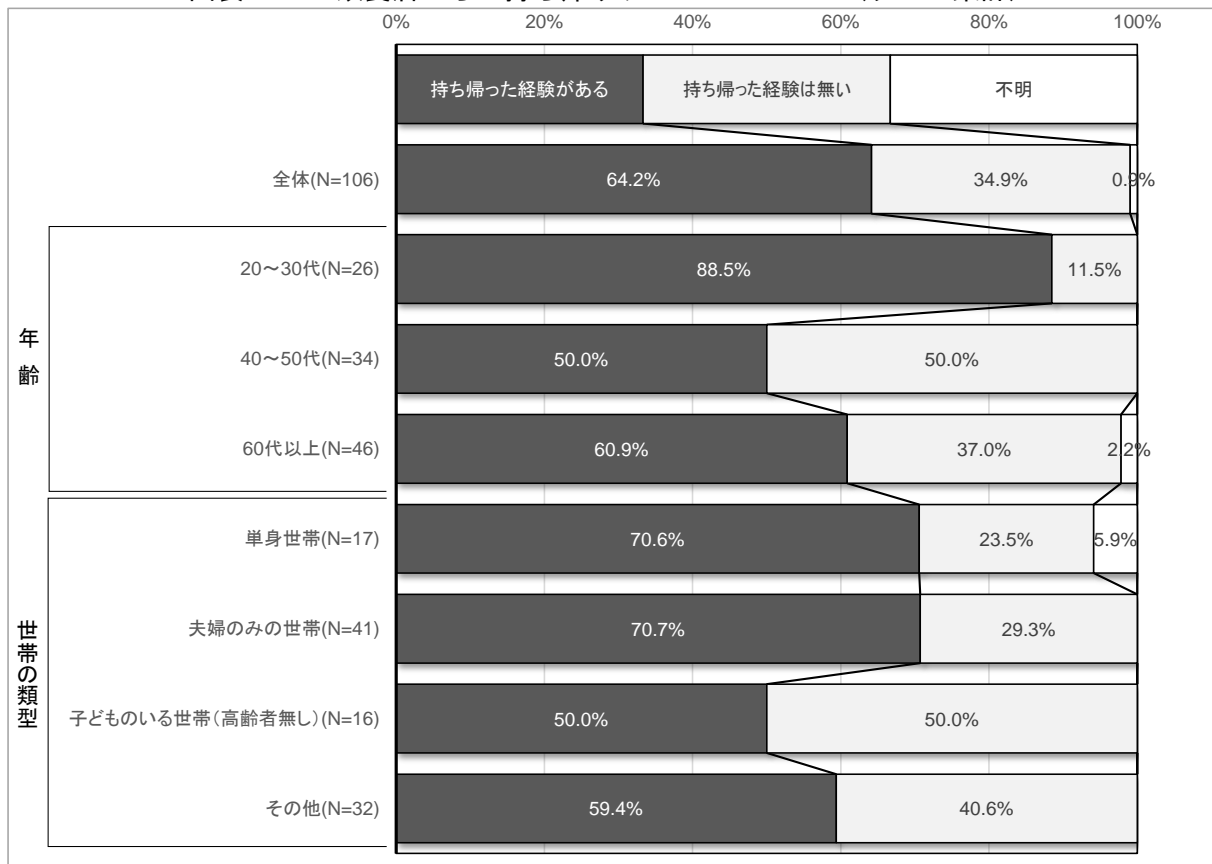
問 11(2) 飲食店で食べ残しを持ち帰ったことはありますか。(〇は1つ)

○ 64.2%が「持ち帰った経験がある」と回答している。

図表 3-31 飲食店からの持ち帰りサービスについて



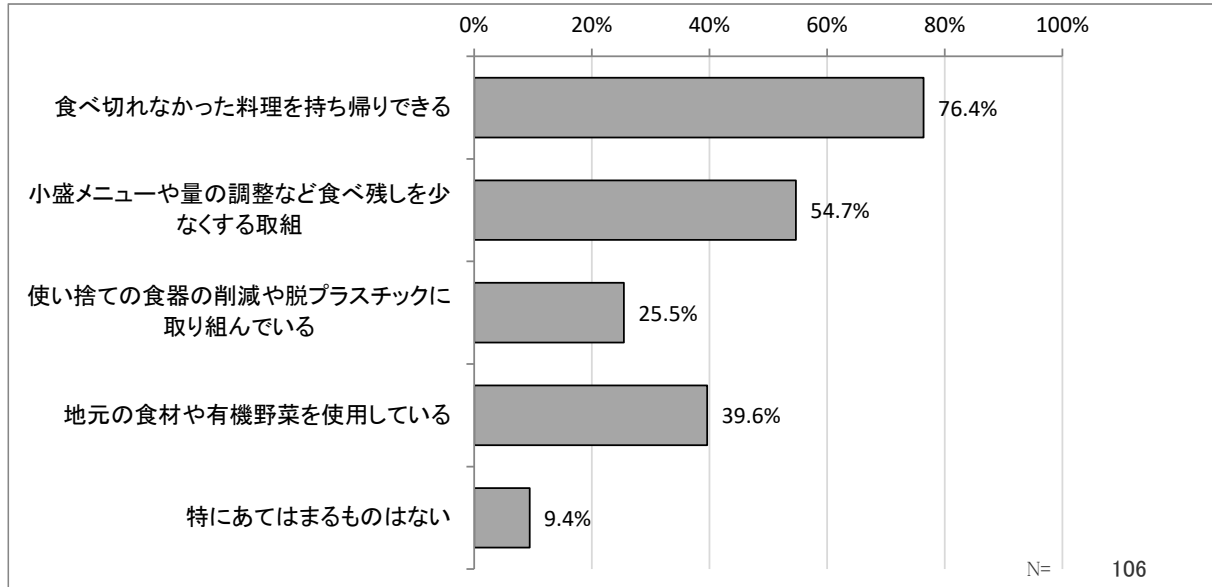
図表 3-32 飲食店からの持ち帰りサービスについて (クロス集計)



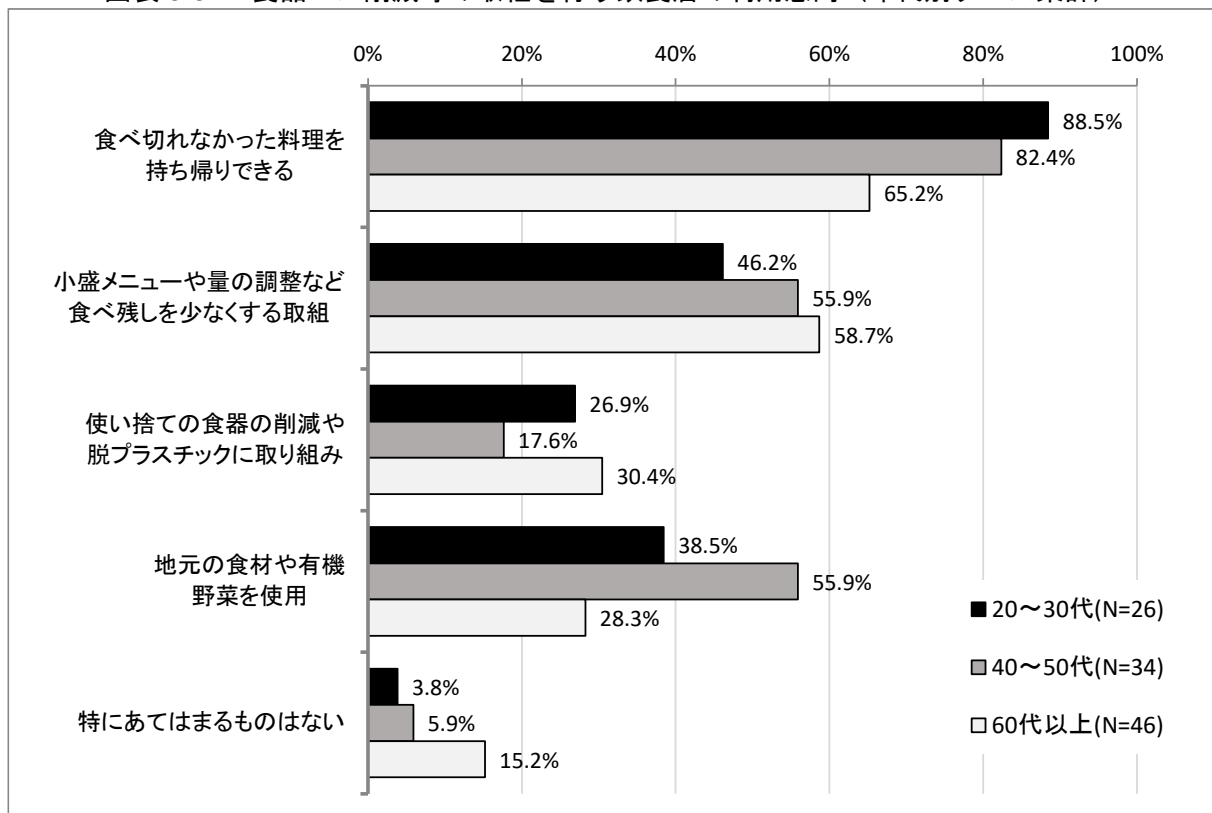
問 11(3) 飲食店が以下のような取組を行っていると感じた場合、その店をより多く利用したいと思いますか。あてはまるものに○を付けてください。(○はいくつでも)

- 「食べ切れなかった料理を持ち帰りできる」76.4%、「食べ残しを少なくする取組をしている（小盛メニューや量の調整など）」54.7%などとなっている。

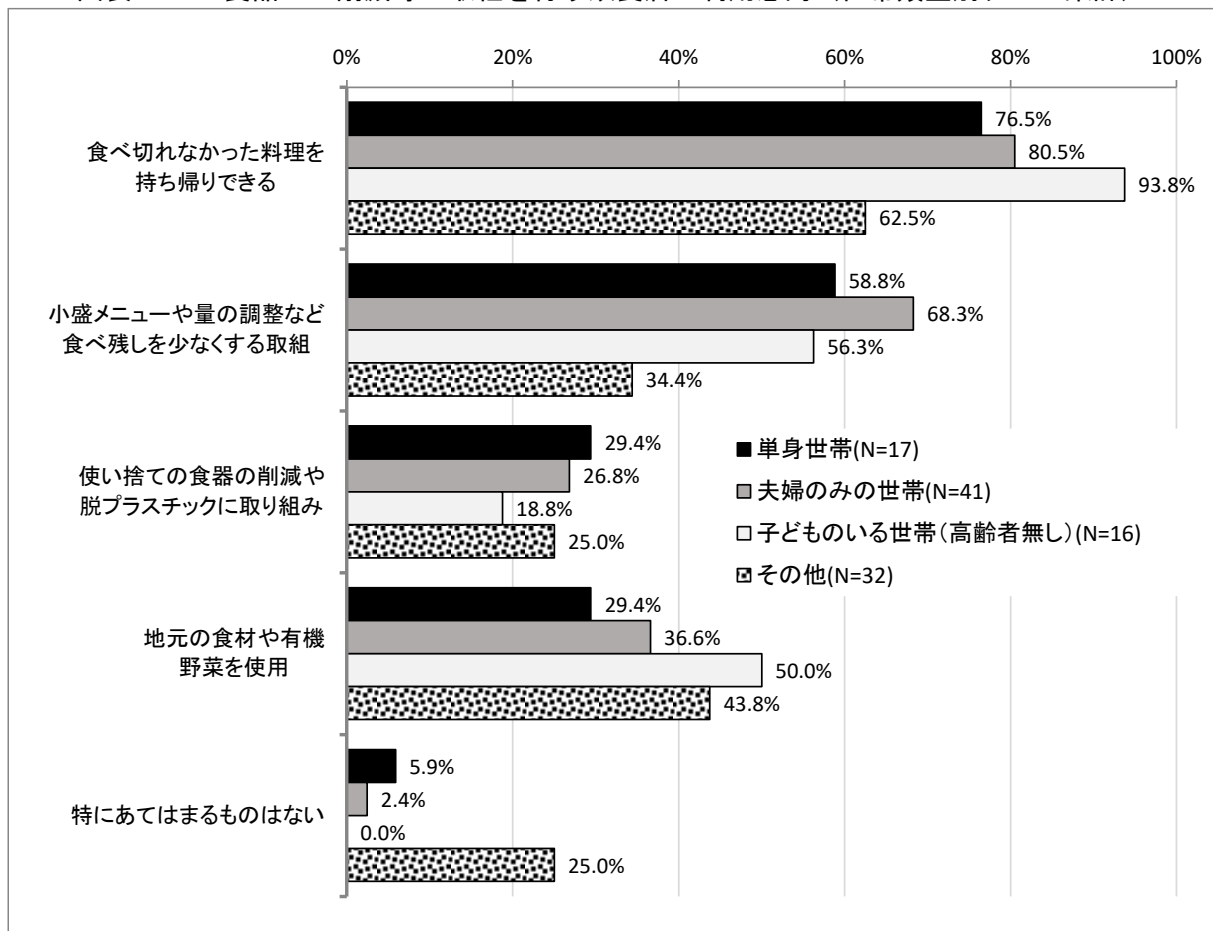
図表 3-33 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向



図表 3-34 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向（年代別クロス集計）



図表 3-35 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向（世帯類型別クロス集計）



3.10 自由記入

問 13 ごみやリサイクルについてお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

○ 自由記入欄には 38 件の回答が寄せられた。以下にその一覧を記載する。

(1) フードドライブ・フードバンクについて (5 件)

自由記入欄	年代
近所に賞味期限が近いものや備蓄品の入れ替え時などき寄付できる場所があると思う。服が寄付できる場所があればいいと思う。食器類も寄付したい。かえっこバザールをやってほしい。	20～30代
子供の食育推進イベントなどをやってほしい。5歳の長女が食事が苦手で好き嫌いや量の調整ができないせいでかなりのロスが生じている。親の話は聞いてくれないので食べなさい。他の園では食べられない子供もたくさんいるなど無駄。悩んでいるが解決できない。	40～50代
①千代田リサイクルセンターを利用させていただいております。(メルカリなどは面倒なので)とても良い制度で助かっております。(断捨離中です)ただ食料品は受け付けてもらえないのでセカンドペーストに持って行ってます。千代田リサイクルセンターにもあれば助かりますが。②粗大ごみの受付ネット画面を改善していただけたら助かります。粗大ごみの種類を選ぶ場所が大雑把すぎてわかりにくい。横浜市の粗大ごみ表はわかりやすかったのをそれを参考にしていただければと思います。千代田区は小さい区なので近隣の区と合同で作業を進めて下さればもっと作業効率が上がるのではないのでしょうか。③布類の回収についてコロナ流行後古着の回収が中止されたように覚えてます。再開はまだなのか既に始まったか?あるいはヤードだけで行われているのかよくわからない状況です。とりあえず富士見ヤードに出しています。④粗大ごみを選ぶ画面が充実していないため結局オペレータに電話しなければならない。電話しても繋がりにくい状態だったため困りました。文句苦情ばかりで申し訳ないですがいつも助かっておりますのでありがとうございます。猛暑の中皆様お体お気を付けてくださいますように。	60代以上
フードドライブ興味があります。区役所内のわかりやすい場所に設置されると良いと思います。	60代以上
ストックヤードを全出張所に設置してほしいです。	60代以上

(2) 食品ロスの削減について (3 件)

自由記入欄	年代
自宅ではほとんど保存食的なインスタントやその他調理済みの食品を購入する習慣がないため、食品ロスに対する全般に興味がありません。	20～30代
食品ロスをなるべく出さないよう家族できょうりよくしておりますして特に困ったりはしてないです。	60代以上
プラスチックごみはとて多くお弁当など脱プラスチックがもっと進むと良いと思う。コロナの時期は仕方なかったが、今後は飲食店やファストフードなどもごみを減らす工夫はまだまできると思う。自分も無駄が出ないよう更に買い物や料理の工夫を心がけたい。	60代以上

(3) フードシェアリングについて (4 件)

自由記入欄	年代
住んでいる地域には沢山の飲食店があるので本アンケートに出てきたフードシェアリングが顔の見える町内店舗で行われるのであれば是非利用したい。	20～30代
フードシェアリングサービスがより充実(対象店が多い。スマホアプリで使い勝手の良いもの。対象商品の割引が魅力的な内容)であれば多用してエコ且つお得で継続的に活用したい。	20～30代

フードシェアリングをもっとアピールしてほしい「千代田区」をLINE登録しているがこの情報はなかった。見切り品を購入したい。形の悪い野菜果物もウエルカムです。	40～50代
区内のフードシェアリングサービスに取り組んでいるお店の情報を知らせてほしい。また区の補助などによる区民への割引などを実地してほしい。その結果どれだけフードロスが改善されたのか数値として発表してほしい。	40～50代

(4) まち美化について (5件)

自由記入欄	年代
神田駅周辺に住んでいますが、ごみ置き場がネズミなどで荒らされています。害虫駆除など対策をご検討宜しくお願い致します。	20～30代
燃えるごみを集積場所へ持って来る時食材くずをビニール袋に入れて出すため鳥や犬猫によって食いつぶすので不衛生で困る。特に夜、店を閉めてから出されているので何か制限ができないか。	60代以上
①近所に駐車場・自販機がありごみや空き缶ペットボトルが散乱していることが多い。特に風が強い日などはあちらこちらに散らかっており近隣住民が掃除している状況です。千代田区にいる企業とその社員に対してもごみ問題や環境問題への取り組みを周知していただきたい。②毎週火曜日になると路上生活者が来るようになりなぜだろうと思っていましたら近くのマンションから空き缶の大きな袋をもらうためでした。マンションの管理人らしき人は当たり前のように手渡していましたがいいのでしょうか？ 私は祖父母の時代からの住民ですが、最近では企業が減り大型マンションが建ち様変わりしてしまいました。ごみなどの問題も含め住みやすい環境を維持していただけたらと思います。	60代以上
街の中を歩いていてごみの回収の日整然とごみが出され臭いもなく後片付けもできている。ごみ回収に関わる方々のおかげだと思う。本当にありがたいです。	60代以上
曜日に関係なく分別もしないごみを集積所に置いていく人がいる。ビニール傘の使い捨てが多い。	60代以上

(5) プラスチック関係 (3件)

自由記入欄	年代
最近生ごみよりもプラスチックごみのほうがたくさん出る気がする。頑張っってこれからもプラスチックの再生利用をお願いします。いつもごみ収集ありがとうございます。	60代以上
プラスチックごみが普通に暮らしているととてもたくさん出てしまいペットボトル等もっと考えて暮らさないとこの頃です。ごみに携わる職員さん他皆さんには感謝の気持ちがいっぱいです。いつもありがとうございます。	60代以上
プラスチックごみはとて多くお弁当など脱プラスチックがもっと進むと良いと思う。コロナの時期は仕方なかったが、今後は飲食店やファストフードなどもごみを減らす工夫はまだまできると思う。自分も無駄が出ないよう更に買い物や料理の工夫を心がけたい。	60代以上

(6) 衣類・電池等のリサイクル (2件)

自由記入欄	年代
服・家具・電化製品などリサイクルに出したいが結局窓口がわからず捨ててしまっている。そういう場所があればわかるように周知してほしい。	20～30代
電池の回収ボックスが少なく困っています	20～30代

(7)粗大ごみ関連 (8件)

自由記入欄	年代
比較的きれいな街だと思う。がいまだに使い捨てライターがよく落ちているのを見かける。おそらく処理に困ってその辺に捨てるのかなと思う。昔回収場所(中身ありでも)があったがそういうものがあれば収集車の事故も減りそう。ごみに関して粗大ごみの仕分けホームページがかなり見難い。然るべき情報にアクセスしやすいようにしたらよいと考えながら日々利用している。いつもありがとうございます。	20～30代
自転車などのリサイクル情報はネットで閲覧できるようにしてほしい。粗大ごみ回収料金をオンライン決済できるようにしてほしい(処理券と並行運用でも可)以前出しておいた家具を盗まれたことがあり名前を書いたシールを外に出しておくことに抵抗がある	20～30代
引っ越しの時に不要の粗大ごみ(家具など)をトラックで一度に回収してくれる制度があると良いと思う。(有料で!!)民間にお願いすると高額です。リサイクル券でだすのもよいのですが、色々な選び方があると良いと思う。	40～50代
粗大ごみを出すときにビルやマンションに住んでいると外に出すことも大変な作業と感じる時があった。	40～50代
大型の荷物を粗大ごみに出す際に自分で運べないので老人以外でも運ぶのを手伝うサービスなどあってもよいと思う。老人以外に対してのサービスも充実させるべきである。	40～50代
特別ありません。小型の家電ごみの大きさ 体重計など粗大ごみシールが必要かよく迷います。(一辺が20cm X 15cm)の大きさなど盆栽の鉢の処分など	40～50代
終活で布団・座布団などの処理に困っています。	60代以上
①千代田リサイクルセンターを利用させていただいております。(メルカリなどは面倒なので)とても良い制度で助かっております。(断捨離中です)ただ食料品は受け付けてもらえないのでセカンドペーストに持って行ってます。千代田リサイクルセンターにもあれば助かりますが。②粗大ごみの受付ネット画面を改善していただけたら助かります。粗大ごみの種類を選ぶ場所が大雑把すぎてわかりにくい。横浜市の粗大ごみ表はわかりやすかったのをそれを参考にさせていただければと思います。千代田区は小さい区なので近隣の区と合同で作業を進めて下さればもっと作業効率が上がるのではないのでしょうか。③布類の回収についてコロナ流行後古着の回収が中止されたように覚えてます。再開はまだなのか既に始まったか?あるいはヤードだけで行われているのかよくわからない状況です。とりあえず富士見ヤードに出しています。④粗大ごみを選ぶ画面が充実していないため結局オペレータに電話しなければならない。電話しても繋がりにくい状態だったため困りました。文句苦情ばかりで申し訳ないですがいつも助かっておりますのでありがとうございます。猛暑の中皆様お体お気をつけてくださいますように。	60代以上

(8)その他ごみ・リサイクル全般 (8件)

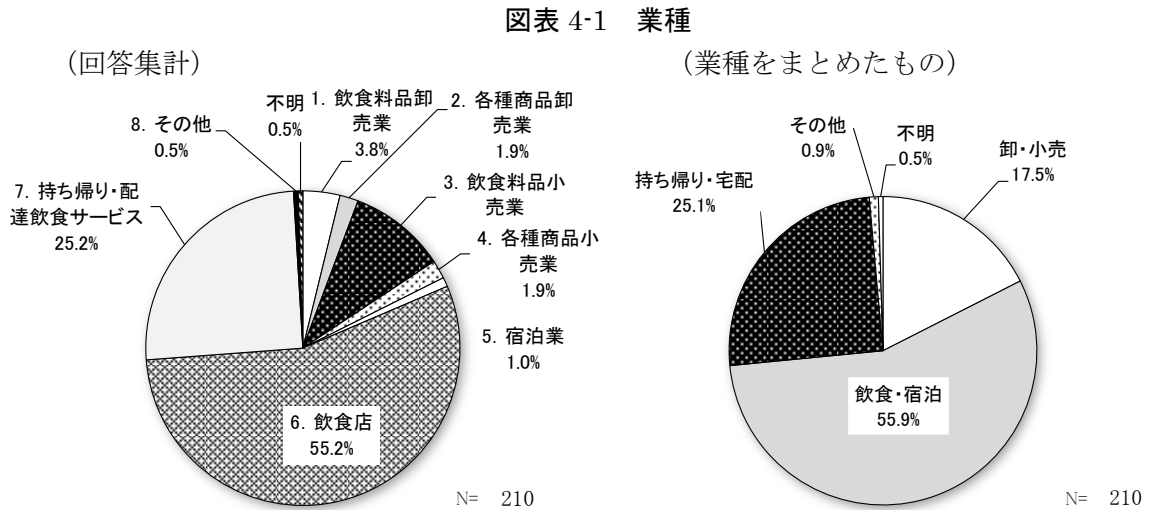
自由記入欄	年代
リサイクルできる場所を知らないので周知してほしい。	20～30代
分別が面倒 他の区から引っ越ししてきたため千代田区は少し分別の種類が多く面倒に感じます。	20～30代
PCの処分がなかなかできません。信用できる業者を選ぶ段階で面倒になってしまいました。買い替えの予定がない家電の処理方法について広報などで教えていただけるとありがたいです。	40～50代
千代田区ごみ分別アプリ分けちよ!のごみ分別辞典の中身をもっと増やしてほしい。どう捨ててよいのかわからず誤った方法をせんとくしてしまう。	40～50代
杉並区のリサイクルセンターをよく利用しますが素晴らしい施設です。是非千代田区も参考にしてほしいです。	40～50代
古紙の分類が変わり、分かりにくい	60代以上
「区により違う」とかわかりにくいことが多く判断に困ることが多いのでもう少し捨て方などわかりやすいと嬉しい。「もったいない」気持ちはかなり強く親世代からもそう言われ続けて育てられたので「捨てたくてもすごく悩んでいて困る」というのが一番の悩み。(食器や服などが特に悩みの種です。	60代以上
毎日この暑い中ごみの収集に感謝する次第です。ありがとうございます。	60代以上

4. 小規模事業所アンケート調査

4.1 フェイス項目

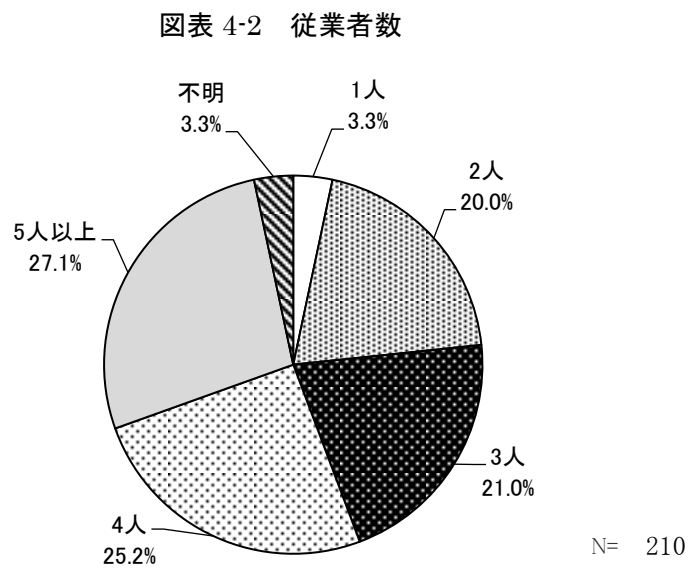
(1) 業種

- 飲食店が 55.2% と最も多く占めている。
- 右図は業種をまとめたものである。



(2) 従業員数

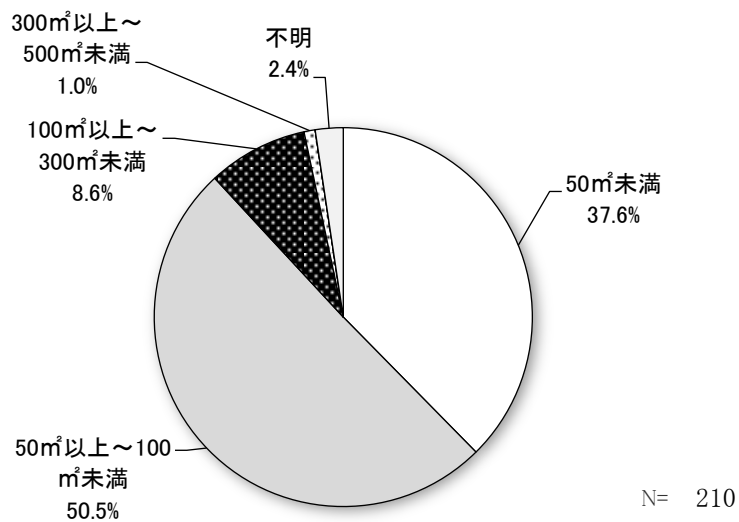
- 5人未満の事業所が合計で 69.5% を占めている。



(3) 事業所の延べ床面積

○ 50 m²以上～100 m²未満の事業所が最も多く、50.7%を占める。

図表 4-3 延べ床面積

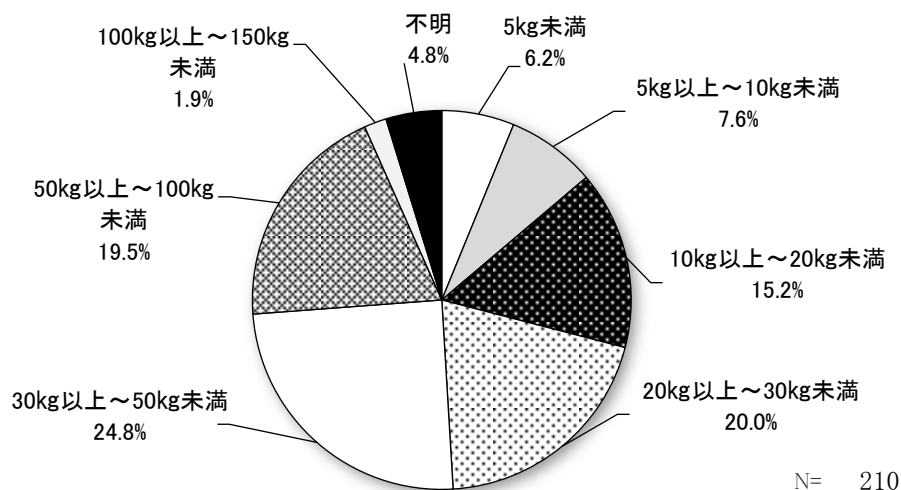


4.2 食品廃棄物の排出状況について

問 2(1) 貴事業所から排出される食品廃棄物は 1 週間あたり何kg程度ですか。

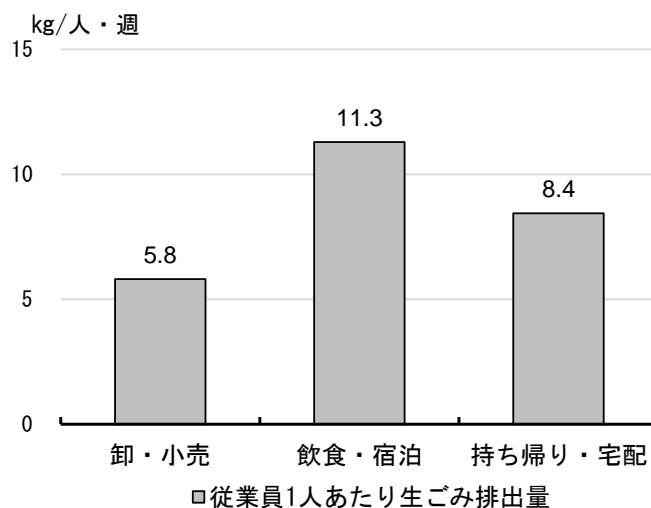
- 食品廃棄物の週当たり排出量は、約半数（49.0%）が 30 kg未満である。
- 50 kg以上の事業所も合わせて 21.4%ある。

図表 4-4 食品廃棄物の週当たり排出量



- また、週当たり食品廃棄物と従業員数から従業員 1 人あたりの食品ロス排出量を算出し、業種別に平均を取った結果が図表 4-5 である。

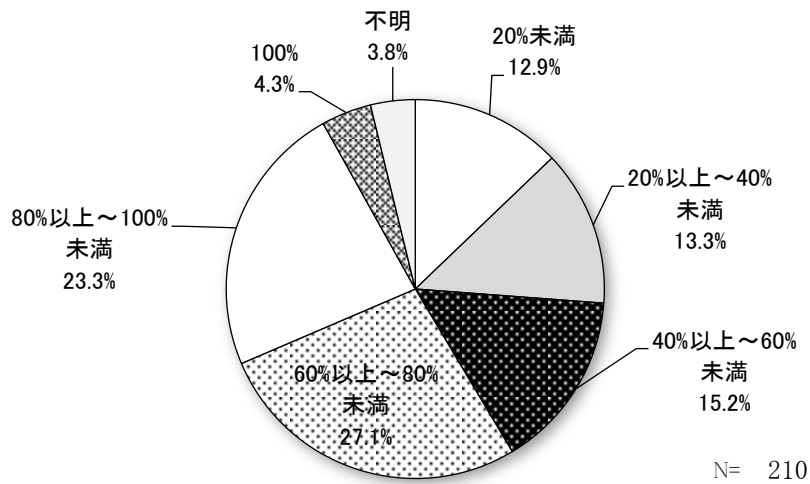
図表 4-5 従業員 1 人当たり・週当たり食品廃棄物排出量平均



問 2(2) 前問の食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合は何%程度ですか。

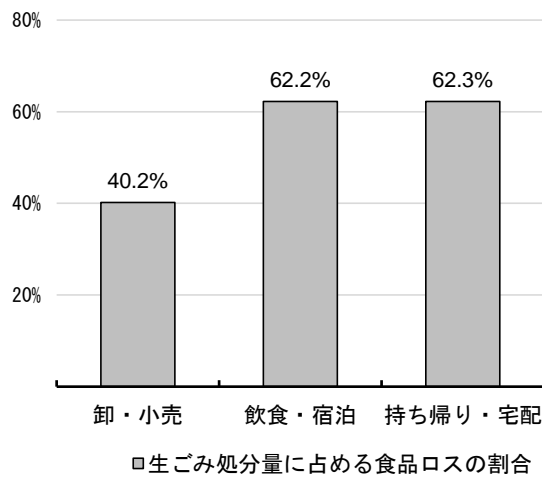
- 食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合が 60%以上であるとする回答が合計で 54.8%と過半数に達している。

図表 4-6 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合



- 業種別の平均値は下図のとおりである。

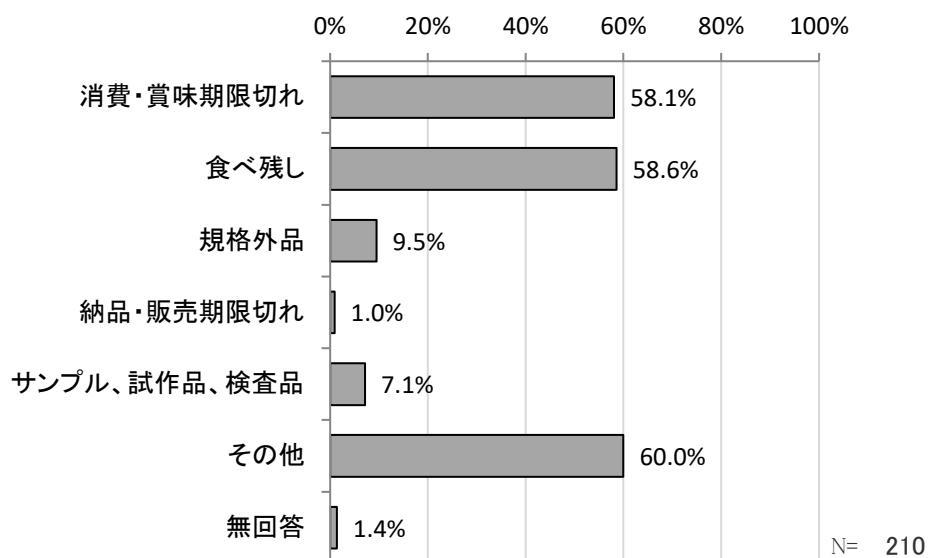
図表 4-7 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合（業種別平均）



問 2(3) 食品ロス（可食部）の内容をお答えください。（〇はいくつでも）

○ 「賞味期限・消費期限切れ」58.1%、「食べ残し」58.6%等となっている。

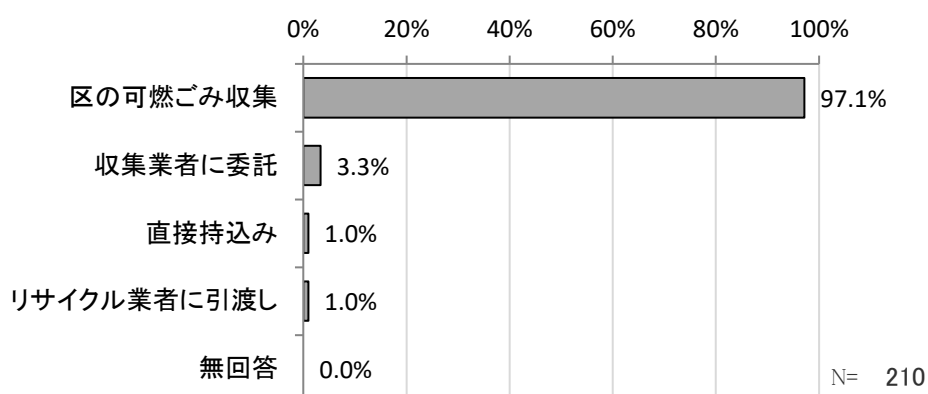
図表 4-8 食品ロスの内容



問 2(4) 食品廃棄物（食品ロスを含む）の処理方法について、あてはまるものに〇を付けてください。（〇はいくつでも）

○ 食品廃棄物の処理方法はほとんどが「区の可燃ごみ収集」（97.1%）である。

図表 4-9 食品ロスを含む食品廃棄物の処理方法

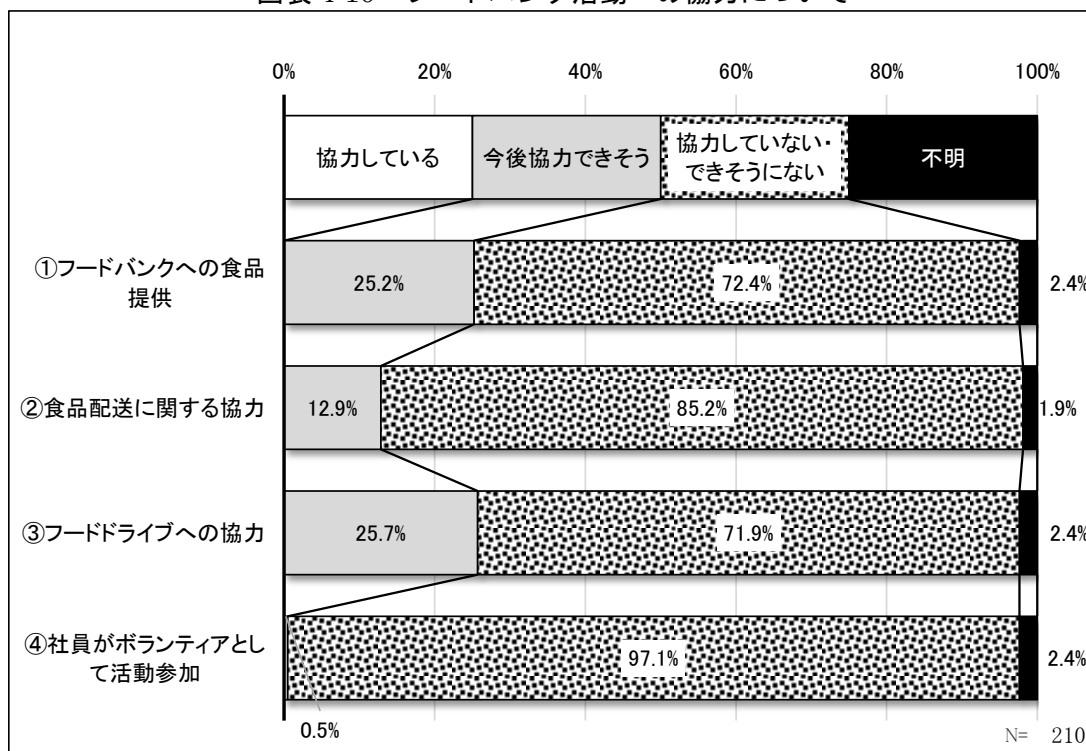


4.3 フードバンク活動について

問3 フードバンク活動についてお聞きします。フードバンク活動とは、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮などにより食べものを必要としている人に無償で提供する民間団体などの活動です。以下のフードバンク活動に関し、貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- フードバンク活動については「現在協力している」との回答はゼロであった。
- 「フードバンクへの規格外品・余剰品などの食品提供」には25.2%、「フードバンクへの食品配送に関する協力」には12.9%、「フードドライブ実施への協力」には25.7%が「今後協力できそう」と回答している。

図表 4-10 フードバンク活動への協力について

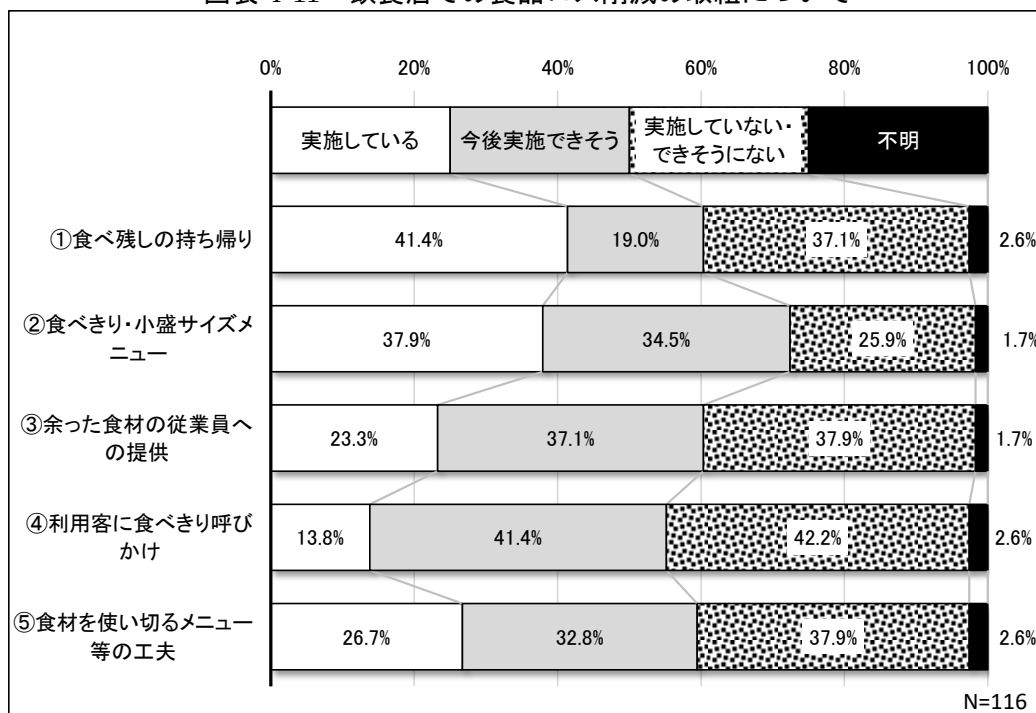


4.4 飲食店での食品ロス削減の取組について

問4 **飲食店**の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- 「食べものの持ち帰り」には41.4%、「食べきり・小盛サイズメニューの導入」には37.9%が「実施している」と回答している。

図表 4-11 飲食店での食品ロス削減の取組について

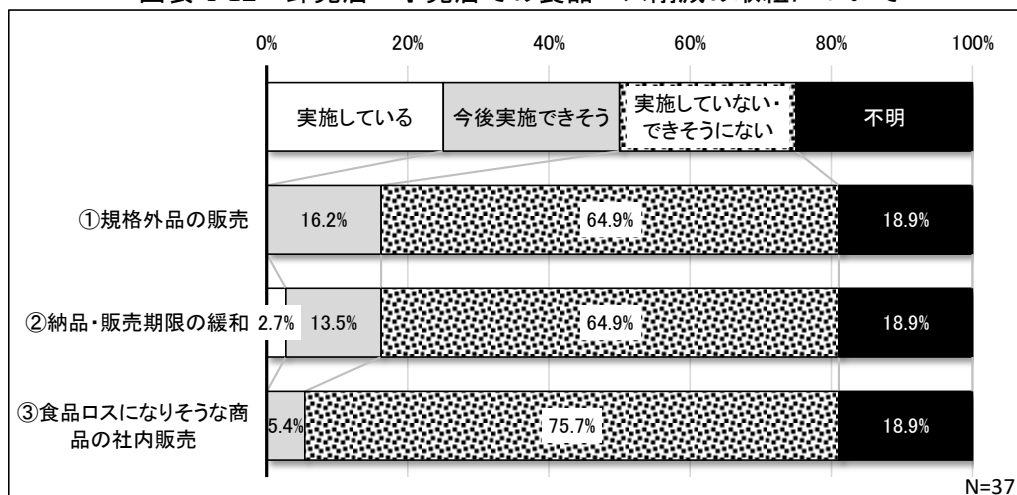


4.5 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について

問5 **卸売店・販売店**の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- 「納品・販売期限の緩和」についてのみ、2.7%が「実施している」と回答している。

図表 4-12 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について

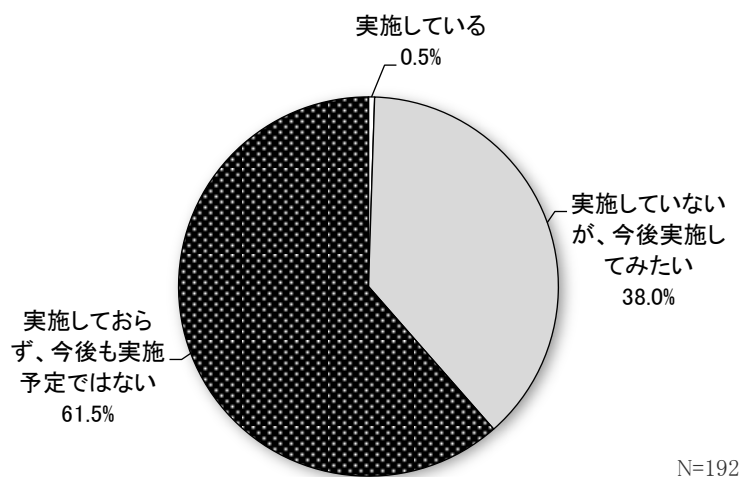


4.6 フードシェアリングサービスについて

問6 **小売店・飲食店**の方に「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。
 スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。フードシェアリングについて貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(〇は1つ)

- フードシェアリングサービスについては、実施しているとの回答は0.5%であったものの、38.0%が「実施していないが、今後実施してみたい」と回答している。

図表 4-13 小売店・飲食店でのフードシェアリングサービスの実施について

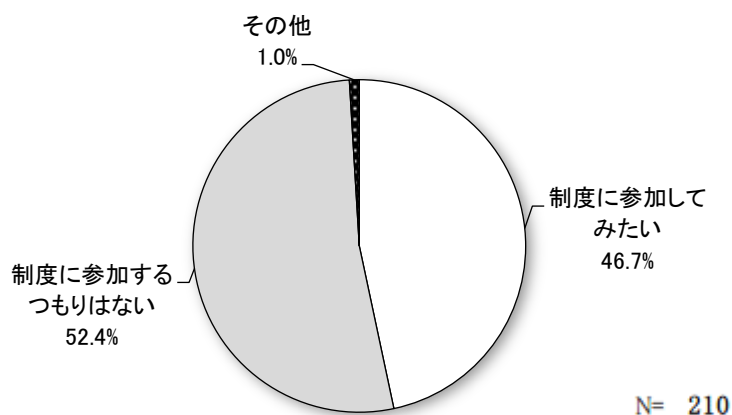


4.7 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について

問7 全ての事業所の方にお聞きします。
 仮に、千代田区が食品ロスを減らす取組を行っている事業所を認定し、店内掲示物（ステッカーやポップ）やホームページなどで認定事業所をPRする制度を導入した場合、貴店のお考えをお聞かせください。(〇は1つ)

- 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度については、46.7%が「制度に参加してみたい」と回答している。

図表 4-14 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について



「その他」の自由記入欄に記入があったのは、以下2件である。

- 千代田区の施策を教えてください
- 参加してみたいと思うが・・・。

4.8 自由記入

問8 食品ロスの削減に関しお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

○ 自由記入欄には39件の回答が寄せられた。以下にその一覧を記載する。

自由記入欄	業種
当店（コーヒー店）は賞味期限内に消費できるように食品の発注を心がけておりますのでロスのございませぬ。捨てなければいけない食品はNOです	飲食料品小売業
在庫を残さず販売を心がけています。今のところ協力できないことがない。	飲食料品小売業
食材や商品の適切な仕入れ量を予測するのは難しい。	飲食料品小売業
消費期間や賞味期限の期限切れによる食材の破棄をなくすため期限の近づいた商品を割引価格で提供しているが夏場は残ることが多い	飲食料品小売業
申し訳ないが余裕がない景気が良くなれば考える	飲食料品卸売業
食品ロス削減に協力していきたい。千代田区の施策はよくわからないが	飲食店
千代田区として食品ロス削減に取り組むのであれば協力したい	飲食店
中国語マニュアルがあれば協力できるかもしれません	飲食店
お客様の食べ残しを少なくするためにタッパーで持ち帰りできるようにしていたが今年のはとても暑く食材が腐ることも考えてるのでロスが多い。夏場対策を区としてどう考えているのか？	飲食店
生ものを扱っているのでフードシェアリングサービスは難しい	飲食店
女性のお客様にご飯減らしますか？と聞くのですが大丈夫です。と言いつつ沢山残す人が結構いてもったいないです。	飲食店
食品ロス削減の対策をとっても効果が出ないと思う。	飲食店
持ち帰りに対応しているが食中毒など衛生上の不安を感じるため（特に暑い日）来店客からの要望があれば自己責任で持ち帰っていただいている。	飲食店
今まで持ち帰りに対応していたができたての味・本来の味ではなくなってしまったため持ち帰りをやめました。その為食品ロスが増えるが、小サイズメニューの充実を図り極力ロスを減らす工夫をしている。	飲食店
お持ち帰り用の容器やPP袋の購入コストもかかるため対応することが難しい。区には景気をよくする施策を考えてほしい。	飲食店
ホームページで千代田区の施策などについて拝見したが食品ロス削減に有効な情報や技術が不足してるように感じた。	飲食店
持ち帰り対応における食の安全性に不安がある。	飲食店
客の満足感を得ることがお店にとって最も大事なことだと思っている。食品ロス削減は二の次だと考える。	飲食店
仕入れが難しいのでロスが出るが近年はロスの出ない仕入れ（売り切れてしまっても）をしている。経済的に厳しい状況の中食材単価も上がっている。景気対策を考えてほしい。そのうえで区の施策に協力していきたい。	飲食店
お客様の食品ロス削減の意識改革がまず先ではないか？残されるお客様が多い。	飲食店
仕入れ量の予測が難しいため苦勞している	飲食店
食品ロスより食糧危機のほうが気になる！	飲食店

自由記入欄	業種
メニューに料理の写真・量・カロリー・アレルギーの有無などを詳しく表示することでお客さんに食べきれぬのか判断が容易になり食べ残しが減った。またお客さんが食事量を調整・選択できるように小盛・中盛などのメニューを導入している。	飲食店
食材を保存する冷蔵庫や食材庫内を常に整え食材ごとに保存する数を決めている。また食材の種類や期限ごとに置く場所を作り食材と一緒に期限をマジックで大きく書いている。古い食材から順に使っていく期限内に使うことを徹底し食品ロスを少しでも減らす努力はしている。	飲食店
糖質制限ダイエットなどお米を残すお客様が最近が多いようです。お店では低カロリーのお米を用意したことで残さず食べられるお客様が増えた。これからもフードロス削減に試行錯誤を続けていきたい。	飲食店
効果がないと思う	飲食店
千代田区として積極的に食品ロス削減に取り組むのであれば協力していきたい。	飲食店
食材の仕入れ量を予測することは難しいがごはんやおかずの小盛メニューを増やし食べ残しを出さないように注意している。	飲食店
食品ロスを減らすための取り組みとして食材の仕入れ予測。大幅に外れないよう独自のデータを基に発注している。また残った食材の品質を長く保つようにしっかりと管理することを心がけている。	飲食店
中華料理店なのでメニューの種類が多い。その他、食材の種類も多く適量での仕入れ、仕込みが難しい。メニューを今後、減らすことも視野に入れて新しいラインナップを考察中。	飲食店
お客様をお待たせしないためのスタンバイが、時間経過でロスとなってしまうことがある・そのスタンバイ量が、日々異なるのでロスゼロにすることが難しい。	飲食店
夏場の弁当は腐りやすく食品ロスはどうしても出ざるを得ないと思う	持ち帰り・配達飲食サービス
食品の無駄をなくすのは良いことだと思うが、昼までに大体の数量が売れていくので売れ残りそうな弁当は値引きをして夕方までに完売を心がけている。しかしながら1割程度は残ってしまうことが多い。二人で店を切り盛りしてるので忙しく協力することは難しい	持ち帰り・配達飲食サービス
中華料理店ですが昼間にお弁当を販売しています。少な目に数量を調整し完売を目指していますがどうしてもロスが出る。	持ち帰り・配達飲食サービス
売り切ることを目標に弁当を作っているのでロスがあまりない。千代田区の施策はあまりよくわからないがこのような取り組みは良いことだと思います。	持ち帰り・配達飲食サービス
1、商品を適正に管理して品質を長く保つ工夫。 2、需要予測に基づいた仕入れを考えている。	持ち帰り・配達飲食サービス
商品の売れ残りを減らすよう心掛けているが食材の適切な仕入れ量の予測が難しい（特にコロナ以降）	持ち帰り・配達飲食サービス
大きな冷蔵庫を買いたいが高くて買えない。区として食品ロスに取り組む企業に補助金を出してほしい。	持ち帰り・配達飲食サービス
今年は暑い日が続く消費量の変化がよそくできず廃棄を余儀なくされる食材が増えた。フードロスを削減するには必要最低限の在庫を持つようにすることが重要だが様々な要因で食材の発注数を適正にできない。	持ち帰り・配達飲食サービス

5. 事業用大規模建築物アンケート調査

5.1 フェイス項目（建築物種別）

○ 回答のあった 61 件の建築物種別内訳は以下のとおりである。

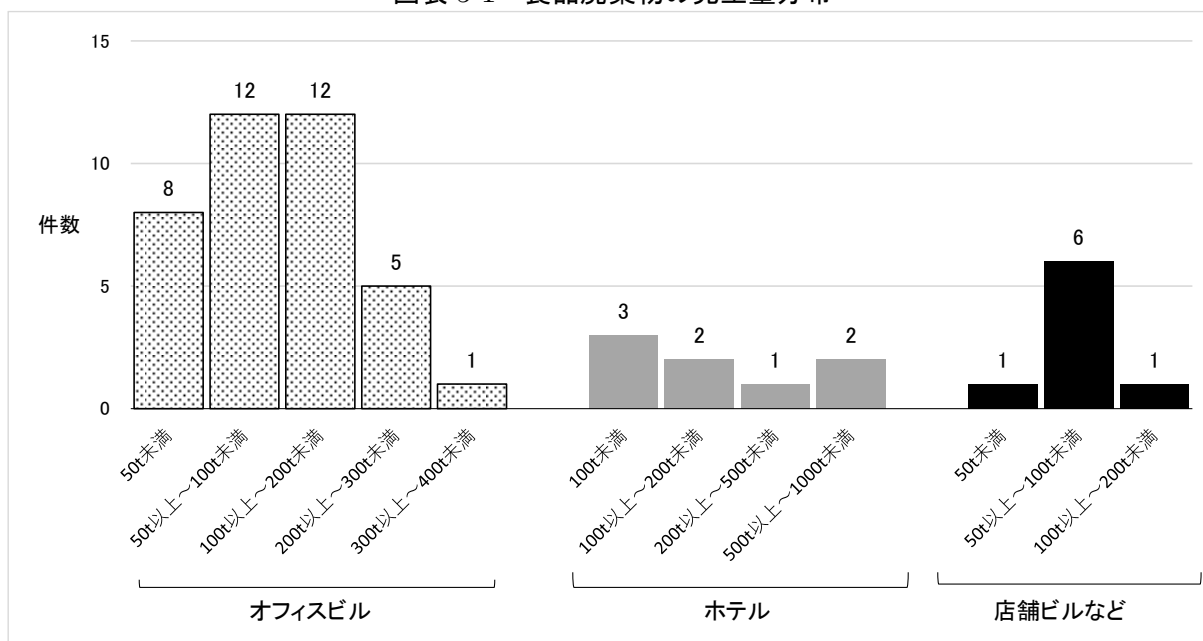
オフィスビル	43 件
店舗ビル	5 件
ホテル・結婚式場	10 件
学校	1 件
医療機関	1 件
その他建築物	1 件

5.2 食品廃棄物（厨芥類）の発生・処理状況

(1) 食品廃棄物（厨芥類）発生量

○ 回答の得られた食品廃棄物の令和 4 年度発生量（トン）の分布は下図のとおりである。

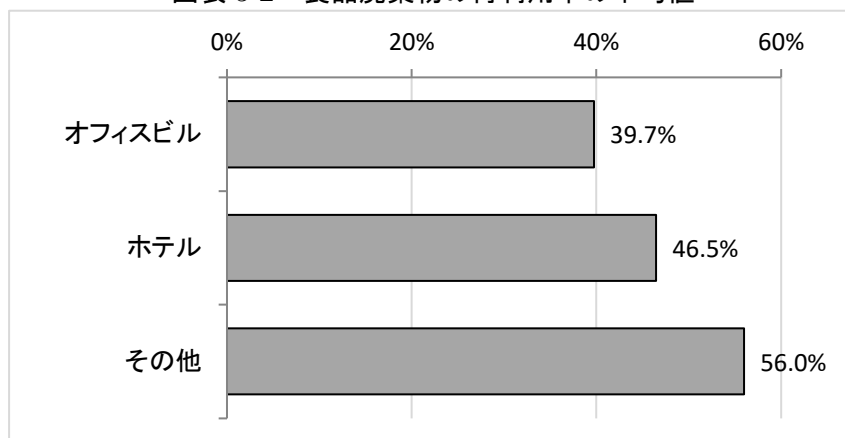
図表 5-1 食品廃棄物の発生量分布



(2) 食品廃棄物の再利用率

○ 再利用量・廃棄量の回答から得られた再利用率の平均値は下図のとおりである。

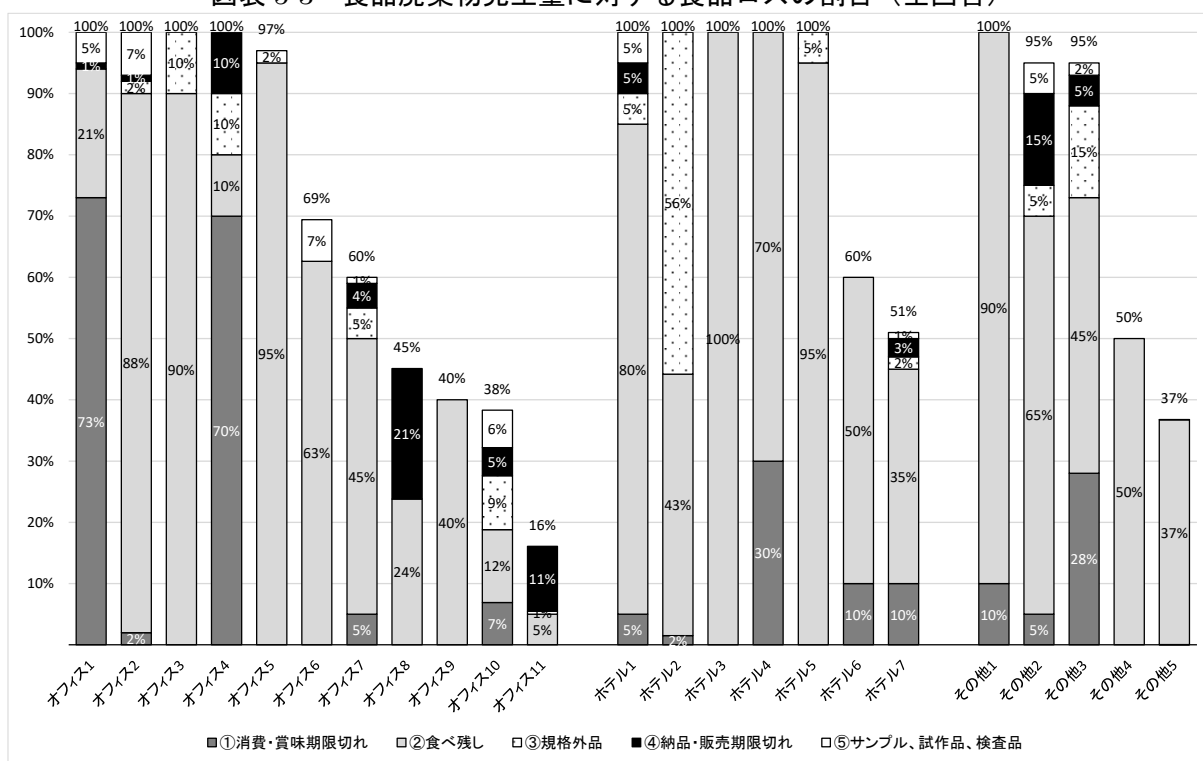
図表 5-2 食品廃棄物の再利用率の平均値



(3) 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合

○ 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合について、回答のあったものを下図にまとめる。

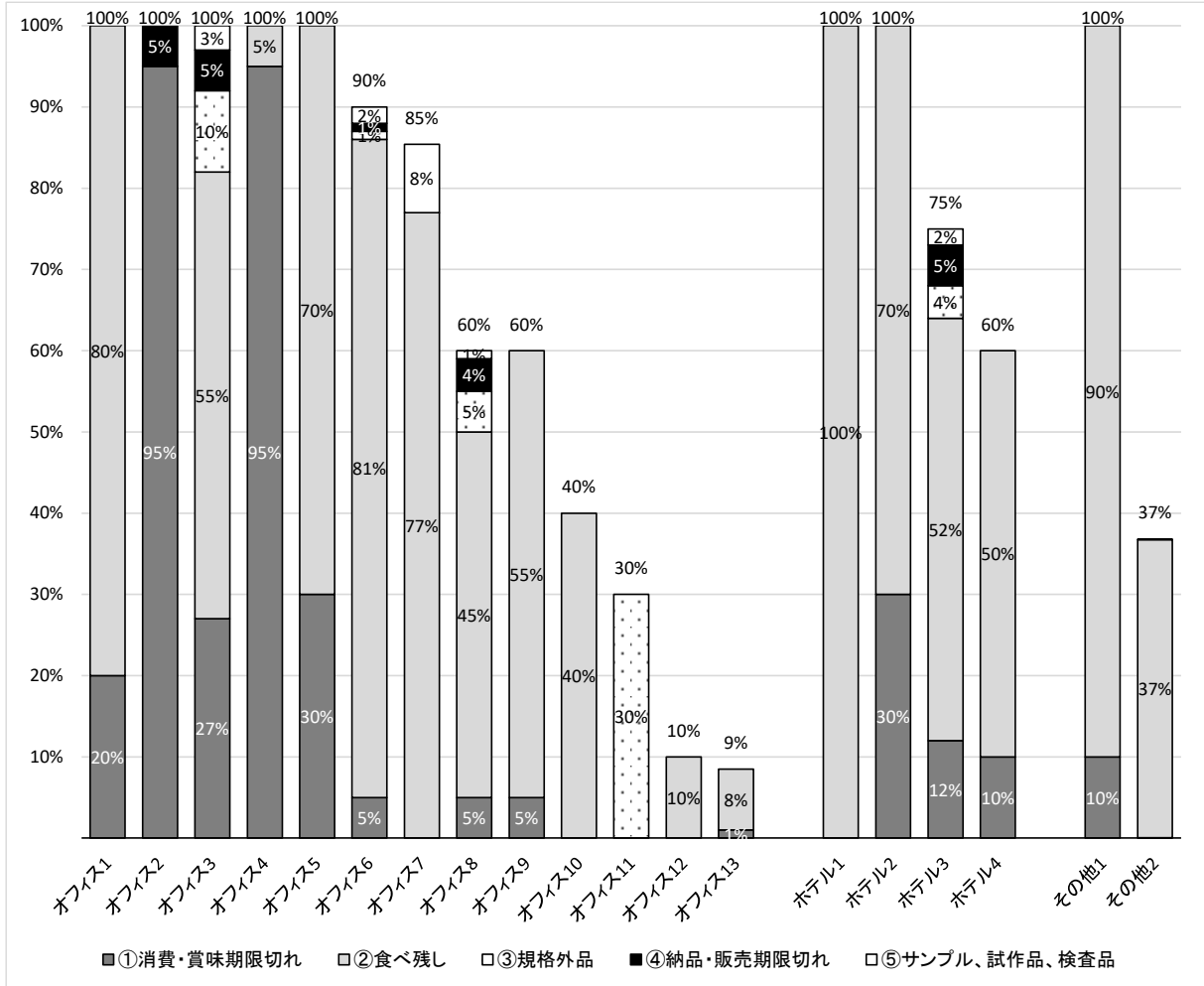
図表 5-3 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合（全回答）



(4) 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合

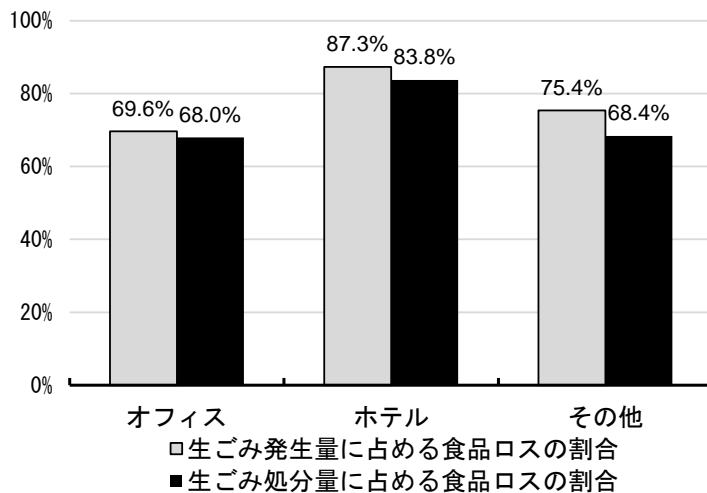
○ 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合について、回答のあったものを下図にまとめる。

図表 5-4 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合（全回答）



○ 食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値は下図のとおりである。

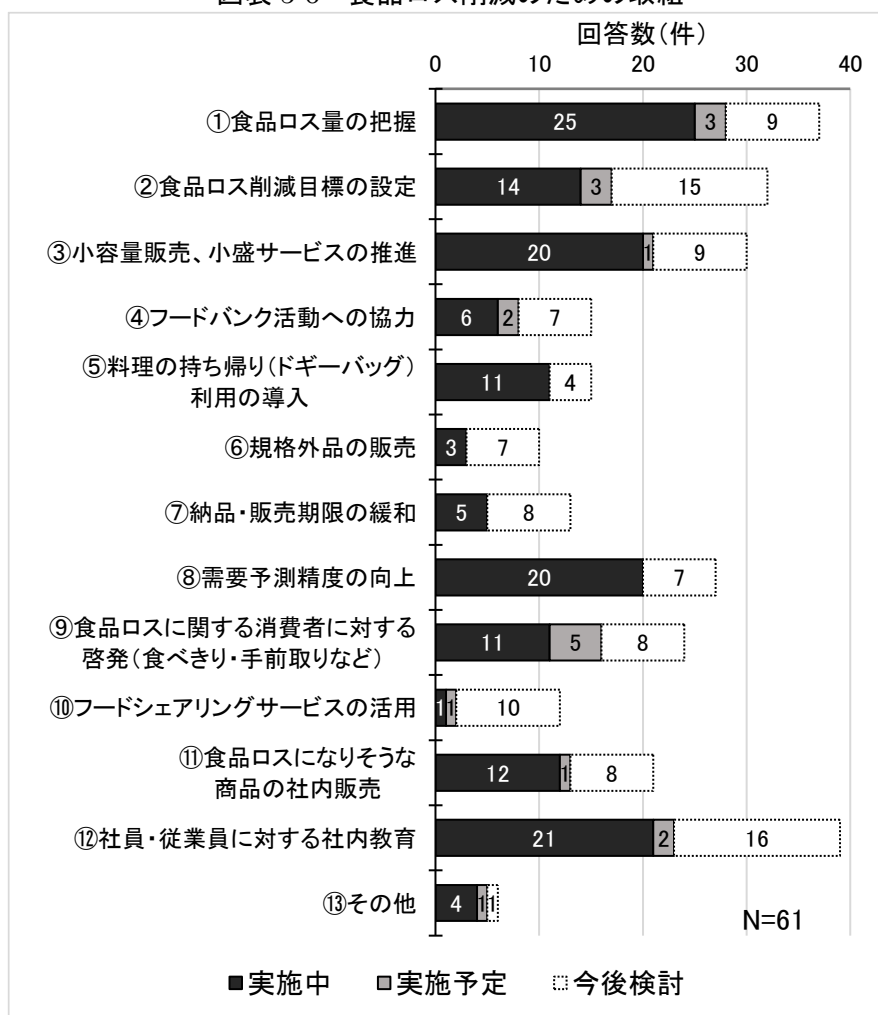
図表 5-5 食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値



5.3 食品ロス削減のための取組について

食品ロス削減のための取組（13項目）について、実施の有無を尋ねた結果を下図に示す。

図表 5-6 食品ロス削減のための取組



5.4 自由記入

問3 当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減に向けた取組や課題等に関する補足事項がありましたらご記入ください。

- 自由記入欄には 35 件の回答が寄せられた（「特になし」という回答を除く）。以下にその一覧を記載する。

建物名称	会社名	自由記入欄
オフィスビル 1	A社	社内で期限切れ前に、安く、クッキー、ケーキの販売を実施しています。
オフィスビル 2	B社	当ビルにおける飲料店舗は賃貸借契約に基づき入居頂いているが、ビル側で生ごみの総量は確認しているものの、問い合わせ頂いているフロアに付いては、今のところビルとしての取り組みは行っておらず、各テナントにお任せしている状態です。従いまして、問2の内容につきましては把握できておりません。
オフィスビル 3	C社	<ul style="list-style-type: none"> ・予約制の導入により、食品ロスを削減している飲食店舗があります。 ・商品開発時における適正量の検討を行っている飲食店舗があります。 ・頁1問1について、生ごみのみの発生量は把握しておりませんので、可燃物全体の発生量を記入しております。 ・上記可燃物は全てサーマルリサイクルしております。
オフィスビル 4	D社	ビル共用部のフードロス該当は厨茶に含まれる弁当の食べ残しのみで、厨茶に占める割合は1割未満。
オフィスビル 5	E社	<ol style="list-style-type: none"> 1.一般食堂のメニューサンプルは廃止済⇒ディスプレイ表示 2.当日の在館人数を給食会社に連携し、需要予測の精度を向上させている。 3.毎月の廃棄量（食べ残し）を下膳口に掲示。食べきれぬ量を取るよう促している。 4.コンビニの売れ残りは専門会社が回収しており、本件に含めず。 <p>食べ残し等は含まれるが未測定。</p>
オフィスビル 6	F社	<ul style="list-style-type: none"> ・非常食(3500人3日分)をフードバンク活動へ協力している。 ・2022年8月17日より食品リサイクルを実施。
オフィスビル 7	G社	食品ロス削減の取組として、SDGsを意識したメニュー取込み(デザート等)や消費・賞味期限間近食材を小鉢にする等のメニュー開発を実施
オフィスビル 8	H社	問1、問2の回答につきましては、弊社では把握できておらず店舗ごとの内容施策となっておりますので非回答、実施していないとなります。よろしくお願いいたします。
オフィスビル 9	H社	特段なし。 アンケート調査全体を通してですが、問1(2)及び問2について、弊社では把握できておらず各店舗ごとに行っている施策や内容となっておりますため、非回答及び実施していないと回答しております。
オフィスビル 10	H社	環境整備 生ごみ乾燥機(コンポスト)導入(バイオマス・堆肥化等)
オフィスビル 11	H社	特にございませぬ。 問1(2)、問2につきましては、各事業所毎に行われている内容であり、ビル側で把握しておりませんので、非回答または実施していないと記載させていただきました。

建物名称	会社名	自由記入欄
オフィスビル 12	H社	三菱地所グループの丸の内プロジェクトとして、食べきれなかった料理の持ち帰りを希望されるお客様に、持ち帰り容器と紙袋を無償配布実施。 紙袋は、丸の内のオフィスで使用した段ボール古紙をアップサイクルしている。
オフィスビル 13	H社	・問1(1):千代田区長宛に毎年「再利用計画書」を提出しているの で、必要な情報は行政側で連携してください。民間へ無駄な労力 を廻さないで欲しい。行政側のDX推進を望む。 ・問2:紙でアンケート収集し、人労力で集計をしているとしたら 税金の無駄です。Googl foomとか無料でも使える集計ソフトがあ り便利です。無駄な労働をしていると食品ロスではなく労働ロス です。
オフィスビル 14	H社	問1(2)、問2については、各店舗ごとに行っている施策や内容に つき、弊社では把握していないため、未回答、実施していないと して回答しております。 尚、問2⑤について、当施設では一部店舗を対象に期間限定でビ ル側からドギーバックを店舗宛配布し、食品ロス削減への啓蒙活 動を行いました。(アンケート回答時点では実施していないため、 「実施していない」と回答しています)
オフィスビル 15	H社	問1(2)及び問2について、各店舗毎に実施している内容や取り組 みになっていますが、問2の⑤の料理持ち帰り(ドギーバック)利 用の導入については、「MARUNOUCHI TO GO プロジェクト」 で各店舗に食べ残し持ち帰り容器を配布するキャンペーンを実施 しており、実施中としました。その他の質問事項については非回 答や実施していないと回答させて頂きました。
オフィスビル 16	H社	特にございません。 尚、問1(2)及び問2においては、各店舗毎に施策を実施してお り、弊社では詳細を把握出来ておりませんが、ビル全体としての 排出量の把握と食品ロスに対する啓蒙は実施しております。
オフィスビル 17	H社	2025年度にビル閉館予定。残存期間中、生ごみの分別強化を入 居店舗に対し啓発を行う予定。
オフィスビル 18	H社	2024年度より、計量器を導入するタイミングで、食品リサイク ルをスタートする予定。 その際に、生ごみの分別強化を入居店舗に対して啓発を行う予 定。
オフィスビル 19	H社	2024年度より、計量器を導入するタイミングで、食品リサイク ルをスタートする予定。 その際に、生ごみの分別強化を入居店舗に対して啓発を行う予 定。
オフィスビル 20	H社	2023年度10月末ビル閉館予定。残存期間中、生ごみの分別強化 を入居店舗に対し啓発を行う予定。
オフィスビル 21	H社	2023年度10月末ビル閉館予定。残存期間中、生ごみの分別強化 を入居店舗に対し啓発を行う予定。
オフィスビル 22	H社	アンケート調査全体を通してですが、問1(2)及び問2につい て、弊社では把握できておらず各店舗ごとに行っている施策や内 容となっておりますため、非回答及び実施していないとしており ます。

建物名称	会社名	自由記入欄
オフィスビル 23	警視庁	<ul style="list-style-type: none"> 当署では事務所内外における食品の販売はなく、各個人の食事における若干の残飯がゴミとして発生しているだけである。 震災等の災害対策用の備蓄食料は、消費期限前に各署員に配布しており、食品ロスの削減を図っている。
飲食店 1	I 社	食品ロスについては、個別に実施して下さい。 申し分けございません。
飲食店 2	J 社	問 1、問 2 ともにテナントでの対応、各テナントにより異なるため、アンケート回答と異なる場合があります。
飲食店 3	K 社	東京駅一番街の飲食店舗では食品ロスの発生はありません。
飲食店 4	L 社	<p>本社ビル 1F～7F 2024.3 月末ゴミ</p> <p>1F ラーメン (2024.3 月閉店予定)</p> <p>2F ステーキ (閉店済み)</p> <p>3F・4F 洋食 (2024.3 月閉店予定)</p> <p>5F 焼肉 (閉店済)</p> <p>2024 年 3 月 31 日 本店ビル閉店 (再開発)</p> <p>すべてのごみが無くなります。</p>
ホテル 1	M 社	<p>2021 年より、野菜の皮や果物の房、甲殻類の殻などを低温オーブンで焼いてパウダー状にし、塩に混ぜてオリジナルソルトとして料理に使用し、またホテルショップでも販売しています。</p> <p>2022 年より、廃棄が出ない「新食感の白い食パン W・E Bread(ウィーブレッド)」を開発し、館内で提供するサンドイッチ商品に導入しています。これまで見た目の美しさと食感を追求するため、食パンの耳を切り落としていましたが、伝統の味とスタイルを継承しながら食品ロスの削減に寄与する食パンを開発しました。これにより、年間約 2.5 トンの食品ロス削減を目指します。</p>
ホテル 2	N 社	赤坂エクセルホテル東急は R5 年 8 月 31 日に営業終了。 その他当館飲食店について、R5 年 10 月 31 日までに五月雨に閉店を予定しております。 (すでに閉店済店舗あり)
ホテル 3	O 社	<ul style="list-style-type: none"> 上記数値%は凡そとなります。 入居している高級ホテルは、事業上、質の高い商品を提供するため試作をする必要があり、一定の廃棄が発生する。また、利用客も上流の客層や高度なビジネス利用も多く、食べ残しを持ち帰るといった状況にない。
ホテル 4	P 社	宴会場での 3010 運動や一定のルールを決めて食べ残しをお持ち帰りができる「mottECO」の導入をし食品ロス削減の取組を行っている。
店舗ビル 1	H 社	<p>【2022 年度実施した取り組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品ロス削減「MARUNOUCHI TO GO」プロジェクト 丸の内エリアで取り組みに賛同いただいた 74 店舗で食べきれなかった料理の持ち帰り容器「TO GO BOX」や紙袋を無償配布し、食品ロス削減につなげる取り組みを実施。 ●ゴミ削減アイデアコンテスト開催 商業店舗が実際に行っている廃棄物を減らすアイデアや取り組みを募集。応募のあった取り組みを公開し、商業店舗による投票や館長、塵芥処理スタッフによる推薦にて、優れたアイデアを決定し表彰、水平展開を行った。

建物名称	会社名	自由記入欄
店舗ビル 2	Q 社	<p>・1 週間ごとに食品ロス量に対して 1 週間で実施するアクションを決定・実行</p> <p>・時間帯別にデータを元にストックチャートを作成しセールスプランに合わせた原材料を調達</p> <p>補足</p> <p>セールスプランに合わせて原材料を調達していますがあくまでもデータを元に予測したものの為使用可能時間内に使い切れない原材料が発生しています。</p>
店舗ビル 3	R 社	<p>食品ロスの視点での施設としての活動は行っておらず、各テナント様内での活動となっている。</p>
病院	S 病院	<p>病院給食という特性上、主たる喫食者である入院患者様には安全な食品を確実に提供することが責務であり、食品に納入業者の選定段階から厳しく確認、管理体制を維持している。そのため規格外製品の取扱い等を行っていない。</p> <p>また、大量調理衛生管理マニュアルに則った給食管理を実施しており、調理後の料理は提供可能時刻を過ぎた場合は廃棄としているため、料理の持ち帰りに準ずるような行為についても例外なく実施していない。</p> <p>しかし、食品ロスを防ぐため、入院患者の頻回予測、人数増減の要因の精査等に力を入れており、は発注数を抑えて増加した場合の対策を講じておく等、日々細やかな対策を行っている。</p>

6. 付属資料 アンケート調査票

6.1 区民アンケート調査票

千代田区 食品ロスに関する区民アンケート調査

「食品ロス」とは・・・

食品ロスとは、消費期限・賞味期限切れや食べ残しなどで、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

我が国の「食品ロス」の量は年間 523 万 t となっています（令和 3 年度農水省推計値）。

日本人 1 人当たりでは、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのに近い量です。

本アンケートは、食品ロス削減の取組を進めるための基礎資料とさせていただくため実施するものです。ご協力をおねがいたします。



○ 記入上のご注意

- ・ご回答は、当てはまるものを選び、番号に○印を付けてください。なお、「その他」を選ばれた場合は、() 内に具体的にご記入ください。
- ・調査の結果は、すべて統計的に処理するとともに、皆様のご意見などをアンケート調査以外に使用することや、その内容が外部に流出することは決してありません。

○ 返送方法

- ・ご記入いただいた調査票を三つ折りにして同封の返信用封筒に入れ、8月25日（金）までにポストに投函してください。切手の貼り付け、氏名の記入は不要です。

問1 普段、あなたはご自宅での食事はどのようにされていますか。(○は1つ)

1. 自宅内で調理するのが中心
2. 弁当や総菜、テイクアウト商品を購入して食べるのが中心
3. 宅配サービス(デリバリー)利用が中心
4. 自宅内ではあまり食事せず、外食中心
5. その他(具体的に:)

問2 普段の生活で、食品ロスについて意識されていますか。(○は1つ)

1. とても意識している
2. 少し意識している
3. あまり意識していない
4. まったく意識していない
5. どちらともいえない

問3 ご家庭内で、食品ロスはどのくらいの頻度で発生しますか。(○は1つ)

- | | | |
|------------|---|------|
| 1. ひんぱんに出る | } | →問4へ |
| 2. ときどき出る | | |
| 3. ほとんど出ない | | |
| 4. まったく出ない | | →問5へ |

問4 前問で1~3を回答された方にお聞きします。ご家庭内で発生する食品ロスはどのようなものですか。(あてはまるものすべてに○)

1. 腐ったりカビが生えたりするなど、傷んでしまったもの
2. 賞味期限・消費期限が切れたもの
3. 料理に使う予定がなくなってしまったもの
4. 使い切れる量を超えて購入したり、人からもらってしまったもの
5. 食べ残したもの
6. その他(具体的に:)

問5 あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていましたか。(○は1つ)

※消費期限は傷みやすい食品に設定された期限で、安全に食べられる期限です。

賞味期限は傷みにくいものに設定され、おいしさなどの品質が保たれる期限です。

1. 知っていた
2. 言葉は知っていたが、違いは知らなかった
3. 知らなかった

問6 あなたは、賞味期限の過ぎた食品はどのように扱いますか。(○は1つ)

1. 1日でも賞味期限を過ぎていたら捨てる
2. 短期間(1週間以内程度)であれば使うが、それ以上過ぎていれば捨てる
3. 色や見た目、においなどで判断し、使うか捨てるかを定める
4. その他(具体的に)

問7 普段の生活で食品ロスを出さない工夫、取組について、あなたのご家庭で実践されているものに○を付けてください。(○はいくつでも)

1. 料理を作り過ぎない
2. 残さずに食べる
3. 残った料理を別の料理に作り替える
4. 冷凍保存を活用する
5. 日頃から冷蔵庫等をこまめにチェックする
6. 食べ切れる量を購入する
7. 余った食材は寄付している
8. その他(具体的に)
9. 特に取り組んでいることはない

問8 スーパーやコンビニの食品売場で、棚の手前にある消費期限や賞味期限の近い商品をすすんで買うと、食品小売店の食品ロスを減らすことに役立ちます。あなたは、このことについてどうお考えですか。(○は1つ)

1. 普段から消費期限や賞味期限を気にせず買っている
2. 普段から食品ロスのことを意識して、できる範囲で消費期限や賞味期限の近い商品を選んでいる
3. 普段は消費期限や賞味期限が先の商品を選んでいるが、食品ロスの削減に役立つならできる範囲で期限の近い商品を選ぶようにしたい
4. 普段から消費期限や賞味期限が先の商品を選んでおり、今後もそうするつもりである
5. わからない。何とも言えない(普段買い物をしていないなど)

問9 「フードドライブ」についてお聞きします。

※「フードドライブ」とは、家庭で使われずに眠っている食品を持ち寄り、食料を必要とする団体や個人に寄付する活動です。



問9(1) あなたは、フードドライブを知っていましたか。(○は1つ)

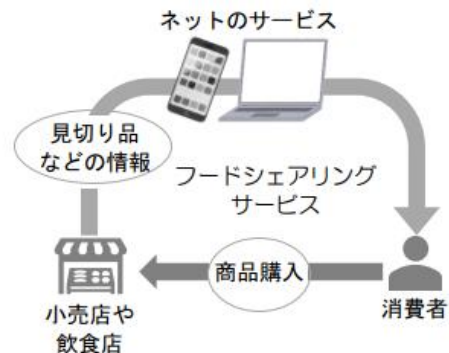
1. 知っており、食品を提供したことがある
2. 知っているが、食品を提供したことはない
3. 知らなかった

問9(2) あなたは、公共施設など身近なところに食品を受け付ける窓口があれば、食品を提供しますか。(○は1つ)

1. ぜひ提供したい
2. 機会があれば提供したい
3. 家庭で使われていない食品はあるが、提供するつもりはない
4. 家庭内で食品をあまり保存しておらず、提供できない

問10 「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。

※スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。



問10(1) あなたは、フードシェアリングを知っていましたか。(○は1つ)

1. よく知っている
2. ある程度知っている
3. 聞いたことはあるが、あまり知らない
4. まったく知らない

問10(2) ご家庭で、フードシェアリングを利用したことがありますか。(○は1つ)

1. 利用したことがある
2. 利用したことはないが、機会があれば利用してみたい
3. 利用したことはないし、今後も利用するつもりはない



問11 外食についてお聞きします。

問11(1) 飲食店で食べ残しをした経験はありますか。(○は1つ)

1. 毎回食べ残しをしている
2. 2~3回に1回程度は食べ残ししている
3. 4~5回に1回程度は食べ残ししている
4. ほぼしない(6回に1回以下)
5. 食事を残すことはない

問11(2) 飲食店で食べ残しを持ち帰ったことはありますか。(○は1つ)

1. 持ち帰った経験がある
2. 持ち帰った経験はない

問11(3) 飲食店が以下のような取組を行っていると感じた場合、その店をより多く利用したいと思いませんか。あてはまるものに○を付けてください。

(○はいくつでも)

1. 食べ切れなかった料理を持ち帰りできる
2. 食べ残しを少なくする取組をしている(小盛メニューや量の調整など)
3. 使い捨ての食器の削減や脱プラスチックに取り組んでいる
4. 地元の食材や有機野菜を使用している
5. 特にあてはまるものはない

問12 あなた自身とあなたのご家族についてお聞きします。(○は1つずつ)

問12(1) あなたの年代 (○は1つ)

1. 20歳代、または20歳未満
2. 30歳代
3. 40歳代
4. 50歳代
5. 60歳代
6. 70歳以上

問12(2) 今一緒に暮らしているご家族はあなたを含め何人ですか。(○は1つ)

1. 1人
2. 2人
3. 3人
4. 4人
5. 5人
6. 6人以上

問12(3) あなたを含め、あなたのご家族にあてはまるものに○を付けてください。
(○はいくつでも)

1. 夫婦のみの世帯である
2. 15歳以下の子どもがいる
3. 65歳以上の高齢者がいる

6.2 小規模事業所アンケート調査票

千代田区 食品ロスに関する事業所アンケート調査

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

我が国の「食品ロス」の量は年間 523 万 t となっています（令和 3 年度農水省推計値）。日本人 1 人当たりでは、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのに近い量です。

本アンケートは、食品ロス削減の取組を進めるための基礎資料とさせていただきますため実施するものです。ご協力をおねがいたします。



○ 本調査の対象となる食品廃棄物

- ・本調査は、事業活動によって発生する食品廃棄物が対象となります。メーカーや卸売業者に返品したものについては対象外です。また、食料品製造業から排出される動植物性残さ（産業廃棄物）も対象外です。
- ・本調査は事業所単位で行いますので、貴事業所以外の本社・支社、本店・支店等があってもそれらは調査の対象とはなりません。

○ 記入上のご注意

- ・ご回答は、当てはまるものを選び、番号に○印を付けてください。なお、「その他」を選ばれた場合は、（ ）内に具体的にご記入ください。
- ・調査の結果は、すべて統計的に処理するとともに、皆様のご意見などをアンケート調査以外に使用することや、その内容が外部に流出することは決してありません。

○ 返送方法

- ・ご記入いただいた調査票を三つ折りにして同封の返信用封筒に入れ、9月14日（木）までにポストに投函してください。切手の貼り付け、氏名の記入は不要です。

問1 貴事業所の概要についてお聞きします。

問1(1) 業種（○は1つ）

- | | | |
|------------------|------------|------------|
| 1. 飲食料品卸売業 | 2. 各種商品卸売業 | 3. 飲食料品小売業 |
| 4. 各種商品小売業 | 5. 宿泊業 | 6. 飲食店 |
| 7. 持ち帰り・配達飲食サービス | 8. その他 | |

問1(2) 1日に平均で働いている従業者数（パート・アルバイト等を含みます）

約（ ）人

問1(3) 事業所の延べ床面積

- | | |
|---|--|
| 1. 50 m ² 未満 | 2. 50 m ² 以上～100 m ² 未満 |
| 3. 100 m ² 以上～300 m ² 未満 | 4. 300 m ² 以上～500 m ² 未満 |
| 5. 500 m ² 以上～1000 m ² 未満 | 6. 1000 m ² 以上 |

問2 貴事業所から排出される食品廃棄物についてお聞きします。

問2(1) 貴事業所から排出される食品廃棄物は1週間あたり何kg程度ですか。

1週間あたり約 () kg

※食品廃棄物排出量の目安：45ℓのポリ容器で20kg程度、45ℓ袋で12kg程度

問2(2) 前問の食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合は何%程度ですか。

生ごみの中の約 () %（食品ロスが無い場合は0を記入してください）

問2(3) 食品ロス（可食部）の内容をお答えください。（〇はいくつでも）

- | |
|---------------------------------------|
| 1. 消費・賞味期限切れ |
| 2. 食べ残し |
| 3. 製造過程や流通過程での破損・汚損等による規格外品 |
| 4. 納品・販売期限切れ（3分の1ルール※等、商慣行上の返品・廃棄を含む） |
| 5. サンプル、試作品、検査品 |
| 6. その他 |

※3分の1ルール：製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を経過した日程までを販売可能な日（販売期限）とする商慣習的なルール。

問2(4) 食品廃棄物（食品ロスを含む）の処理方法について、あてはまるものに〇をつけてください。（〇はいくつでも）

- | |
|--------------------------|
| 1. 区の可燃ごみ収集に出す。 |
| 2. 一般廃棄物収集運搬許可業者に委託している。 |
| 3. 直接清掃工場に持ち込んでいる。 |
| 4. 民間のリサイクル業者等に引き渡している。 |
| 5. その他(具体的に) |

問3 フードバンク活動についてお聞きします。

フードバンク活動とは、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮などにより食べものを必要としている人に無償で提供する民間団体などの活動です。以下のフードバンク活動に関し、貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○)		
	1. 協力している 2. 今後協力できそう 3. 協力していない・できそうもない		
①フードバンクへの規格外品・余剰品などの食品提供	1	2	3
②フードバンクへの食品配送に関する協力	1	2	3
③フードドライブ(※)実施への協力	1	2	3
④社員がボランティアとして活動に参加	1	2	3

※フードドライブ：家庭で使われずに眠っている食品を職場や店舗等に持ち寄り、それらをまとめてフードバンクなどに提供する活動

問4 飲食店の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○)		
	1. 実施している 2. 今後実施できそう 3. 実施していない・できそうもない		
①食べ残しはタッパーやドギーバッグなどで利用客が持ち帰ることができる	1	2	3
②食べきりサイズ、小盛サイズのメニューを導入している	1	2	3
③余った食品、食材を従業員に持ち帰ってもらっている	1	2	3
④店内のポップなどで利用客に食べ切りを呼びかけている	1	2	3
⑤メニューの工夫等で、食材を使い切るよう対策を行っている	1	2	3

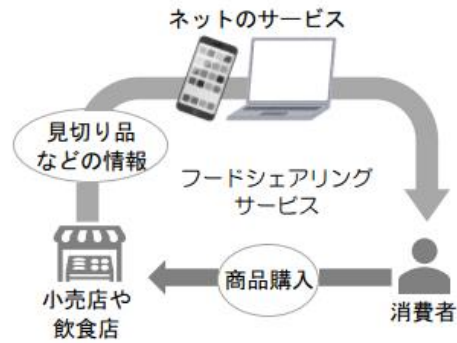
問5 卸売店・販売店の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○)		
	1. 実施している 2. 今後実施できそう 3. 実施していない・できそうもない		
①規格外品を販売する	1	2	3
②納品・販売期限を緩和する	1	2	3
③食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	2	3

問6 小売店・飲食店の方に「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。

スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。

フードシェアリングについて貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(〇は1つ)



1. 実施している
2. 実施していないが、今後実施してみたい
3. 実施しておらず、今後も実施予定はない

問7 全ての事業所の方にお聞きします。

仮に、千代田区が食品ロスを減らす取組を行っている事業所を認定し、店内掲示物（ステッカーやポップ）やホームページなどで認定事業所をPRする制度を導入した場合、貴店のお考えをお聞かせください。(〇は1つ)

1. 制度に参加してみたい
2. 制度に参加するつもりはない
3. その他（具体的に)

問8 食品ロスの削減に関してお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

質問は以上です。たくさんの質問にお答えいただきありがとうございました。

6.3 事業用大規模建築物アンケート調査票

食品ロスに関するアンケート調査 質問・回答用紙

千代田区環境まちづくり部 千代田清掃事務所

郵送の場合	ご記入いただいた本調査票を返信用封筒にて 9 月 8 日（金）までにご返送ください。（切手は不要です）
メールの場合	WEB ページ（ https://icrev.jp/foodloss/ ）より調査票（PDF）をダウンロードし、ご回答後、添付ファイルとして foodloss@icrev.jp にお送りください。

以下の太枠内につきご回答下さい。

【ご回答者（廃棄物管理責任者）】

建 物 名 称		
廃 棄 物 管 理 責 任 者	会 社 名	
	所 属 名 ・ 職 名	
	氏 名	
	ご 連 絡 先 TEL	内線

問 1 当該建築物における食品廃棄物・食品ロスの発生・処理の状況（R4年4月～R5年3月）

(1) 食品廃棄物全体（再生用計画書の「⑧生ごみ」）の令和4年度発生量・処理量

令和4年度食品廃棄物（生ごみ）発生量（A）		トン
処理区分	再利用量（B）	トン
	廃棄量（C）	トン

※数量については、小数第2位を四捨五入し、小数第1位までの表示にしてください。

(2) 食品ロス（可食部）の内容及び割合

前問（1）の食品廃棄物発生量（A）、廃棄量（C）に対する食品ロスのおおよその割合を内容別に下表に記入してください。

食品ロスの種類	生ごみ発生量に対する内訳 (前問(1)Aを100%とする)	生ごみ廃棄量に対する内訳 (前問(1)Cを100%とする)
①消費・賞味期限切れ	%	%
②食べ残し	%	%
③製造過程や流通過程での破損・汚損等による規格外品	%	%
④納品・販売期限切れ（3分の1ルール※等、商慣行上の返品・廃棄を含む）	%	%
⑤サンプル、試作品、検査品	%	%
⑥その他	%	%

※3分の1ルール：製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を経過した日程までを販売可能な日（販売期限）とする商慣習的なルール。

問2 食品ロス削減のための取り組みについてお聞きします。

当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減のための取組状況について、それぞれあてはまる番号に○を付けてください。

	取組状況（いずれかに○）			
	1. 実施中	2. 実施予定	3. 今後検討	4. 実施していない
①食品ロス量の把握	1	2	3	4
②食品ロス削減目標の設定	1	2	3	4
③小容量販売、小盛サービスの推進	1	2	3	4
④フードバンク活動への協力	1	2	3	4
⑤料理の持ち帰り（ドギーバッグ）利用の導入	1	2	3	4
⑥規格外品の販売	1	2	3	4
⑦納品・販売期限の緩和	1	2	3	4
⑧需要予測精度の向上	1	2	3	4
⑨食品ロスに関する消費者に対する啓発（食べきり・手前取りなど）	1	2	3	4
⑩フードシェアリングサービスの活用	1	2	3	4
⑪食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	2	3	4
⑫社員・従業員に対する社内教育	1	2	3	4
⑬その他（具体的に ）	1	2	3	4

問3 当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減に向けた取組や課題等に関する補足事項がありましたらご記入ください。

ご回答ありがとうございました。