



TOKYO 2020

東京2020大会における飲食提供について

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

2022年2月25日

1. はじめに

(1) 大会における飲食提供の考え方

- ◆ 食品安全
- ◆ 栄養の確保・多様性への配慮
- ◆ 持続可能性(食品ロスの削減を含む)
- ◆ 日本の食文化の発信

「飲食提供に係る基本戦略」
(2018.3策定)

(2) 大会の飲食提供をとりまく環境

○オリンピック・パラリンピックの特殊性

⇒ 大規模・短期集中、前例の少なさ、厳格なセキュリティ

○2020大会の特殊性 ⇒ 猛暑期の開催、新型コロナ対策、無観客

2. 選手村

(1) メインダイニングホールでの提供

○試合に向け選手がコンディショニングを行うための飲食提供施設

○選手等の様々な食習慣や文化、宗教等多様性に配慮

○約700種類のメニューを8日間サイクルで、

いずれのメニューも切らすことなく提供

○24時間営業

⇒大会期間中提供実績 約87万食



(2) 食品ロス削減の具体策

食品ロスの管理(8工程)

材料準備

- 1.メニュープランニング・プリコストイング
- 2.来客・出数予測
- 3.発注
- 4.食材使用量把握
- 5.検収・保管

調理

- 6.調理

配膳・喫食

- 7.サービス・喫食

計測

- 8.結果の把握と検討

大会情報と連動した調理計画

メニュー毎の人気把握と数量反映

食材アイテム数最小化

食材発注量と在庫の適正化

カット食材の活用

調理オーダリングシステムでの調節

小ポーションでサーブ 皿サイズ縮小

食べ残し削減啓発

厨房での処分を定量化 調理数調整

＋ 選手・大会関係者の協力による食べきり

情報を活用したコントロールと配膳の工夫により食品ロスを最小化

(3) メインダイニングホールにおける食品ロスの状況

大会期間を通じた食材総使用量	1,207トン
食材の皮、骨等を除いた後の可食部分の処分量	175トン（処分率14.5%）
1人1食当たりの摂取量	1.12kg
1人1食当たりに換算した処分量	約0.2kg

1. 処分量は、調理後、選手等が喫食しないまま2時間を経過し、衛生上の理由から食事として提供できなくなったものの量を集計（衛生面は厚生労働省が定める大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき運営）
2. 衛生上の理由等から処分となったものはリサイクルを行った。

3. 競技会場等

(1) 提供実績

対 象：会場内で業務に従事する大会スタッフ

提供実績：43競技会場等において約160万食

※弁当で提供（事前予約制）

(2) 弁当受発注のシステム

- ① オリンピック開会式の約2か月前に全期間分の注文を受付・仮発注
- ② 無観客開催に伴うスタッフ減少分についてキャンセル受付（追加対応）
- ③ ②で確定した数量を提供日の3日前に最終発注→納品

(3) 競技会場等における提供実績

期間(2021年)	提供数	非喫食数	非喫食率
7月	81万食	19万食	24%
8月	69万食	10万食	15%
9月	10万食	0.8万食	8%
合計	160万食	30万食	19%

(4) 食品ロスの発生要因

- 大会開催を取り巻く環境が流動的であり、発注量の見直しが不十分
- 当日のシフト変更等により発注と実需に差が発生

(5) 競技会場等における食品ロス対策

- ✓ 発注数の更なる管理・精査
- ✓ 発注された弁当の確実な喫食の呼びかけ
- ✓ 提供時間の延長による喫食の促進 等



- ✓ 消費期限の比較的長いパンについてはフードバンクに提供
- ✓ 処分せざるを得ない弁当は、飼料化・バイオガス化のリサイクルへ

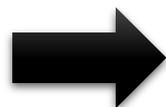
4. まとめ及び今後に向けて

(1) 選手村

- メインダイニングホールでは、来場者数が一定しない中、得られる情報を随時運営に取り込みながら、食品ロス削減に向け絶えず改善を重ねた。
- 食品ロスの計量を継続的に行ったことにより、今後の大会に指標を提供

(2) 競技会場等

- 大会初期に多くの食品ロスが発生したが、大会期間を通じて改善に取り組み削減に努めた。
- 弁当の提供については、急な状況変化が起こり得ることも踏まえ、確実な喫食機会の提供と消費期限の短い食事に伴うロス削減とを両立させる仕組みの検討が重要



気づき・学びの継承