

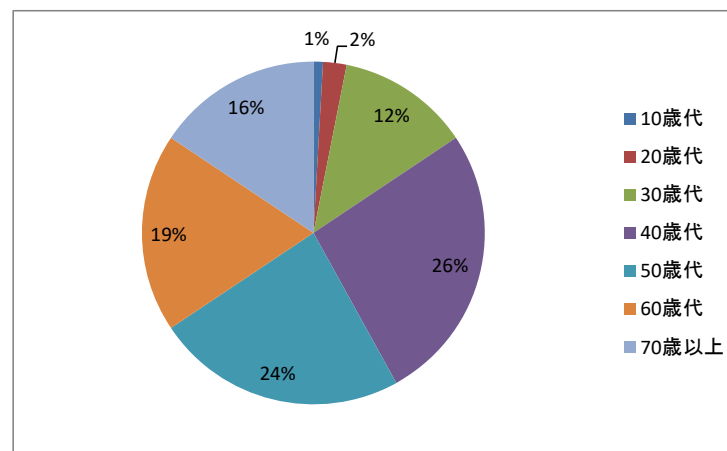
第3回 食品ロス削減に関する認知度と取組状況についてのアンケート

【アンケート実施期間】 令和4年7月1日～令和4年7月15日

【アンケートの目的】 「食品ロス」とはまだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。例えば、家庭や外食での食べ残しや、期限切れなどで手つかずのまま捨てられてしまう食品、店舗での売れ残りなどのことをいいます。
日本だけでなく世界的に問題となっている食品ロスについて、市民の皆さまの意識や関心、取組状況などをおたずねし、今後の金沢市における食品ロス対策の方向性を検討するため、参考とさせていただくものです。

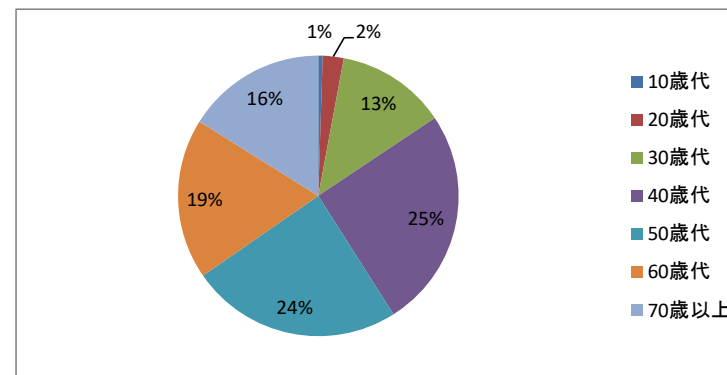
【対象者数】 224名

内訳	人数	%
10歳代	2	0.9
20歳代	5	2.2
30歳代	28	12.5
40歳代	59	26.3
50歳代	53	23.7
60歳代	42	18.8
70歳以上	35	15.6
計	224	100.0



【回答者数】 205名

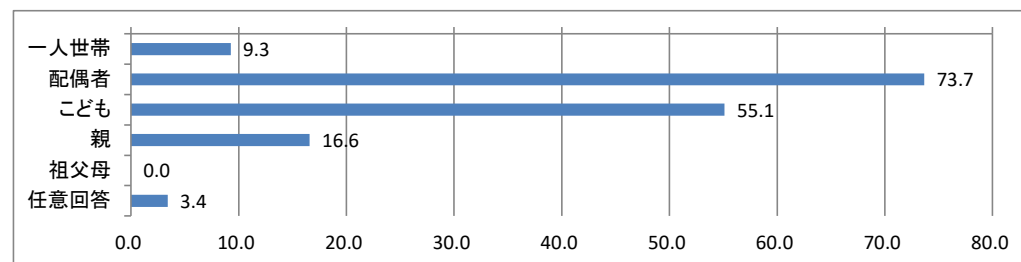
内訳	人数	%
10歳代	1	0.5
20歳代	5	2.4
30歳代	26	12.7
40歳代	52	25.4
50歳代	50	24.4
60歳代	38	18.5
70歳以上	33	16.1
計	205	100.0



【回答率】 92%

問1 世帯構成について、当てはまる項目をすべて選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
一人世帯	19	9.3
配偶者	151	73.7
子ども	113	55.1
親	34	16.6
祖父母	0	0.0
任意回答	7	3.4

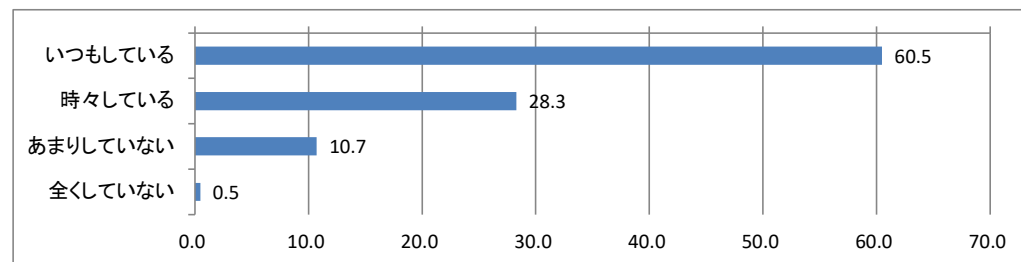


任意回答

・兄弟	・孫	・嫁
-----	----	----

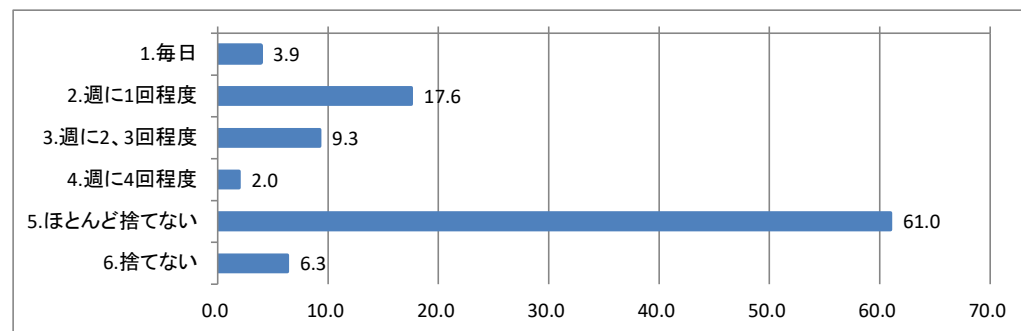
問2-1 ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていますか。

回答	人数	%
いつもしている	124	60.5
時々している	58	28.3
あまりしていない	22	10.7
全くしていない	1	0.5



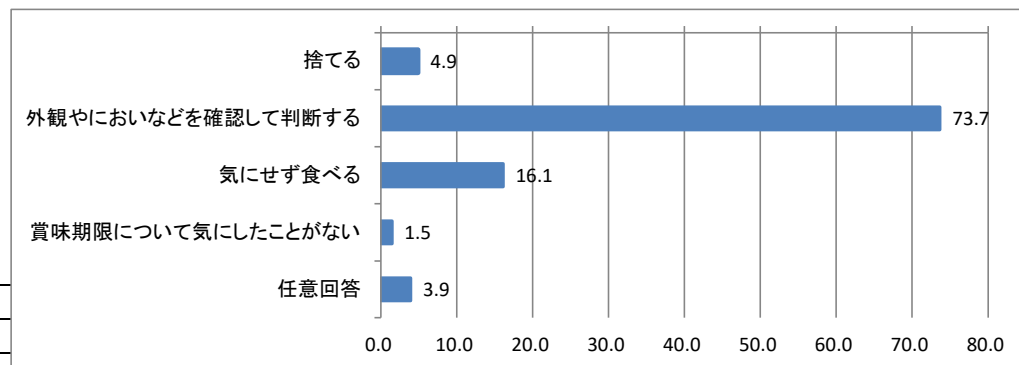
問2-2 ご家庭で食材を捨てることがありますか。その回数は、週に何回程度でしょうか。

回答	人数	%
1. 毎日	8	3.9
2. 週に1回程度	36	17.6
3. 週に2、3回程度	19	9.3
4. 週に4回程度	4	2.0
5. ほとんど捨てない	125	61.0
6. 捨てない	13	6.3



問3 傷みにくい食品については、賞味期限※が設定されています。賞味期限が切れていることに気がついた場合、あなたはどのようなことが多いですか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
捨てる	10	4.9
外観やにおいなどを確認して判断する	151	73.7
気にせず食べる	33	16.1
賞味期限について気にしたことがない	3	1.5
任意回答	8	3.9

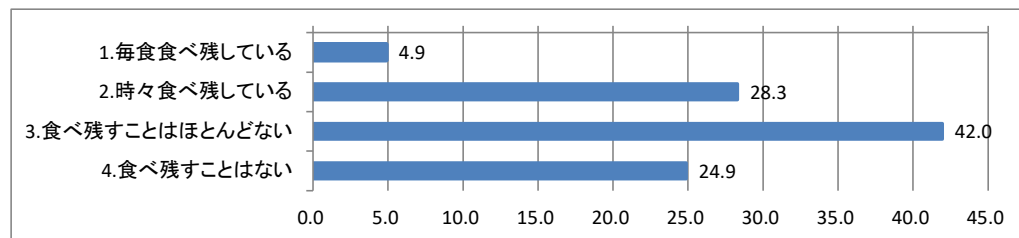


任意回答

- ・1日2日しか経ってないのなら食べる。
- ・食材の種類によって判断
- ・少々過ぎても食べる
- ・賞味期限と消費期限とは異なるので2、3日程度なら食べます。
- ・数日なら特に気にしない。普段から期限を気にしているから期限切れのものは出ないように食事作りをしている
- ・物により判断する
- ・期限前に冷凍をする
- ・自分が食べるのであれば大丈夫そうか確認して食べる。子供たちにはあげない、捨てる。

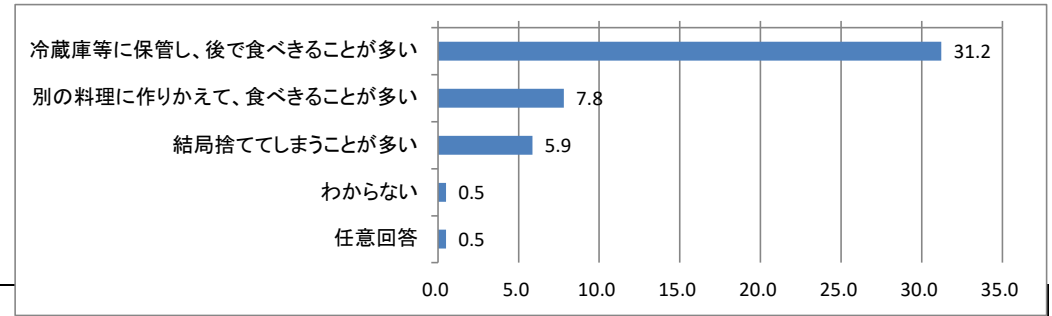
問4-1 ご家庭で食事をする際、ご家族も含め、食べ残すことはありますか。その頻度はどのくらいですか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. 毎食食べ残している	10	4.9
2. 時々食べ残している	58	28.3
3. 食べ残すことはほとんどない	86	42.0
4. 食べ残すことはない	51	24.9



問4-2 問4-1で、「1.毎食食べ残している」、「2.時々食べ残している」を選んだ方におたずねします。食べ残した料理は最終的にどうする事が多いですか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
冷蔵庫等に保管し、後で食べることが多い	64	31.2
別の料理に作りかえて、食べることが多い	16	7.8
結局捨ててしまうことが多い	12	5.9
わからない	1	0.5
任意回答	1	0.5

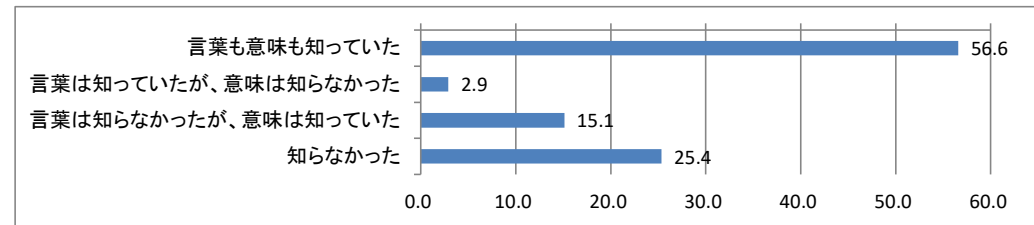


任意回答

・弁当のおかずにする

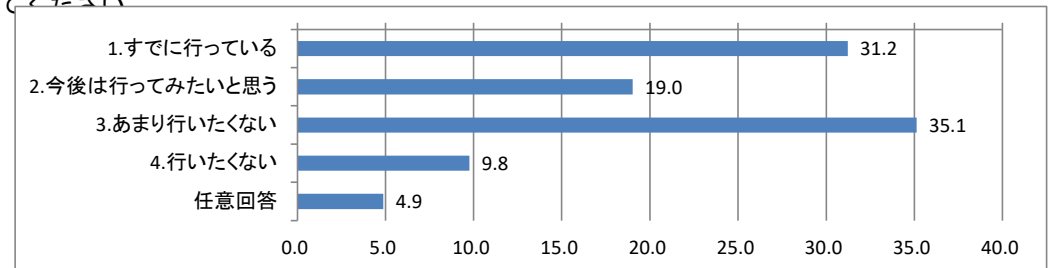
問5-1 「てまえどり」という購買行動を知っていますか。

回答	人数	%
言葉も意味も知っていた	116	56.6
言葉は知っていたが、意味は知らなかった	6	2.9
言葉は知らなかったが、意味は知っていた	31	15.1
知らなかった	52	25.4



問5-2 「てまえどり」を行いたいと思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1.すでに行っている	64	31.2
2.今後は行ってみたいと思う	39	19.0
3.あまり行いたくない	72	35.1
4.行いたくない	20	9.8
任意回答	10	4.9

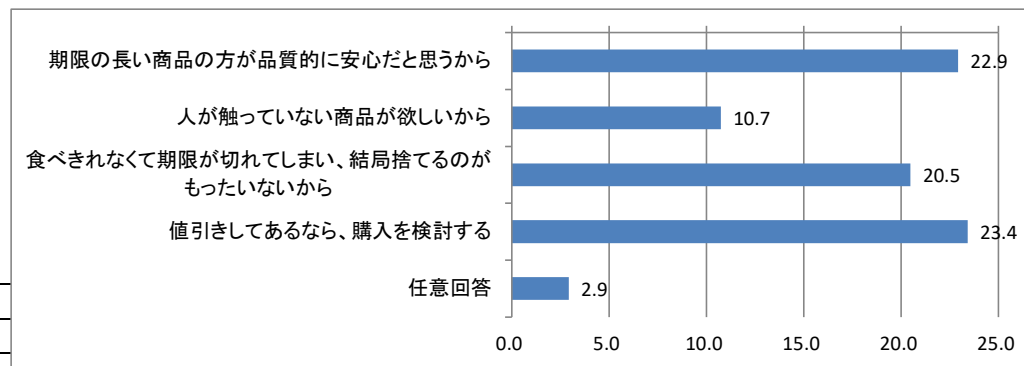


任意回答

・すぐに食べるものは行う
・商品による
・食品に依り判断している
・物によっては、長い期間で消費する物もあるのでその場合はあえて奥の物と購入します。
・値引きされていたら買う
・牛乳など直ぐに使わない物で、味の変化がよくわかる物は日が短いのは避ける傾向にあります。
・なるべくそうするが、毎日買い物へ行くわけではないので予定を考えて期限が長いものを選ぶ時もある。
・購入する商品によって手前から取る時と後ろから取ることもある
・ときどき

問5-3 問5-2で「3.あまり行いたくない」、「4.行いたくない」を選んだ方におたずねします。その理由は何ですか。あてはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
期限の長い商品の方が品質的に安心だと思うから	47	22.9
人が触っていない商品が欲しいから	22	10.7
食べきれなくて期限が切れてしまい、結局捨てるのがもったいないから	42	20.5
値引きしてあるなら、購入を検討する	48	23.4
任意回答	6	2.9

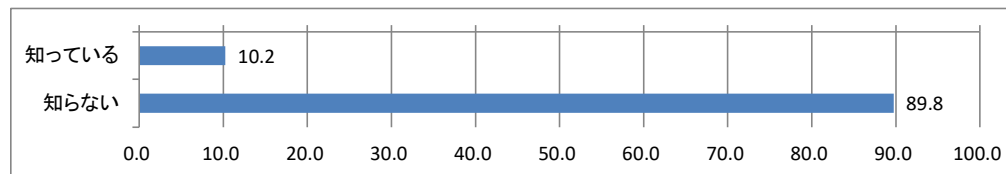


任意回答

・当日に食べることが明らかな場合のみ手前どり
・ある程度まとめ買いをしている。
・ひとり暮らしなので食べきれる期限の物を選びたい
・少しでも日持ちする方がいいから
・家族が少なく、食べる量も少ないので、賞味期限が短い商品を買うと、結果的にフードロスを引き起こすことになるから。

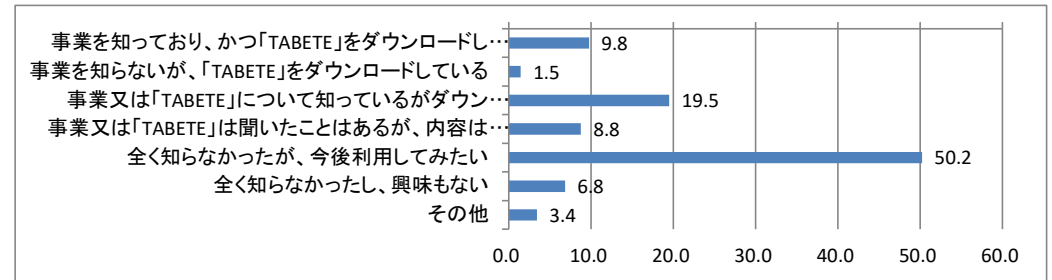
問6 金沢市では、小盛りメニューの設定などの食品ロス削減に取り組む飲食店等を「いいね・食べきり推進店」として登録し、金沢市のホームページで紹介しています。この取組を知っていますか。

回答	人数	%
知っている	21	10.2
知らない	184	89.8



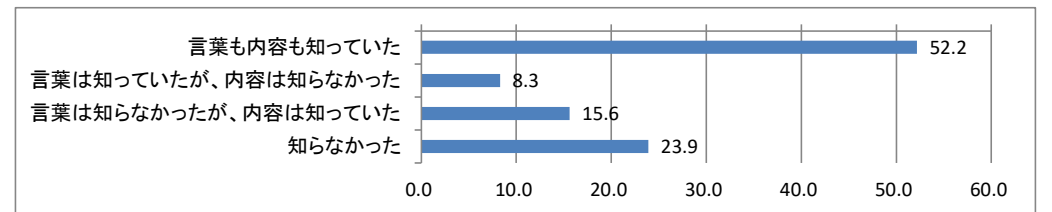
問7 金沢市では食品ロスの削減と環境に配慮した消費行動の促進等を目的に、アプリ「TABETE」を活用した「フードシェアリングモデル事業※」を実施しています。これについて当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
事業を知っており、かつ「TABETE」をダウンロードしている	20	9.8
事業を知らないが、「TABETE」をダウンロードしている	3	1.5
事業又は「TABETE」について知っているがダウンロードしていない	40	19.5
事業又は「TABETE」は聞いたことはあるが、内容は知らない	18	8.8
全く知らなかったが、今後利用してみたい	103	50.2
全く知らなかったし、興味もない	14	6.8
その他	7	3.4



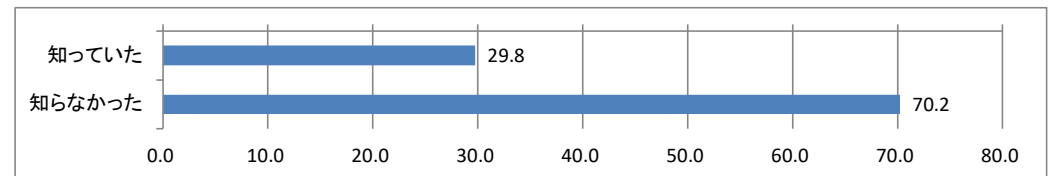
問8-1 ご家庭で余っている食品を集めて、福祉団体等に提供する活動を「フードドライブ」といいます。「フードドライブ」という言葉とその内容について知っていましたか。

回答	人数	%
言葉も内容も知っていた	107	52.2
言葉は知っていたが、内容は知らなかった	17	8.3
言葉は知らなかったが、内容は知っていた	32	15.6
知らなかった	49	23.9



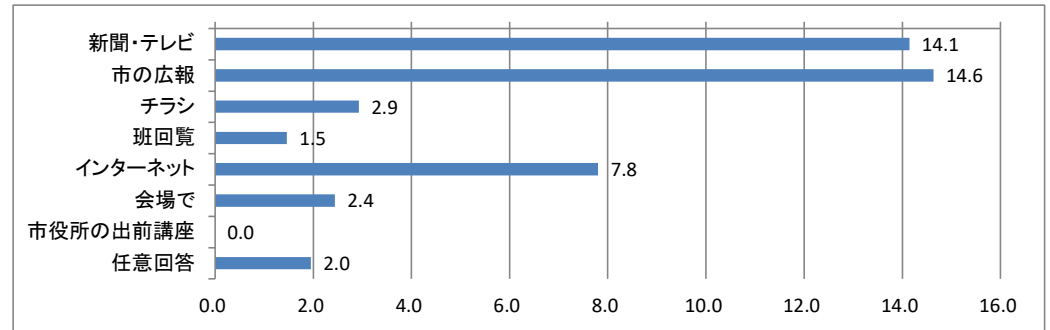
問8-2 金沢市では市内4カ所に「フードドライブ受付窓口」※を開設しています。これについて知っていましたか。

回答	人数	%
知っていた	61	29.8
知らなかった	144	70.2



問8-3 問8-2で「1.知っている」を選んだ方におたずねします。どのように知りましたか。（複数回答）

回答	人数	%
新聞・テレビ	29	14.1
市の広報	30	14.6
チラシ	6	2.9
班回覧	3	1.5
インターネット	16	7.8
会場で	5	2.4
市役所の出前講座	0	0.0
任意回答	4	2.0

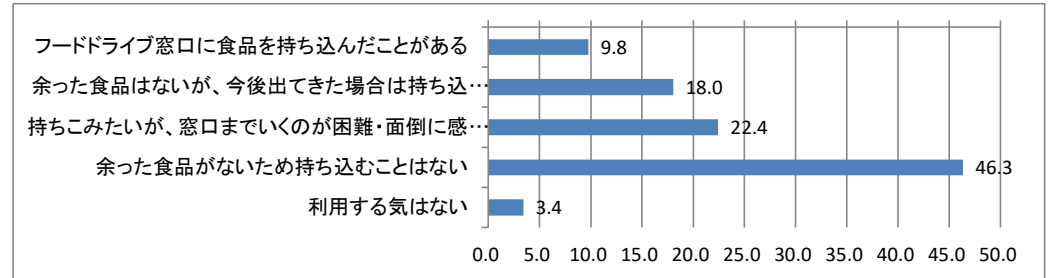


任意回答

・家族が知っていたから
・友達
・カーラジオ
・知人が事務局として活動に参加してる

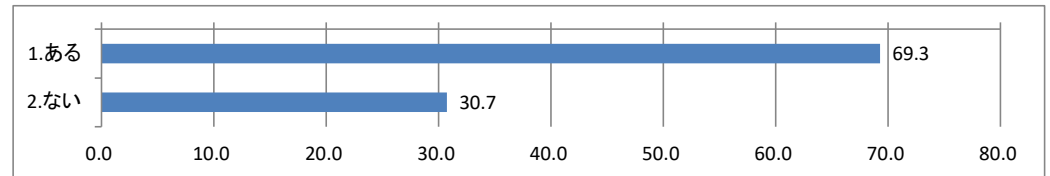
問8-4 フードドライブ受付窓口の利用についてお聞きます。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
フードドライブ窓口に食品を持ち込んだことがある	20	9.8
余った食品はないが、今後出てきた場合は持ち込みたい	37	18.0
持ちこみたいが、窓口までいくのが困難・面倒に感じる	46	22.4
余った食品がないため持ち込むことはない	95	46.3
利用する気はない	7	3.4



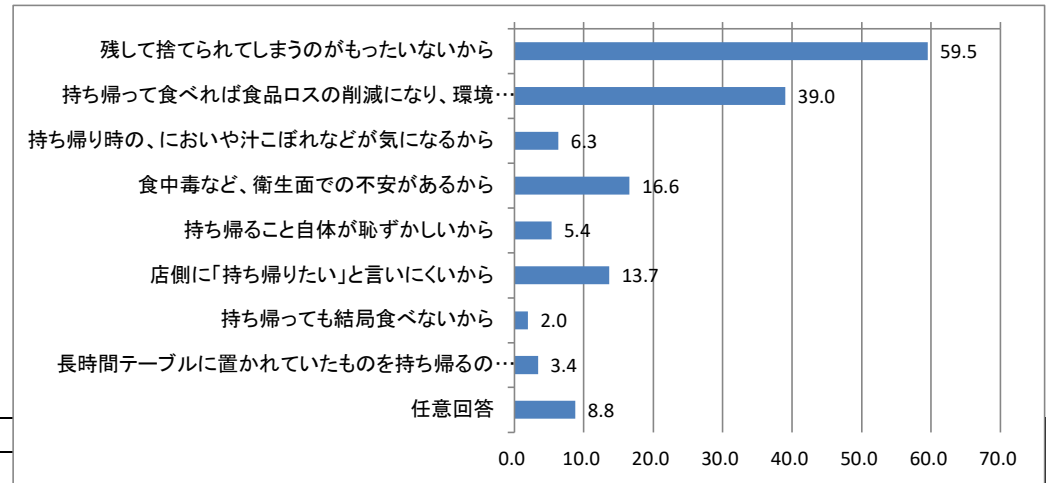
問9-1 これまで、外食時に食べきれなかった料理を持ち帰りたと思ったことはありますか。

回答	人数	%
1. ある	142	69.3
2. ない	63	30.7



問9-2 その理由は何ですか。あてはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
残して捨てられてしまうのがもったいないから	122	59.5
持ち帰って食べれば食品ロスの削減になり、環境に良いから	80	39.0
持ち帰り時の、においや汁こぼれなどが気になるから	13	6.3
食中毒など、衛生面での不安があるから	34	16.6
持ち帰ること自体が恥ずかしいから	11	5.4
店側に「持ち帰りたい」と言いにくいから	28	13.7
持ち帰っても結局食べないから	4	2.0
長時間テーブルに置かれていたものを持ち帰るのに抵抗があるから	7	3.4
任意回答	18	8.8



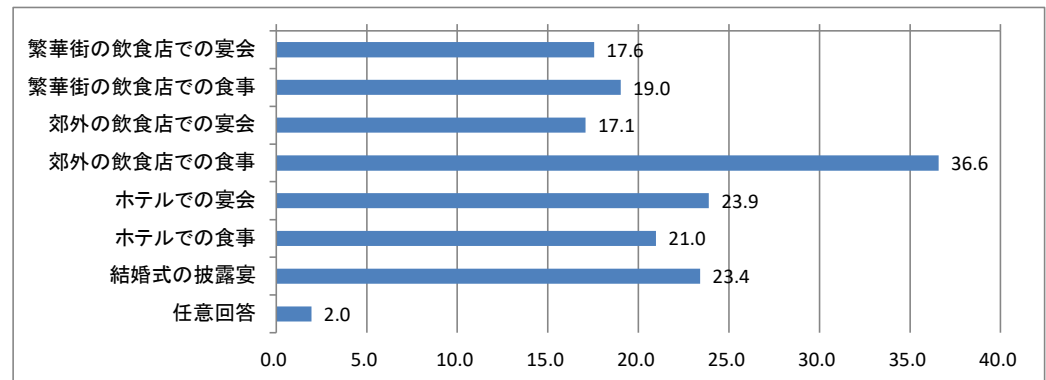
任意回答

- ・食べきれない量は注文しないため（多数）
- ・寿司などお店で折詰があれば持ち帰る。
- ・持ち帰りたい時もありますが、衛生面で断られることが多い。
- ・店側に食中毒の観点から持ち帰り禁止と言われた
- ・外食は控えている
- ・基本的に外食はしない
- ・食べきるので余ることがない
- ・食費節約のため

問9-3 問9-1で「1. ある」を選んだ方におたずねします。どのような状況で、食べきれなかった料理を持ち帰りたいと思いましたか。

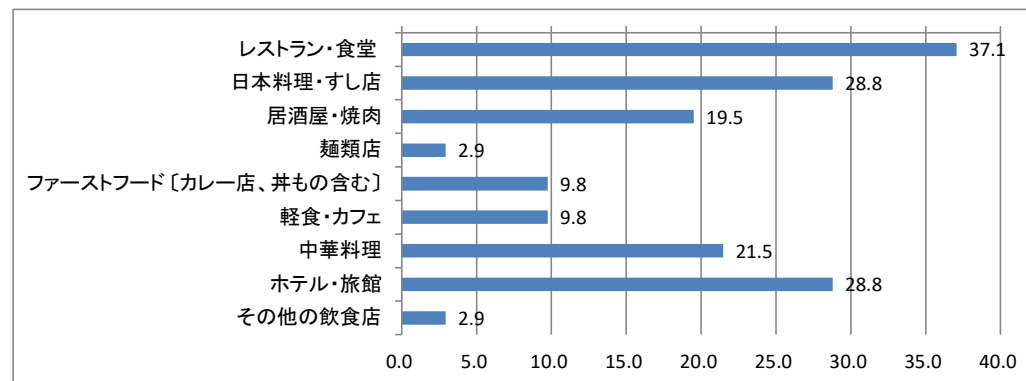
あてはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
繁華街の飲食店での宴会	36	17.6
繁華街の飲食店での食事	39	19.0
郊外の飲食店での宴会	35	17.1
郊外の飲食店での食事	75	36.6
ホテルでの宴会	49	23.9
ホテルでの食事	43	21.0
結婚式の披露宴	48	23.4
任意回答	4	2.0



問9-4 問9-1で「1. ある」を選んだ方におたずねします。どのような飲食店で、食べきれなかった料理を持ち帰りたと思いましたか。あてはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
レストラン・食堂	76	37.1
日本料理・すし店	59	28.8
居酒屋・焼肉	40	19.5
麺類店	6	2.9
ファーストフード〔カレー店、丼もの含む〕	20	9.8
軽食・カフェ	20	9.8
中華料理	44	21.5
ホテル・旅館	59	28.8
その他の飲食店	6	2.9



問9-5 問9-1で「1. ある」を選んだ方におたずねします。持ち帰りたと思った料理の種類や、そのときの状況などを詳しく教えてください。（自由記述）

・パンなど持ち帰りやすいもの
・揚げ物や炒め物などの加熱済の料理。その場では食べ切れず、持ち帰り用の容器を気軽に店側に言えるのであればお願いしたいと思った事がある。
・ホテルの料理で子供が思ったほど食べずコースの一部が手つかずになったため。
・焼鳥、揚げ物
・子供が食べれなくて残った料理
・残った炒飯
・高級食材（蟹や肉）果物（デザート）
・汁物ではないあまった料理、揚げ物など、生ではないものを持ち帰りたと思った。持参ビニール袋やお店のナプキンに包んで持ち帰った。
・結婚式の披露宴で、満腹だったけど、捨てられるのが勿体なくて無理して食べた。子どもの分も余った料理があり、もったいない気持ちになった。
・カレーのナンが残ったため。汁物以外は持ち帰りやすい。
・大皿に盛り付けられていた料理があり、残っていたので持ち帰り容器をもらいました。
・職場の飲み会で沢山の料理が出されて、食べきれなかった。料理は美味しいのに、捨てるのは勿体無いと思った。
・ピザやパン
・天ぷらや揚げ物などの加工されているので時間が経っても食べられると思った。
・ホットドックやフライドポテト。店員さんにアルミホイルを頂き包んだ。
・会席料理の宴会時に飲むのが主力になり、揚げ物等が余ることがある。西欧料理でも肉料理やボリュームがあるものは残しやすい。
・まだ食べたいけれど、お腹がいっぱいになったから持ち帰って翌日も食べたいと思った。
・煮物・天ぷら・最後に出された料理。

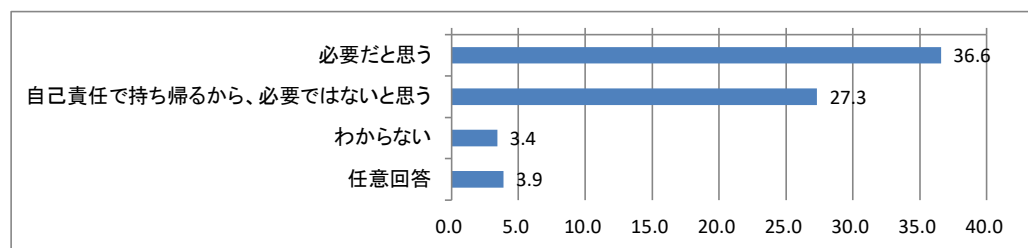
・大皿で運ばれてくる前菜・アラカルト的なものは、残っていることも多いので、持って帰りたいたときもあります。
・ピザを頼んで、おおきかったので、食べきれず持ち帰りをお願いしました。
・天ぶら旅館の最後に出てくるごはん（その場にある釜で炊く炊き込みご飯など）
・結婚式披露宴での食べ残し
・いくつも小鉢があるランチで、あまり箸をつけなかったものを持って帰りたいた。少食なので嫌いじゃないけど食べられない状況が多いのでよく思う。
・食べきれなく、もったいなくて家で食べたいなと思ったため
・唐揚げを頼んだが量が多くて食べきれなかったから、美味しかったので捨てられるのが惜しくてもったいなしと思ったから
・インドカレー、美味しいけど、量が多いので、持ち帰って、あとで食べたい
・高級な食材を使った料理や美味しいけど量が多い和食などです。
・お酒を飲んでいると、食事が遅れがちになり、手つかずのままの状態、せっかくだして頂いた店舗の方に申し訳ないので・・・。
・宴会で食べる暇なく時間が来てしまった時や、バイキング式の宴会で残っているのを見た時。実際のところ、あらかじめタッパを持ってきているので、それにいれて持って帰っています。翌朝とかの食事にはしています。
・ご飯を食べきれずラップに包んでもらった。ご近所の行きつけなので言いやすかった。
・手がこんでいて、きれいで美味しかった
・子供が残したパンを持ち帰りたいたなと思った。
・子どもが残したごはん、少量の場合容器を使う方がもったいなし気がしてしまう
・食中毒の責任を店側が明確にして欲しいです。
・大人数で多めに注文したとき、揚げ物やパン、焼いた肉など、持ち帰れそうなことがあったので。
・食べ放題での最後
・食べ放題で取りすぎってしまった食べ物を持ち帰りたいたことがあります。
・直接手をつけていないもので、大皿に盛られており、美味しかったもの。
・珍しいおかず
・小食の人を含めて、人数分を出してくるので、全体としては、余りが出てくる。
・自分が注文する物は殆ど食べます。懐石料理、コース料理の場合食べ切れない分量の時もあります。
・思ったより多い量を頼んでしまった
・鶏の唐揚げをバックに詰めて
・焼きそばがたくさん余っていたので持ち帰りたかった
・餃子の王将で頼み過ぎて、食べきれなかった。
・ピザ お腹が膨れて食べれなかった。翌日の朝に食べようと思った。
・保存のききそうな、ハムとかご飯類、ちょっとしたデザートなど。特に飲み会などでは、後半の料理が余る場面が多く、勿体ない。
・デザート。メロンなど。お年寄りには食べきれない。こどもは動き回るから基本的に落ち着いて食べない。新郎新婦は忙しくて食べられるわけがない。
・会社関係の会合や結婚式の料理は、場の雰囲気として料理があまり食べられずに残ってしまうが、プライベートでない場合は持ち帰るのは難しい。
・フライドチキンや焼き鳥など持ち帰りやすいものを中心。会社などの宴会などで余ることが多い品物
・韓国料理のチヂミが本場のお好み焼きのように大きな物で、お店の女将がきつと食べきれないから持ち帰り用にしておけると言ってくれたから。
・ホテルの立食パーティー結構残るが多い
・バイキング形式で皿に取ったが食べきれなかった。
・炒めもの
・レストランのサンドイッチ。ホテルに最後で出てきたデザート。
・盛り合わせなど
・健康上の理由で食べられない料理（揚げ物や脂肪分の多い料理）、食べきれなかったご飯。食が細く大抵は食べることが出来ません。

・中華料理の点心に出たゴマ団子はお店の方がパックに入れてくださいました。温めて本日中にお召し上がりくださいということでした。
・鰻フライ。お腹いっぱい食べたかったのに、たべれなかった
・鰻重 ポリュームあり食べきれなかった
・揚げ物や火を入れた焼きものは、お店の方の了解を得て持ち帰った。
・パスタやパン
・立食形式の宴会で、多くの料理が残っていた時。
・ピザ 満腹
・子供が食べきれず残したフライドポテトや揚げ物
・ホテルや旅館などの会席料理が多すぎて食べきれない時に持ち帰りたと思いました
・焼き鳥屋でたくさん注文しすぎて食べきれなくなり、お店の方にテイクアウトをお願いして受け入れて頂いた。
・寿司屋さんでのコースだったので、食べきれないくらい料理があった。
・会社が主催したパーティ。参加者は雑談中心で、お酒と少しの前菜のみ摘む程度。大量の料理が余っていたから。
・やまじゅうは、とても食べきれない量が出るので。てんぷら、焼き魚、煮物など
・宴会での中華コースで、飲んでいる人はほとんど食べないし、元々品数もすごく多くて食べきれなくて、天津やデザートなどたくさん残っていた。
・会席料理などの各人に盛られている料理を残した時など、衛生面が守られている場合
・食べ切らなかったチキンとかうどん屋さんの食事前に出てくる麺のフライ類で汁でなく、持ち帰っても影響無いもの
・宴会での料理が食べきれずもったいない 明日のおかずになると思った
・火が、とおったもので、食べきれなかった時に、もったいないなあと、思っ紙に包んで持って帰ってきた。
・コース料理だと出てくる料理がわからないので、食べきれず持ち帰りました。持ち帰ったものは天ぷらなど汁が出にくいもの、生物でないもの。
・量が多い時
・会社の飲み会で、各自に大きな鶏肉が出た時に、食事の後半だったせいか、皆手を付けずに席を立ったので、皆の分も含め持ち帰りたと思った。
・煮物、揚げ物が地位真。生ものは持ち帰らない。
・箸をつける前に食べることができないと思ったときは、煮物、焼き物を持ち帰るために手を付けない
・覚えていない
・子供が食べると言うから注文したのに食べなかったもの
・お寿司
・洋食お腹がいっぱいになって食べ切れないことが多く、勿体ないと思った
・料理がたくさん出てきて、食べきれないとき。
・からあげ。女性陣が食べ切れない形で多く残していたので。
・揚げ物
・飲み会ではいつも料理が少しづつ余るし、料理も火がしっかり通っているものも多く、いつも持ち帰りたと思っていた。実際お店に聞いたりした。
・老夫婦なので食べきれない量の料理が出された時「持ち帰って良いか」聞いて持ち帰る。若い時はインドネシアと中国で勤務したが余った料理を持ち帰ることは、海外ではごく普通の行動だったため抵抗感はない。
・すし、かなり余っていたから
・料理がたくさん残っていた時に持ち帰りたかったです
・意外と量が多かった時など
・とんかつ専門店で、高齢の親が食べきれなかったため。店側にも持ち帰りできますよと言われてもらった。汁けのないものは持ち帰りた。
・欠席された方の分が余っており、廃棄されるのがもったいなかった。懐石料理

- ・お寿司屋さんで頼んだ物が食べきれなかったり、ファミレスでピザを頼んだ時に同じく食べきれなかったので、持ち帰りたいと思ったが断念した。
- ・結婚式や法事、立食パーティーで大量にテーブルに並んだ料理。フランス料理や、日本料理などで、作るのに手間がかかっていそうなのと高級食材を使用されていたため捨てるのがいつもよりもつらいと思う。
- ・唐揚げなどの揚げ物は比較的持って帰りやすいのでお店より専用の容器をいただき持ち帰りました。
- ・ブリのから揚げ等の揚げ物 宴会終了後、もつたいないので、会場のスタッフに持ち帰り用のタッパーをお願いし詰めてもらいました。
- ・捨てるのはもつたいないが、お腹がいっぱいなので時間をいたら食べたいと思ったので。
- ・家族でラーメン屋さんに外食したときに、子供が思ったほど食べなかったとき、餃子や唐揚げが残ってしまい、持ち帰りたいと思ったことがある。
- ・食べきれなかったので持ち帰った。「食事処」では持ち帰りの出来ない店がほとんどだった。

問9-6 問9-1で「1. ある」を選んだ方におたずねします。衛生上の理由から、持ち帰り可能な食品の種類や、持ち帰り時間・外気温等により、持ち帰りの可否について店側が一定のルールを決めることについてどう思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
必要だと思う	75	36.6
自己責任で持ち帰るから、必要ではないと思う	56	27.3
わからない	7	3.4
任意回答	8	3.9

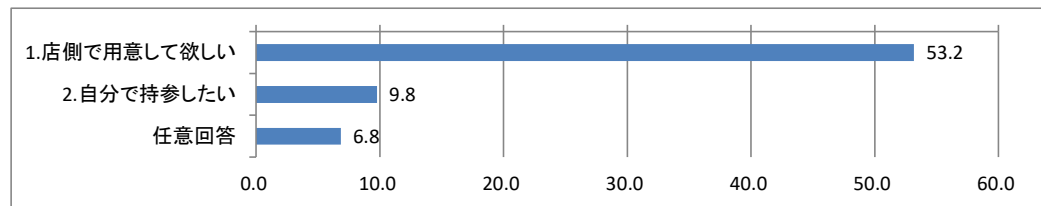


任意回答

- ・生物は不可だが、加熱調理は可能などの線引きがあっても良いと思う。
- ・最近では食中毒の防止の関係か持ち帰りがほとんど認められていない。以前はそのようなことがなかったと思う。
- ・別に自己責任でいいと思うが、店側のリスクヘッジとしてルールを決めたいという思いも理解できるため、店の方針で良いと思う。
- ・ケースバイケースだと思います
- ・必要だとは思わないが仕方がないと思う
- ・食中毒等発生の際、店の責任を明確化する必要はあるが、あまり厳格化すると店は保守的になる。
行政主導での「ガイドライン」作成と自己責任が基本である点を徹底しないとこの取り組みは前に進まない。
- ・店の判断

問9-7 問9-1で「1. ある」を選んだ方におたずねします。持ち帰りの容器は店側に用意して欲しいと思いますか。

回答	人数	%
1. 店側で用意して欲しい	109	53.2
2. 自分で持参したい	20	9.8
任意回答	14	6.8



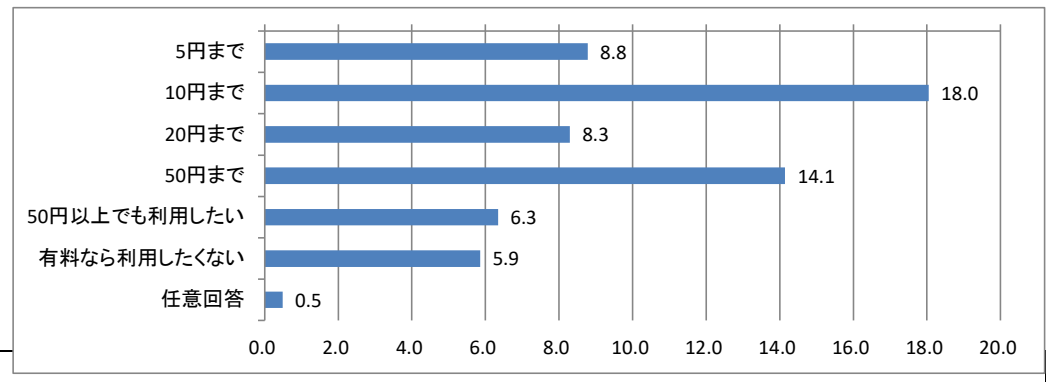
任意回答

- ・どちらでも構わない（複数）
- ・自分で用意してもよいし、その時に無ければ店側で用意してくれると有難いです。有料でもよいです。
- ・持ち帰りがOKと事前にわかっているならば、容器を持参したいと思う。

・時と場合による
・容器でなくても、ラップやアルミホイル等簡単なものをお店にお願いしたい。初めから持ち帰る事が分かっていたら容器を持参する。
・ゴミが増えるので自分で用意したほうがいいと思うが、予期せず持ち帰りたい場面が出てくると思うので、店にもあると助かる。
・自分で持って帰れそうなら適当に袋とか包むけど、店側が用意してくれるのであれば、容器代とか安くしてくれたら持ち帰りやすい。
・持ち帰るものによる
・衛生面で店側が了解なら用意して欲しい。
・店側でも自分で持参でもどちらでもオッケーにしてもらいたい（複数）
・店側に用意してもらい費用の負担をすることで持ち帰る側が自己責任を感じることができるから

問9-8 問9-7で「1.店側で用意して欲しい」を選んだ方におたずねします。店側が用意する持ち帰り容器が有料の場合、容器1つあたり、いくらまでなら利用しても良いと思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

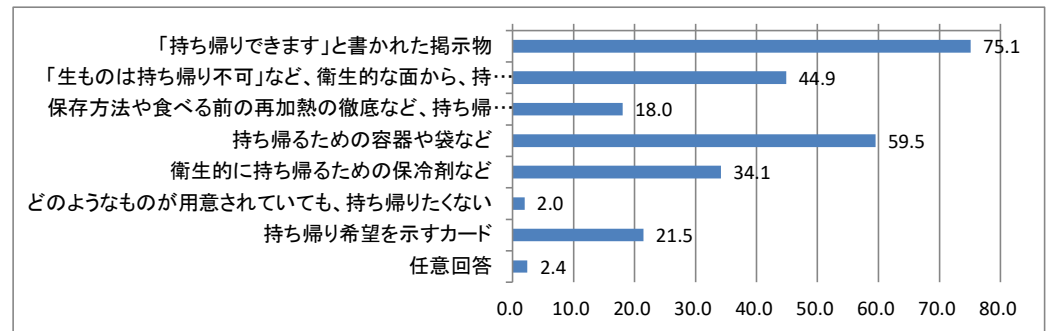
回答	人数	%
5円まで	18	8.8
10円まで	37	18.0
20円まで	17	8.3
50円まで	29	14.1
50円以上でも利用したい	13	6.3
有料なら利用したくない	12	5.9
任意回答	1	0.5



任意回答
・100円まで

問9-9 料理を食べきれなかった時に、どのようなものが店に用意されていれば持ち帰ろうと思いますか。あてはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
「持ち帰りできます」と書かれた掲示物	154	75.1
「生ものは持ち帰り不可」など、衛生的な面から、持ち帰りに関するルールを示した掲示物	92	44.9
保存方法や食べる前の再加熱の徹底など、持ち帰り時や帰った後の注意事項が記載されたパンフレット等	37	18.0
持ち帰るための容器や袋など	122	59.5
衛生的に持ち帰るための保冷剤など	70	34.1
どのようなものが用意されていても、持ち帰りたくない	4	2.0
持ち帰り希望を示すカード	44	21.5
任意回答	5	2.4

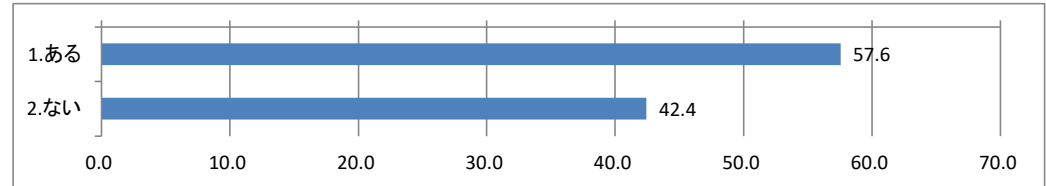


任意回答

・食べきれない程の注文はしていない。
・店だけでなく、宴出席者の雰囲気も大切。
・基本的に食べ残さない。
・外食はしない

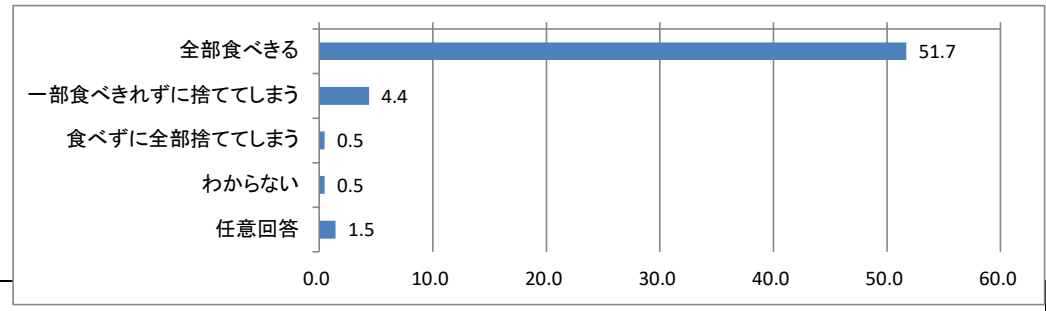
問10-1 外食時に食べきれなかった料理を実際に持ち帰ったことはありますか。

回答	人数	%
1. ある	118	57.6
2. ない	87	42.4



問10-2 問10-1で「1. ある」と回答された方におたずねします。持ち帰り後の料理について、最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
全部食べきる	106	51.7
一部食べきれずに捨ててしまう	9	4.4
食べずに全部捨ててしまう	1	0.5
わからない	1	0.5
任意回答	3	1.5

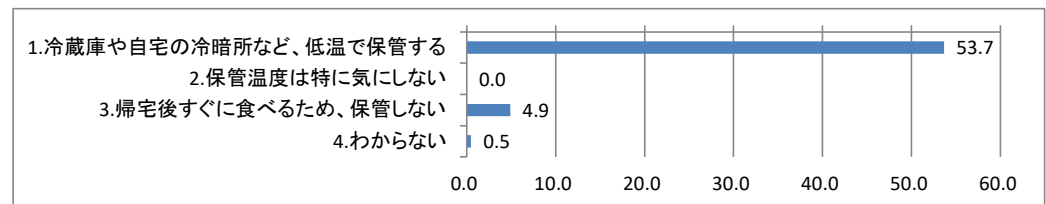


任意回答

・食べれると思うものしか持ち帰らないです

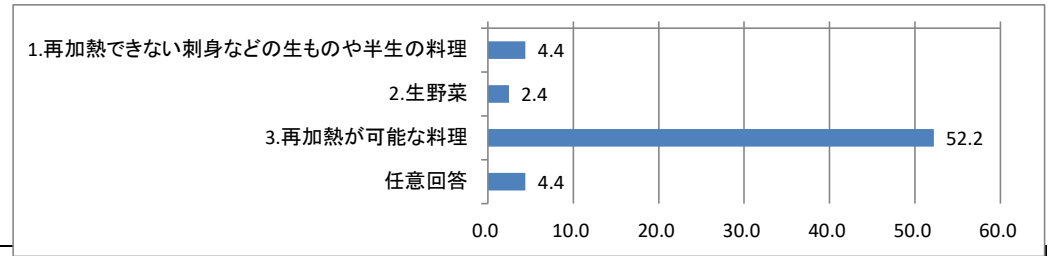
問10-3 問10-1で「1. ある」と回答された方におたずねします。帰宅後、持ち帰った料理の保管方法について、最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. 冷蔵庫や自宅の冷暗所など、低温で保管する	110	53.7
2. 保管温度は特に気にしない	0	0.0
3. 帰宅後すぐに食べるため、保管しない	10	4.9
4. わからない	1	0.5



問10-4 問10-1で「1. ある」と回答された方におたずねします。どのような料理を持ち帰ったことがありますか。あてはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

回答	人数	%
1. 再加熱できない刺身などの生ものや半生の料理	9	4.4
2. 生野菜	5	2.4
3. 再加熱が可能な料理	107	52.2
任意回答	9	4.4

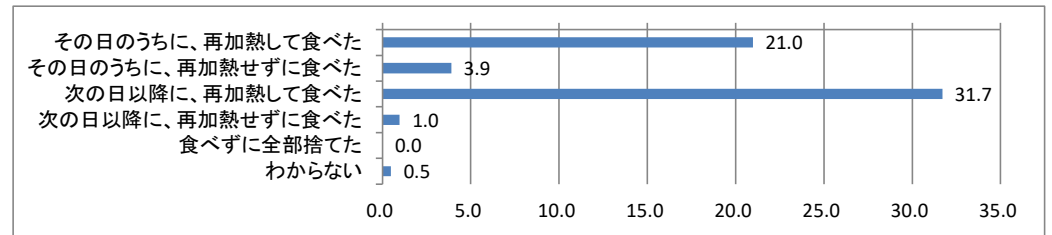


任意回答

・炊き込みご飯とステーキ
・パン
・揚げ物や焼き鳥など
・たこ焼き、フライドポテト、
・そのまま食べれるもの
・パン類
・単品料理
・寿司については持ち帰り加熱しお茶漬け
・加熱済みの料理。ケーキ類。

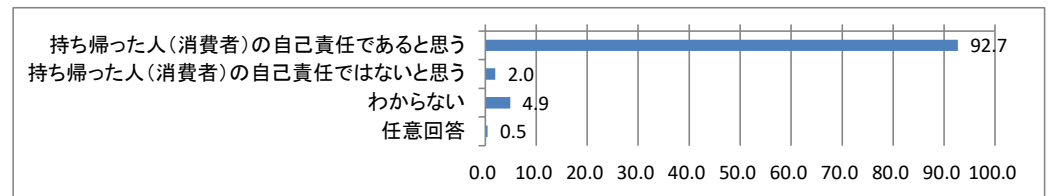
問10-5 問10-4で「3. 再加熱が可能な料理」を選んだ方におたずねします。持ち帰った再加熱が可能な料理は、いつどのようにして食べましたか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
その日のうちに、再加熱して食べた	43	21.0
その日のうちに、再加熱せずに食べた	8	3.9
次の日以降に、再加熱して食べた	65	31.7
次の日以降に、再加熱せずに食べた	2	1.0
食べずに全部捨てた	0	0.0
わからない	1	0.5



問10-6 外食時に食べきれなかった料理を持ち帰る場合の、「責任の所在」についてどう感じますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
持ち帰った人（消費者）の自己責任であると思う	190	92.7
持ち帰った人（消費者）の自己責任ではないと思う	4	2.0
わからない	10	4.9
任意回答	1	0.5



任意回答

・お店の責任

問11 食べきれなかった料理の持ち帰りに関して、市や飲食店側への要望等があれば、自由に記載して下さい(自由記述)

・やはり責任問題が気になる
・持ち帰りがしやすくしていただきたい。
・お店が注文受付時に確認する配慮が必要
・予めメニュー表に、例えば「食べきれなかった場合の持ち帰りOK（但し、一部メニューは除く）」といった表記があると嬉しいやすいと思う。 また、積極的にフードロス削減に取り組んでいる事が分かる金沢市独自の認証ステッカーなどがあると、お店に対しての印象が良くなると思う。
・保冷袋など金沢のLOGOが入ったものがあるなら有料でも購入して持ち帰りしたいです。袋だけは持ち込みでも可だと嬉しいです。
・持ち帰るという発想がありません。ほぼ食べるので。?
・私は旅館勤務の経験がありますが時期的に食中毒の危険もありお持ち帰りをご遠慮くださいと伝えても自己責任だからと言われ、結局誓約書を書いてもらってお持ち帰りして頂いたケースが沢山あります。ただ体調不良などで旅館に連絡があったこともあります。自己責任は言い逃れでやはり料理の当事者である旅館に責任を言われると思います。
・残さず食べるのが一番だが、容器を用意してもらえばありがたい。
・持ち帰りは衛生上難しいと思います。基本的に余分な量は注文しないことです。
・少食なので、普通のサイズの食べ物だとほぼ毎回余ってしまう(パスタなど)。少なめで頼めばいいのだが、言い出しづらい。大盛の記載はよくあるが、小盛りもメニューに書いてあると頼みやすい。
・大盛りブームは終わりにしてほしい。
・使いきり・食べきりの啓発促進、食品ロスを減らすポイントやコツの情報発信、地産地消の推進もっと積極的に広報、宣伝すべきである。
・持ち帰り用のもう少しちゃんとした冷凍袋のようなものが有ると良いと思う。簡易の発泡スチロール製の物では汁を含まない食材しか持ち帰れない。
・持ち帰るのは恥ずかしいこと、などの一般的なイメージを変えるアピール活動があると良いと思う。
・有料でいいので持ち帰り容器を常備してほしい。残すよりは持ち帰ろうというお勧めが掲示などでアピールされているといいと思う。
・飲食店側の責任が問われるため、持ち帰りの実現は困難。
・食べきれなかったお料理を持ち帰っても衛生的に安全だと保証されるなら、持ってかえってもいいかなと思う。
・飲食店はなるべく食べ残しのないボリュームを心掛け、ボリュームを売りにするのであれば、持ち帰りまで配慮をして欲しい。
・持ち帰りが出来なくなったのは、食中毒が発生した際の責任を問われるのを嫌った風潮である。責任は消費者の自己責任が原則とすればよい。 業者は数人が同時発生を疑われれば、現に責任となっている。
・責任の所在が不明
・お店側が衛生面で持ち帰り可能と判断されるものは、表示してもらえると持ち帰りやすいです。
・お店に最初から持ち帰れる品を明記して欲しい。
・出来れば食べきれる量で提供してほしいが、食べきれなかった分は持ち帰れる旨を、ネットや店内で分かりやすく掲示してほしいと思います。
・自己責任で良しとして欲しい。持ち帰り歓迎して頂けるとなお嬉しい。仕入れ
・そもそも注文したものを残すこと自体問題
・店頭を持ち帰りの掲示をする
・食べきれないことが発生しないよう、提供の量を大、中、小盛りを選択できるようにしてほしい。
・金沢市の規模で実施することに無理があると思います。飲食店も本気で取り組む気があるのか疑問に思っています。
・持ち帰りは絶対にダメと言う店には行きたくないです
・お持ち帰り出来ますのPOPや容器があればいい。メニューも文字だけでなく、サイズや分量がわかるようにすれば食べ残しも少なくなるかもしれない
・福井とかで以前からしており持ち帰ったことがあります。今、プラ廃棄物問題があるので、タッパなど容器の持参を推奨したいです。
・量より無農薬など材料の質にこだわり

・持ち帰りをすすめてほしい
・持ち帰ってもいいですよと目立つようにアピールしてほしい。
・ぜひ積極的にやってみてほしい。
・持ち帰ったことはありますが、コロナ以前です。コロナの時代になってからは、なにをしてもいやだなと思っています。
・持ち帰り可能とお店側から伝えられていたので、何も気にせず持ち帰って食べることができた経験がある。そのようにお店から伝えてもらえると、フードロスに繋がりがよくなるかなと思います。是非、持ち帰り可能の表示の促進をしてほしいです。
・持ち帰ったもので、健康被害が出た場合、条件付きで構わないので責任の所在をハッキリさせておくこと。
・確かに食物を大切にすることは必要です。しかし、行政は何かあれば店の管理責任にする。それが是正され無い限り持ち帰りは発展しないと思う。
・持ち帰っても良いもの、いけないものを飲食店ではっきり分けて教えてほしい。
・例えば大きな海老フライとか、衛生面で大丈夫なら自己責任で了解して欲しい。
・食べきれない食材はもったいないので持ち帰りたいたのですが、持ち帰ってから食べてお腹を壊す可能性もあるので、線引きは難しいと思う。まずは食べきれない量を頼まない。立食パーティーは無くしたほうが良いかと思います
・フードロス対応店持ち帰り可能表示があるといい
・お持ち帰りできることをしめして欲しい。
・お店側も積極的に持ち帰りを許可してほしい
・実際に料理が届いてから食材の内訳や量を知り、食べきれなくなるケースもあるので、食材や量の情報をもっと詳しく明記してくれると助かる。
・料理を持ち帰るより、最初から少なめで注文できれば良いと思う
・持ち帰りを「フードロスアウト」とか「フードアットホーム」とかネーミングしてメジャーしたら良いと思います
・持ち帰るのを推奨するようなキャンペーン、施策を市が行うのは良い事だと思います。
・店側から声掛けしてもらおうと気持ち的に随分と楽である
・持ち帰りしなく翌日でも提供可能なものは安価で提供すればいいのでは。
・食べきれない料理をお店側が持ち帰りますかと聞いてきて欲しい。聞いてくれないと持ち帰りできないものとして判断してしまう。
・持ち帰りは自己責任なにかあっても店の責任は問わないとすれば店側も安心なのでは。
・食べきれなかった料理はもったいないので持ち帰りたと思うけど「勝手に持ち帰るのはいけないこと」のような気がしてできません。なので飲食店側から前もって食べきれなかった料理は持ち帰ってもいいですよと許可を出してくれると、持ち帰りしやすいと思います。
・自己責任の上で持ち帰りできるようにしてほしいです。紙の容器（購入）も出来たらお店に置いてほしいです。
・食べ残すことに罪悪感が湧いてしまうので、食が細い人向けにサイズ展開して頂けると嬉しいです。ホテルや旅館での食事では、私は殆ど食べ残すことが出来ないため持って帰りたい。持ち帰り可能な料理と明記されていたり、何時間以内に召し上がって下さい等注意書きがあり、責任の所在を持ち帰った人にすれば店側としても、持ち帰り可能になりますかね？ただ男の方は面倒臭いからと持ち帰る事はない気がします。
・テイクアウトと食べ残しの持ち帰りは別のガイドラインが必要。持ち帰りを推奨するなら食中毒の危険性を市からホームページで知らせるべき。
・基本的には食べきれる量を注文することが大事。又、ものにもよりますが、お店の方が持ち帰り用の容器に入れて持ち帰りを進めて下さる場合は持ち帰れば良いと思います
・個人の責任で、一筆書く。
・基本的に食ロスを作り手、食べ側がすごく無駄で、生き物を殺してまで食べているという意識があって欲しい。残すことに対する罪があると思う。
・食べきれなかった料理の持ち帰りの判断は、季節的、時間的、料理の内容、持ち帰る場合の容器の準備、その時の持ち帰る判断と、万が一に食中毒（簡単な下痢、嘔吐から医療機関へかかるぐらいの重症度等）症状が発生した場合の責任（店側とお客側）が問われる不安がなくなるルール作りが必要。
・利用者の希望で、持ち帰りができるのを基本として欲しい。
・定食でご飯のおかわりは無料の店は見かけるが、小盛りの時に還元する店はほとんど無い。
・持ち帰りできます。とメニューに書いて欲しい！ガストは持ち帰り容器を用意しますと書いてあった気がします。言いやすい

・自己責任で持ち帰りできるように容器を置いてほしい
・フードロス削減の為に、持ち帰り可能な料理については行政側から飲食店側に持ち帰り可能なことを積極的に表示するように働きかけて頂きたい
・持ち帰りが、当たり前になるよう、特に、飲食店側の意識改革を、行政主導で行って欲しい。小中学校での総合学習として、食品ロス削減への啓蒙、取り組みを取り入れたらどうでしょうか。
・1品の量がわかる写真があると多く注文しすぎる人が減ると思う。注文する側も量がわからない時は少しずつ注文する事が大事だと反省しました。
・食べ放題、飲み放題等の店舗について、追加注文の際に一部にはルールが明記してあるが、一層留意すべきである。
・食品ロス削減には賛成ですが、市や飲食店には、梅雨時や食材・料理法等、厳重に安全管理の上、持ち帰り提供をしていただきたい。
・店側から声をかけてもらう方が持ち帰りやすい
・注文する際に量を減らしてほしいことを言える雰囲気づくり。
・梅雨、夏場を除いててんぷら、焼き物、など再加熱でその日のうちに食べるなら持ち帰りを認めてほしい。折は店で用意していただければ助かる。
・お店の責任は一切問わないのでなま物以外は持ち帰らせてほしい。責任を問われるからお店側は持ち帰りをさせたくないのは当たり前の気がする。
・持ち帰りの可否を表示してほしい。
・基準を設けてほしい。
・なるべくロスを減らすため持ち帰りできるパックと一緒に出す
・とくに、ありません。
・持ち帰ったら、自己責任でもありますし、店側の責任はないと思います。反対に責任になってしまえば店側としては持ち帰りを勧める店はなくなるのではないのでしょうか？食品の持ち帰りを推奨するなら、客側の自己責任を推し進めるべきではないのでしょうか？
・持ち帰り可の明記があれば良い
・コロナのマスクのように、持ち帰りが文化として定着していくような大きな力が働けば根付いて行くと思う。それは、フードロスなどでは弱い。それをしなければ自分達に直接小さくない影響が出るものがないと、なかなか当事者意識が持てず、難しいと思う。
・料理の賞味期限を一応教えてほしい。
・持ち帰りについてのガイドラインがあればよい
・ある程度のガイドラインがあれば良いのでは？
・目安何人前くらいとか、多めのはあらかじめ教えてほしい。子供が苦手な味が濃いもの、ピリ辛なものあらかじめ教えてほしい
・可能な限り出来たらいいと思う
・持ち帰れる旨と、容器の価格など表示されていると頼みやすいです。
・なるべく食べきれるように量を調節できればいいご飯のように大・中・小などで選べるとよい
・飲食店が説明し、推奨する
・もっと持ち帰りやすくなると、積極的に利用したいです。
・持ち帰りは、店を離れた時点で店側の責任は無いことを理解の啓蒙が必要
・お店にもっとオープンにわかりやすく持帰り可能かの表示をしてほしい。
・持ち帰りやすい雰囲気を作って欲しいです。
・フードドライブに持ち込まれ、そこでさばかれた食品の所在について気なる。
・持ち帰りは消費者の自己責任を基本とする点を、行政主導で消費者と店に正しく伝達することが最も重要だと思う。余った料理を持ち帰らない日本人は、世界の中では少数派ではないか。
・持ち帰り可の表示があると良い
・持ち帰りたいけどお店側に断られたこともあるので、持ち帰れるお店が増えると良いなと思います
・持ち帰りは良い事と思います。料理の内容にもよるが容器代50円位なら負担してもいいと思います。
・「遠慮なく申し出て下さい」と一言あると持ち帰り易い
・消費者がお金を支払い、持ち帰るので大目に見て貰いたいです

・持ち帰りに関するルールを示した掲示物を設置し、容器等が置かれていなければ店側も客側も安心と思います。
・生もの以外は持ち帰りができるようにしてほしい。食品ロスにもつながる。
・料理の写真や、大皿料理なら食べる人数の目安があらかじめ分かると助かります。
・問題が生じた場合、持ち帰りの際に注意事項を伝えていれば、基本持ち帰りを希望した側に責任があると市の通知があれば、店側も提供しやすいと思う。
・持ち帰り用の容器の準備
・あらかじめメニューに明記しておいたらどうでしょうか？食べきりできるコースを設定することを当たり前にする。
・食中毒防止や安全衛生の観点から、持ち帰りは禁止にすべきだと思います。料理を提供する飲食店側としても、お客さんに最適で最高の味を堪能していただくタイミングがあると思うので、持ち帰りは望まない。行政としては、適量注文を指導するべきではないでしょうか。
・もっと積極的に持ち帰れるアピールをしてほしい。
・何か規制がないのであれば、持ち帰り可能です、と掲示してほしい。

問12 その他、食品ロス削減について、ご意見、知りたい情報、取り組むべき施策などがありましたらお聞かせください。（自由記述）

・食材危機等をもっと広告し、ロス撲滅も当然ですが、食べきる意識づけをPRすべき。
・自炊するとどうしても端材が出てしまうので最近たまにある地元食材のプリメイド（金沢じりし炊き込みご飯のもととかレトルトのお惣菜とか）がもっとあるとうれしいです。美味しいですし。料亭とか金沢の青果市場とかそういう所プレゼンツのものはおいしそうなので多少高くても手が伸びます。
・大入りの金額が安いことが原因で小袋も大袋も単価料金は同じにすべき。お得感があると余分になってしまうので。
・育ちざかりの子どもは残さない習慣を。健康のために、腹八分り奨励し、残さない意識をもたせる。
・コンビニ弁当などは、日によって余りが出ますが、何か利用法があるのでしょうか？
・持ち帰る場合は、持ち帰りにくい生ものや汁物を先に食べてしまい、持ち帰りやすいものを後に食べるようにしている。基本的に、余るほど注文しないことを前提にしているが、途中で体調が悪くなったり、宴席等で量を自分でコントロールできない場合は、持ち帰りたくて強く思う。
・スーパーでもコンビニのように、消費期限が近づいているものにシールを貼ってわかりやすくして、お店のポイントを付与してほしい。
・学校給食でロスが多くでていたりするので、持ち帰り可能なものはタッパに入れて持ち帰らせても良いと思う
・世界では飢餓・食糧不足が問題となっている一方で、対立する世界情勢、食品ロスでの環境への負荷増大、資源の枯渇など食糧危機を起こす可能性もある。食材を含めて食品ロスにならないように真剣に取り組むべきである。
・良い取り組みをされていても周知されていないのが勿体ない。金沢市のフリーペーパーや、地元番組、CMなどでもっと周知させる必要性あり。また参加されることでボックスティッシュと交換、などの販促があれば浸透していくのではないのでしょうか。
・食で困っている世帯に、店舗の食品ロスが回されるシステムを作ってもらいたい。
・食品ロスは、ないに越した事がないけど衛生条件をしっかり理解しロスをなくす事だけに注目せず幅を広げて対応すべき事だと思います
・スーパーなどで、もっと賞味期限の近づいている商品や、形の悪い商品を安く提供してくれると良いのに…と思います。
・フードドライブの受付窓口はもっと増やした方が良い
・店舗などでの早目の割引販売の働きかけを行う。
・フードバンクについて知りたい
・最近スーパーへ行くと必ず賞味期限の短い割引コーナーがある。お店の入口近くに展示して頂ければそこで購入してから他の品を購入できる。又はコーナー毎に設置して欲しい。
・仕入れる際、需要を考えて仕入れる。
・フードドライブに冷凍食品を持ち込めれば有難いがまだまだフードドライブのPRが不足している
・金沢市が食品ロスミニマムである事を宣言する。目標値の設定と全国へアピールする。
・食品の販売単位（量）を少量単位で販売して欲しい。

・値引きしてあれば、どんどん買いたい
・食品ロスの実態について、生産者、製造者、飲食業、家庭等細かく分類した実態や、それぞれの主な理由を知りたいと思います。
・結構、広報とか拝見していますが、フードドライブはあまり知りませんでした。参考になります。新聞をよく見る60代ですが、若い人にはどのような手段で広報を行うかをSNSやWEBを多用して検討する必要もあるかと思います。
・3010は当たり前だと思います。そもそも食べきれない量を頼むのがおかしいので、コロナ後は、コースでなく、自分で選んだメニューで食べたいです。そういう意味では最大限に宴会は避けています。コロナ前の宴会が戻ってくる2022年冬かもしれないので、それまでにルール決めができればと思います。
・夕方以降や土日でないフードドライブには届けられません。フードドライブ用に持っていく準備はしていますが、実際に持って行けたことがありません。金沢市の図書館にはよく行くので、持っていけそうなのですが。。
・無農薬なら皮をむかなくてもよく、ゴミがへる
・その日中に食べてしまわないといけない物をなんとかできないかと思う。某ドーナツ店では廃棄ドーナツが多すぎて、袋に入れてパンパンになるから踏んで沢山はいるようにして捨てると聞いたことがある。胸が痛む。そんなことにならないように格安でも売ってくれるといいと思う。
・スーパーの時間帯による割引をうまく活用できないか
・フードドライブはしたいとずっと思っていますが、なかなか出かけられず、気づくと結局賞味期限が切れています。
・スーパー等の店側にも、過剰量は配置しないように指導
・高級食などは急速冷凍などして次の日に食べれる物を冷凍食として提供して欲しい。
・金沢市公認フードロス推進モデル店舗表示があるといい
・アルビスは1000円以上じゃないと広告商品が買えません。世帯人数が少ない家庭で一回に1000円も買うのは至難の技です。これでは食品ロスにつながります。
・土日や夜間も食品の持ち込みができれば利用が増えると思います。
・腐った野菜を隠すようにして販売している、悪質なスーパーを改善してほしい
・趣味で畑をやっている人が取れ過ぎてもらってほしいというのを聞くので、それをマッチングできるようにしたら助かります
・どこかの県で、賞味期限の切れたものを売っている店があるとニュースで見た。値段は半額以下。金沢市でもそのような取り組みがあったらいいと思う。
・問9-2の選択肢が答えにくかった。問9-1の選択肢の「はい」「いいえ」の理由が混在していて、分けてほしかった。「はい」を選んだのに「食中毒など衛生面での不安があるから」が選択肢にあり分かりにくかった。「はい」か「いいえ」によって選択肢が変わる仕様になっていた年もあったのに。
・県外など先行して取り組んでいる市町への視察、取材して市民にも周知すると「やっても良いのだ」と考えてもらうきっかけになるのではなんでしょうか。
・持ち込み箇所数が少ないと思う
・残念ながらフードシェアリングを知らなかったので今後は利用してみたいと思います。
・賞味期限の表示をもっとわかりやすく大きな文字にして欲しい。
・コンビニ商品も早目に値下げすることで大量廃棄やロスをなくせるのでは。個人、店単位の利益ではなく社会全体の利益になると思う。捨てるのが当たり前の環境で育った子供がそのまま大人になると捨てることに抵抗がない人ばかりの社会になるのでは。教育も大切。
・フードドライブ事業、行きやすいショッピングセンターなどでも行って欲しいです
・私は家庭菜園をしているが、食べきれない位に採れる事がある。その場合保存できるように冷凍したりドライ加工したり砂糖漬け塩漬けにしている。料理の再利用法や食材を無駄なく使える情報等がわかれば嬉しいです。
・食品ロスを減らすために、残った食材で災害用の保存がきくレトルトカレーなどを作ればいいと思う。
・外食の時は食べ切れる量を注文するので食べ残しを持って帰りたいと思う機会がないです。
・食品ロスは、必要以上に物を買いきらない事だと思っています。我が家の場合は高齢者2人暮らしなので2人で食べれるように買い物しております。多少高くても少量パックのものを購入しています。
・食品ロスは外食ばかりでなく、スーパーやドラッグストアで日常的に発生しているので、ロス削減より大事に扱う精神が必要と思う、捨てる位なら責任を持って食べてほしいという精神で提供したほうが良い。
・店側が自信をもって食べ残しを持ち帰れる環境づくり（持ち帰る料理を入れる容器、食べれる時間等を案内できる）、個々の自宅では期限切れそうな食品を「フードドライブ受付」に寄付する習慣がルーチン化できれば良いと思います。

・食べきれる量を作りましょう！
・野菜など形の悪いものでも少し安くして売ってほしいです。
・フードドライブ的な活動・施策をもっと広げて身近で手軽に受付をしてくれる窓口を増やして頂ければもっと広がると思います
・小分け商品をもっと幅広く品揃えすべきです。
・フードドライブ受付窓口は市役所と他3か所というふうに理解しておりますが、受付窓口の増設または受付曜日を増やす等のご検討をお願いします。
・夏場は買い物の回数を増やし、野菜なども必要なだけその都度買う。
・おつとめ品や値引き品を買うことがみっともないという変な風潮をなくすための取組があったらいいなと思う。たまに、おつとめコーナーをのぞいていると、変な目で見られるのがくやしい。
・店舗側は、消費期限が近いものを割引するなどすれば、消費者は購入すると思う。店側の努力も必要だと思う。
・野菜等の食べる事に関して影響無いもの、製品企画外商品の即売会を開催して欲しい
・アフリカでは食べられずに死んでいく子供がたくさんいる。今の日本は贅沢になり感覚がマヒしている。終戦直後どうだったかを語っていく人が必要。
・食品ロス削減はスーパーなどにも広まってきていると思います。それでも、スーパーやコンビニで安くしても最後まで残ってしまう食品を見てしまいます。それに対してもうひと段階のあとの削減対策が何かがあればと思っています。
・一食に食べれる量の検討も必要だ
・スーパーは賞味期限の近い物は早めに割引すべきだと思う。
・レストラン、和食料理店、居酒屋、コンビニ、スーパー、弁当・惣菜店、学校給食等業態ごと業界ごとに、余った食材・料理がどのような方法で処分しているのか、回収方法や回収業者などのシステムを知りたい。
・ロスが発生しない程度の料理内容を考えてほしい
・値引きのタイミングをもう少しこまめにしたらいいと思う
・お店側に味の濃いもの、あっさりしたもの、刺激のある辛いものの明記してほしい。働くものは調理時短を考えて購入しているから、なかなか保存まで手が回らない。余ったら保存できる容器や簡易方法、冷凍できるものの改善に力を入れてほしい。
・賞味期限が近いものは、少しでも値引きしてあると、買う気になる
・食品の割引等をもっとしてほしいまた、スマホ等で割引開始時間をおしえてほしい
・情報を多くする
・自分が食べられる量を把握する必要あり。食品を残した量により料金が発生する(廃棄量)よう、啓蒙していく方が良い
・専業農家の畑などに、大量の野菜（大根など）が廃棄されているのを見ると何か活用できないかと思う。生産調整のためにわざと廃棄するのではなく、フードドライブなどに流通できるような仕組み作りを期待したい。
・定食や丼もののごはんの量の少なめの選択ができるようにしてほしい。
・どの店が持ち帰れるか、情報を発信して欲しいです。
・コンポストなどを利用してSDGsを意識している。
・食品ロス運動がもっと広がるといいですね
・家庭でできることはかぎられている。スーパーや飲食店やお弁当屋さん？など企業も、もっと取り組む事が大切かなと思う。
・外食でも買い物でも少量ずつ購入、注文するとロスも減るんだろうなと思いました。
・食品ロス削減は、各家庭が取り組むと共に、飲食店やスーパーにも積極的に取り組んで社会全体で何とかしていかないといけないと思います。
・フードドライブの設置場所を増やしてほしい。1ヶ月未満であっても引き取れる場所があれば設置して欲しい。野菜等も買ってみたいところ体質的に食べられないとうのこともあるので引き取ってもらいたい。野菜等自分が食べられないからと言って、捨てるのはもったいない。
・家庭でできる食品ロスのコツなどのパンフレットがあれば見たい
・各店舗で売れ残った商品を割引で売っていることがある。何時になったら、割引がはじまるのかを店頭に分かり易くポスターなりで説明してあると嬉しい。
・小分け野菜を置いてあるスーパーへよく行きます。いろいろな種類の野菜を食卓へ出したいのと、腐らせたくないのので助かります。

<ul style="list-style-type: none"> ・その食品がどのような過程で作られているのか目に見えたと、大事に食べ切ろうという気持ちがより強くなると思います。飲食店なら、そのメニューの誕生秘話など「この食品には人の手や気持ちが加わっている」と気付くことが大切だと思う。（本来なら幼少時に家庭で学ぶことだとは思いますが…）
<ul style="list-style-type: none"> ・もっと量り売りのシステムが、普及すれば良いと思う。食品に限らず、生活用品においても。
<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食べる食材と量を把握できる人間になりたい。
<ul style="list-style-type: none"> ・個人が残す問題よりも店の売れ残りの影響が大きいと推測。店は商品が無いよりも売れ残りを選択する。消費者の意識が変わらないと何も変わらないと思う。店が捨てるのではなく、もっと困っている人に積極的に回したくなる仕組みを構築すべき。ここは行政が音頭をとって進めていくべきだと思います。今もあるみたいですが、安く売るのはなく、本当に困っている人や子供食堂に回る仕組みが必要と考えます。
<ul style="list-style-type: none"> ・集合住宅ではコンポストの設置ができません。食材、（野菜、冷蔵庫に余りがちな調味料等の食べきり献立を積極的にPRしてほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・生活保護者障害者子供等社会的弱者に優先してやってほしい
<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工会社はどのような食品ロス対策をしているのかを知りたいです
<ul style="list-style-type: none"> ・フードドライブをさらに拡大充実していくことが食品ロス削減につながると思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・パイキングでは残した場合有料にすべき。食べれる分だけお皿に持っていけばいいのに、残すなんておかしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・マイバッグ、マイボトルのように繰り返し使える折り畳みのドギーバッグやボックスなどが普及してくれるといい。

アンケートにご協力いただきありがとうございました。
今回いただいたご意見は、当制度の次年度以降の運営の参考とさせていただきます。