## 【資料】

# 市民アンケート調査における「食品ロスを減らすために取り組んでいること」の項目について

## 家庭での取組

目標 2項目以上の取組を実施する人の割合を 90%にする

- ①料理をつくり過ぎない
- ②冷凍保存を活用する
- ③残った料理を別の料理にする
- ④残さず食べる
- ⑤賞味期限や消費期限を過ぎても、自分で食べられるか判断する
- ⑥買い物に行く前に冷蔵庫の在庫食品を確認する
- ⑦商品を購入するときは、陳列棚の前の商品を取るようにしている
- ⑧小分け商品、バラ売り等食べきれる量を購入する
- 9 その他

## 外食時での取組

目標 2項目以上の取組を実施する人の割合を 70% にする

- (1)食べきれる量の料理を注文する
- ②メニューになくても、「少なめ、小盛り」を頼む
- ③残さず食べる
- ④食べきれなかった料理の持ち帰りを依頼する
- ⑤その他

# 参考 国・府のアンケート調査の項目内容について

#### 《国》平成30年度 消費者の意識に関する調査より

- 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(リメイクする)
- ④冷凍保存を活用する
- ⑤日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示 を確認する
- ⑥「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、 自分で食べられるか判断する
- ⑦小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ 切れる量を購入する
- ⑧飲食店等で注文し過ぎない
- 9 その他

#### 《府》 令和2年度 食品ロス削減に係る府民の意識調査より

- ①残さずに食べる
- ②冷凍保存を活用する
- ③「賞味期限」を過ぎてもすぐ捨てるのではなく自分で食べられるか判断する
- ④料理を作り過ぎない
- ⑤飲食店等で注文し過ぎない
- ⑥日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示 を確認する
- ⑦小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切 れる量を購入する
- ⑧残った料理を別の料理に作り替える(リメイクする)
- ⑨その他