

オリンピック・パラリンピック飲食提供に係る 基本戦略の検討状況について



飲食提供に係る基本戦略とは

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

飲食提供に係る基本戦略とは

- 大会における飲食提供に関する基本的な考え方を示す文書であり、情報発信や関係者のエンゲージメントのツールとなる文書である。
- ロンドン大会で初めて策定・公表（大会30か月前）され、
リオ大会でも策定・公表（大会22か月前）
※各大会ともに、外部の有識者の意見を聞きながら策定
- 主な記載内容（過去大会での記載内容）
下記の事項について、基本的な考え方を記載する
 - ①ビジョン
 - ②運営方針（食品の安全衛生など）
 - ③食事の提供内容
提供対象者、提供する場所、メニュー（地域性や宗教的側面などを含む）
 - ④持続可能性への配慮
環境管理（輸送、廃棄含む）
調達コードに基づく食材活用（開催国・地域の食材の活用含む）
 - ⑤関係者の特定（スポンサー、事業者、行政機関など）

飲食戦略検討会議 検討委員

一般社団法人和食文化国民会議副会長	大久保 洋子
オリンピック	池田 信太郎
オリンピック・パラリンピック大会における選手サポート経験事業者	小田 敬
内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局参事官	勝野 美江
公益社団法人日本給食サービス協会専務理事	佐伯 弘一
公益社団法人日本栄養士会理事	鈴木 志保子
オリンピック・パラリンピック大会における選手サポート経験事業者	高戸 良之
パラリンピアン	田口 亜希
東京都産業労働局安全安心・地産地消推進担当部長	武田 直克
東京都オリンピック・パラリンピック準備局運営担当部長	田中 彰
一般社団法人日本ホテル協会（帝国ホテル専務執行役員 総料理長）	田中 健一郎
東京都環境局資源循環推進部長	谷上 裕
農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長	出倉 功一
東京都福祉保健局食品医薬品安全担当部長	仁科 彰則
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長	道野 英司
明治大学国際日本学部教授	山脇 啓造

飲食戦略検討会議における検討課題について(案)

回	主なテーマ	検討内容
第1回	組織委員会から各委員へ情報提供	オリンピック・パラリンピアンの食事の経験について 東京2020大会における飲食提供のあり方について
第2回	選手の栄養管理 パラリンピアンへの配慮	・選手への食事提供における栄養・アレルギー等の管理情報提供 ・アンチドーピング配慮事項 ・パラリンピアンへの食事提供における配慮事項
第3回	食品安全衛生 事業者運営	・食品衛生関連法規の遵守 ・大会時の衛生管理対策 ・食品のトレーサビリティ ・大量供給に対応した飲食提供現場でのオペレーション ・食材調達基準の実現に向けた取り組み ・従業員教育
第4回	日本の食文化の発信 多文化共生・食文化の多様性	・国産食材活用の方角性(復興の視点含む) ・日本の食文化を発信するメニューや提供場所 ・多様な文化を持つ人々の共生に向けた取組と飲食
第5回	環境配慮 エンゲージメント	・食品ロス対策 ・環境に配慮した資材利用の可能性 ・大会の飲食検討過程におけるエンゲージメント
第6回	まとめ	・飲食戦略(案)のとりまとめ

オリンピック・パラリンピック競技大会における飲食提供

飲食の提供場所と主な提供対象

オリンピック・パラリンピックのために設定されたセキュリティラインの内側が組織委員会が管理する飲食サービスの対象となる。

- 各競技会場
⇒選手及び選手団、各競技連盟、VIP、観客、スタッフ
- 選手村
⇒選手及び選手団
- メインメディアセンター
⇒各国メディア
- ホスピタリティセンター
⇒スポンサー、スポンサーゲスト、IOC

等

(参考) 過去大会での飲食の提供食数

- 大会全体で約1,500万食以上
- 選手村では約200万食
* 選手村のピーク時には30分で1万食

(大会後に関係者から聞き取り：ロンドン大会)

提供メニュー

- 選手に対する栄養面での配慮
- 食品の安全衛生面での配慮
- 提供する食品の主要成分（アレルギー）等を英語、仏語、開催国語にて表示
- 開催国の伝統料理に限らず、西欧料理、アジア料理、アフリカ料理等のメニューの提供
- 様々な宗教的慣習、食習慣への対応が必要。
：イスラム教（ハラール）、ユダヤ教（コーシャ）、ビーガン（ベジタリアン）等
- 食材調達にあたっては、持続可能性への配慮やドーピングコントロールに対する影響の考慮等が必要。
- 飲食の提供は、食材の調達を含みケータリング事業者が行う。

(参考) 過去大会での提供メニュー

- 以下の6つのゾーンでメニューを提供
 - ① ブラジル料理
 - ② ワールドフレーバー
 - ③ アジア・インド
 - ④ ハラール
 - ⑤ ピザ・パスタ
 - ⑥ サラダ・デザート
- ※ 全区分について、8日間のローテーションで多様なメニューを提供
- 持続可能性に配慮した食材調達基準を設定
(リオ大会)

飲食提供基本戦略の主な検討テーマ及び検討体制

- 基本戦略の策定に当たっては、検討会議を開催し、飲食提供に係る重要なテーマごとに検討。
- テーマは過去大会における飲食提供に係る配慮事項や東京2020大会ビジョンを踏まえて設定。
- GAP等の認証を位置付けた調達コード（検討中）に基づく国産食材の活用、日本食の提供についても検討。
- 検討会議のメンバーは、検討テーマに応じた各分野の外部有識者で構成する予定。

5つのテーマ

食品の安全衛生
選手の栄養管理
環境への配慮
多様性と調和
食文化等情報発信 エンゲージメント



検討体制

選手の視点	オリンピック・パラリンピアン
事業者の視点	飲食提供事業者団体
文化の視点	食文化・多文化共生学識経験者
スポーツ栄養 専門家の視点	スポーツ栄養関係団体
	オリンピック・パラリンピック大会 における選手サポート経験事業者
開催国・開催都市 の視点	関係省庁 東京都
事務局	大会準備運営第一局

※検討会議は公開とする。

飲食提供基本戦略の策定スケジュール（予定）

年	2016年		2017年				2018年	
	10月	1月	4月	7月	10月	1月	4月	
大会	リオ大会						ピョンチャン大会	
策定 スケ ジュール			検討会議開催 (有識者の意見聴取)		IOC/IPC提出・ 公開作業		公開	