



## 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

# 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 ワールドフレイバー
  - 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

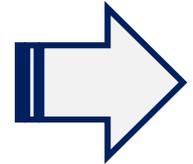
- 大会における飲食提供に関する基本的な考え方を示す文書であり、情報発信や関係者のエンゲージメントのツールとなる文書である。
- ロンドン大会で初めて策定・公表（大会30か月前）され、  
リオ大会でも策定・公表（大会22か月前）  
※各大会ともに、外部の有識者の意見を聞きながら策定
- 主な記載内容（過去大会での記載内容）  
下記の事項について、基本的な考え方を記載する
  - ①ビジョン
  - ②運営方針（食品の安全衛生など）
  - ③食事の提供内容  
提供対象者、提供する場所、メニュー（地域性や宗教的側面などを含む）
  - ④持続可能性への配慮  
環境管理（輸送、廃棄含む）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

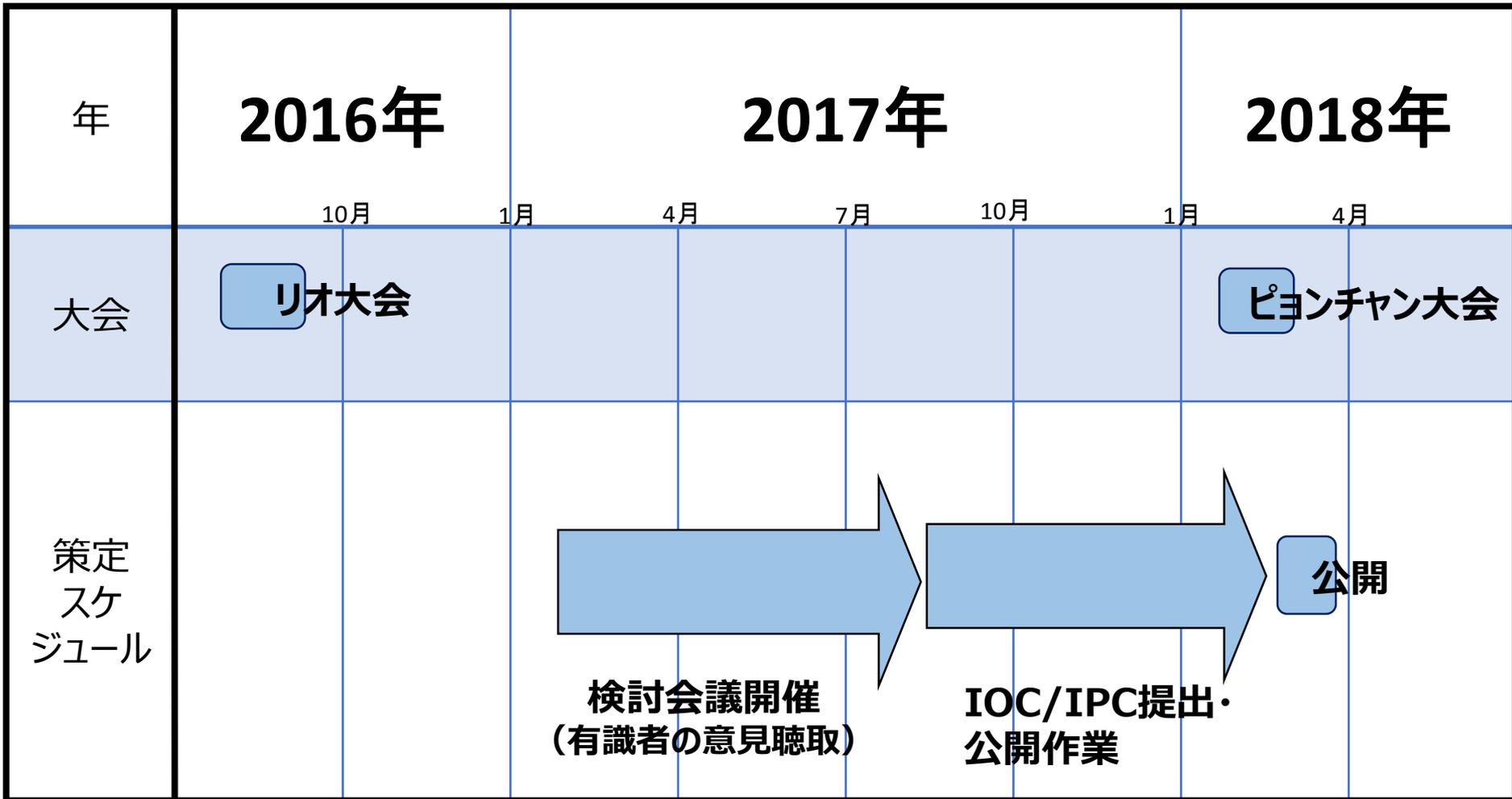


## 検討体制

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）



# 過去大会における飲食提供基本戦略【ロンドン】

## Food Vision for London2012 [For Starters]

飲食提供の基本戦略はロンドン大会で初めて作成された（大会の約30か月前）

### <主な記載内容>

#### フードビジョン

- 英国食の多様性と質を堪能し、適正な価格で提供することにより、人々の大会の経験をさらに高める
- 大会に関係するパートナーを育て上げることで、持続可能な確固たるレガシーをロンドン及び英国に残す

#### 提供対象と提供場所

##### ■ 提供場所

31の競技会場

##### ■ 提供対象

約16万のスタッフ、約2万4千の選手及び役員、約2万のメディア、約5千のオリンピックパラリンピックファミリー、約9百万のチケット販売（観客）

##### ■ 規模（選手村における食材）

25,000斤のパン、232tのイモ類、82t超の海産食品、31tの鶏肉製品、100tの肉類、330tの果物・野菜 等

#### 公約

製品の調達基準、持続可能な大会を実現するための方策

#### アドバイザリーグループ

行政機関、スポンサー、飲食コンサルタントが参加した。その他、広く意見を聴取した

# 過去大会における飲食提供基本戦略【リオ】

## Rio 2016 Taste of the Games

大会の約22か月前に作成された

### <主な記載内容>

#### **目的**

リオ大会の飲食計画を情報発信するためのツールであり、潜在的なケータリング事業者を教育するツール

#### **提供対象と提供場所**

##### ■提供対象

約2万6千の選手及び選手役員、約1万のオリンピックパラリンピックファミリー、約12万のスタッフ、約2万5千のメディア関係者、約4千の競技連盟関係者、約8百万の観客

##### ■提供場所

70の会場

#### **飲食の提供方針**

食品安全、栄養バランス、水分補給、食品制限（文化的宗教的アレルギーへの配慮）、ブラジル料理の提供、革新的な手法で作られるメニューの考案、環境への配慮、カリオカの精神（ブラジル流のおもてなし）

#### **大会の成功のためのパートナー**

スポンサー、行政機関、契約事業者、フードビジョンイニシアティブ（外部検討会議）

#### **調達基準**

持続可能な大会を実現するための調達基準や目標、包装紙やごみの管理

飲食提供対象者及び過去大会における人数

資料 3

飲食提供対象	説明	過去大会 飲食戦略記載人数	
		ロンドン	リオ
選手	オリンピック選手、パラリンピック選手	23,900	オリ17,500 パラ8,500
NOC (National Olympic Committee)	各国オリンピック選手団スタッフ		
NPC (National Paralympic Committee)	各国パラリンピック選手団スタッフ		
IF (International Federation)	国際競技連盟、技術役員（審判等）	-	オリ3,150 パラ1,260
オリンピックファミリー パラリンピックファミリー	IOC及びIPC、NOC及びNPC役員、各国要人 等	4,800	10,000
放送サービス	OBS (Olympic Broadcasting Service)、テレビ放送権者	20,600	25,100
プレス	記者、写真記者等		
マーケティングパートナー	TOPパートナー企業、国内パートナー企業	-	-
観客	国内チケット保有者、海外チケット保有者	9,000,000	8,000,000
スタッフ	ボランティア、請負事業者、組織委員会職員等	160,000	120,000

※過去大会飲食戦略記載人数欄の「-」は、文書内に記載がなかったことを示す。

主な飲食提供場所の整理

資料4

No	会場名称（仮称）	競技（オリンピック）	競技（パラリンピック）	飲食提供対象者	主な飲食提供場所	備考
1	選手村			選手 NOC（各国オリンピック委員会）/ NPC（各国パラリンピック委員会） スタッフ	メインダイニング カジュアルダイニング スタッフ飲食スペース	○メインダイニング ・24時間営業、カフェテリア方式 ・栄養、アレルギー表示 ・選手及び選手団役員は無料 ・栄養ヘルプデスクの設置 ・文化的・宗教的配慮が必要 ○カジュアルダイニング ・開催国の工夫 ・選手及び選手団役員は無料
2	IBC/MPC （国際放送センター/メインプレスセンター）			放送サービス、プレス、スタッフ	メディア向けダイニング スタッフ飲食スペース	・24時間営業 ・有料での提供（メディア向け）
3	新国立競技場（オリンピックスタジアム）	開会式／閉会式、陸上競技、サッカー	開会式／閉会式、陸上競技			
4	東京体育館	卓球	卓球			
5	国立代々木競技場	ハンドボール	バドミントン、ウィルチェアーラグビー			
6	日本武道館	柔道、空手	柔道			
7	皇居外苑	自転車競技（ロード・レース スタート/ゴール）				
8	東京国際フォーラム	ウエイトリフティング	パワーリフティング			
9	国技館	ボクシング				
10	有明アリーナ	バレーボール（インドア）	車椅子バスケットボール（決勝）			
11	有明体操競技場	体操	ポッチャ			
12	有明BMXコース	自転車競技（BMX）				
13	有明テニスの森	テニス	車いすテニス			
14	お台場海浜公園	水泳（マラソン10km）、トライアスロン	トライアスロン			
15	潮風公園	バレーボール（ビーチバレーボール）				
16	青海アーバンスポーツ会場	スケートボード、スポーツクライミング	5人制サッカー	選手		
17	大井ホッケー競技場	ホッケー		NOC（各国オリンピック委員会）/ NPC（各国パラリンピック委員会）	選手ラウンジ	
18	海の森クロスカントリーコース	馬術（総合馬術・クロスカントリー）		IF（国際競技連盟）	IFラウンジ	
19	海の森水上競技場	カヌー（スプリント）、ボート	カヌー、ボート	オリンピック・パラリンピックファミリー	オリンピック・パラリンピックファミリーラウンジ	
20	カヌー・スラローム会場	カヌー（スラローム）		放送サービス	メディアラウンジ	
21	アーチェリー会場（夢の島公園）	アーチェリー	アーチェリー	プレス	ホスピタリティラウンジ	
22	オリンピックアクアティクスセンター	水泳（競泳、飛込、シウスイ）	水泳	マーケティングパートナー	観客向け売店	
23	東京辰巳国際水泳場	水泳（水球）		観客	スタッフ飲食スペース	
24	馬事公苑	馬術（馬場馬術、総合馬術、障害馬術）	馬術	スタッフ		
25	武蔵野の森総合スポーツ施設	バドミントン、近代五種（フェンシング）	車椅子バスケットボール			
26	東京スタジアム	サッカー、7人制ラグビー 近代五種（水泳、馬術、ラゲッジ、射撃）				
27	さいたまスーパーアリーナ	バスケットボール				
28	陸上自衛隊朝霞訓練場	射撃	射撃			
29	霞ヶ関カンツリー倶楽部	ゴルフ				
30	幕張メッセ	レスリング、テコンドー、フェンシング	シッティングバレーボール、車いすフェンシング、テコンドー、ゴールボール			
31	釣ヶ崎海岸サーフィン会場	サーフィン				
32	横浜スタジアム	野球、ソフトボール				
33	江の島ヨットハーバー	セーリング				
34	伊豆ペドロローム	自転車競技（トラック・レース）	自転車競技（トラック・レース）			
35	伊豆マウンテンバイクコース	自転車競技（マウンテンバイク）				
36	札幌ドーム	サッカー				
37	宮城スタジアム	サッカー				
38	埼玉スタジアム2002	サッカー				
39	横浜国際総合競技場	サッカー				

※競技会場名称は広報上の統一表記であり、正式名称ではなく仮称  
 ※主な飲食提供場所については、必ずしも各施設に記載した全ての飲食提供場所が設置されるわけではない。



## 過去大会における飲食提供（リオ大会の事例）

# リオ大会における組織委員会の飲食提供対象

## <飲食提供対象と主な提供場所>

- 選手及び選手団  
→ 選手村ダイニング施設、  
競技会場内専用ラウンジ
- 競技連盟  
→ 専用ラウンジ
- オリンピック・パラリンピックファミリー  
→ 専用ラウンジ
- マーケティングパートナー  
→ ホスピタリティラウンジ
- 放送事業者、プレス  
→ メディアセンターレストラン
- 観客  
→ 競技会場売店
- ワークフォース  
→ ワークフォースダイニング

## <リオ大会選手村>



# 選手村：メインダイニング（外観、飲食スペース）

- ジャンボ機5機分にも及ぶ広大な仮設テントで、オリンピック時は5,300席を用意。
- 1日に延べ1万5千人～2万人が利用し、46,000食を提供。
- 24時間営業、ピーク時間は朝の7時半と選手が競技会場から戻る23時頃。
- 外部には食材等の保管スペースとしてコンテナを設置（冷凍、冷蔵設備あり）。



食材保管コンテナ



# 選手村：メインダイニング（飲食の内容）

- ブラジル料理、ワールドフレイバー、アジア・インドア、ハラール、ピザ・パスタ、サラダ・デザート  
の6つのゾーンに分けて食事を提供。ゾーンの表示が分かりにくかったとの意見あり。
- メニューは8日間のローテーション。皿類は使い捨てタイプ、ゴミは分別。
- 調味料の小袋や料理の硬さなど、パラリンピック選手への配慮が課題。
- メインダイニングの建物内にエリアを区切ってワークフォース用の1,500席のダイニングを設置。



栄養成分表示	
Smoked herring	
Hareng Fumée	
Arenque defumado	
NUTRITIONAL FACTS	ALLERGEN
100 g	魚
CALORIES (kcal)	217
KILOJOULES (kJ)	911.4
CARBOHYDRATE (g)	0
TOTAL FAT (g)	12.4
PROTEIN (g)	24.6
SODIUM (mg)	918



各自の味付けを重視して小袋としているが、パラリンピック選手には使いづらいとの意見。

# 選手村：カジュアルダイニング、クラブ&ゴーほか

＜カジュアルダイニング：13時～21時、400席＞

- 選手村に設置されたオープンエアタイプのレストラン。ブラジリアンバーベキュー料理、ハム、野菜の料理を提供。
- アスリート等の交流、ミーティング等にも活用。



＜クラブ&ゴー：7時～11時＞

- 選手村に設置された（オリンピック時7箇所）、軽食の提供場所。
- 果物、マフィン、グラノーラバー、コーヒー等を提供。



ビレッジプラザ(選手村エントランス)



# 国際放送センター(IBC)/メインプレスセンター(MPC)ダイニング

- 取った分量で課金するキロレストラン（1 kg@98レアル≒3,000円換算）を運営。  
8時～20時営業（オリンピック時）、600席程度、テイクアウトも可能。
- 野菜サラダについては、トレー式のほか、包装されたタイプも販売。
- 通常の飲食のほか、スナック類、日用品等も販売。



# 競技会場：オリンピック・パラリンピックファミリー（OF/PF）ラウンジ

- 各競技会場において、OF/PF向けのラウンジを設置。正装して飲食をサーブする要員がいる場合あり。
- 競技会場によって差はあるが、基本的にはフルーツ、サンドイッチ・サラダ等の軽食が中心。メインキッチンから運んだ料理を温め、盛り付けをして提供するラウンジもあり。ドリンクはコカ・コーラ商品、コーヒー、ビールが中心。



OFラウンジ  
(オリンピックパーク)



PFラウンジ  
(馬術センター)  
野菜サラダ

PFラウンジ  
(馬術センター)



# 競技会場：練習場（選手向け）、売店（観客向け）

## <練習場：オリンピックパーク>

- 競技会場にある選手のウォームアップ用練習場（別途飲食を提供する選手向けラウンジあり）。
- メニューはフルーツ（バナナ、ぶどう）のみで個包装。



## <売店：オリンピックパーク>

- 観客向けに簡易な飲食を提供。一般的な食事売店、ドリンク売店、キッチンカー等の各種タイプあり。
- ハンバーガー、ホットドッグ、チキンサンド、ピザなど



オリンピックパーク売店



カリオカアリーナ売店



# 競技会場：ホスピタリティラウンジ

## <オリンピックパーク>

- 主にマーケティングパートナーがゲストをもてなす場として設置。
- 温かいビュッフェ形式の食事及びケーキ等のデザートを提供。
- 競技会場のオリンピックファミリー・パラリンピックファミリーラウンジよりも食事内容は充実。

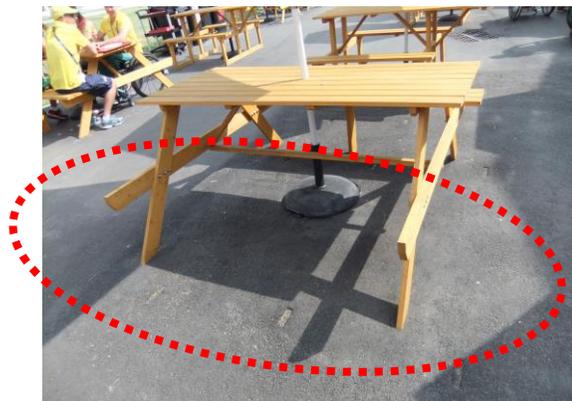
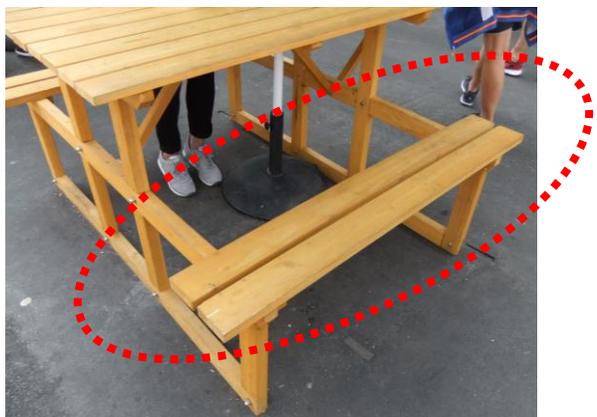


# パラリンピック競技大会のアクセシビリティ

- パラリンピックにおいては、飲食提供場所においてもアクセシビリティに配慮。車いす利用者に配慮したテーブル等のほか、高さの低いテーブルで飲食提供を行う等の工夫。

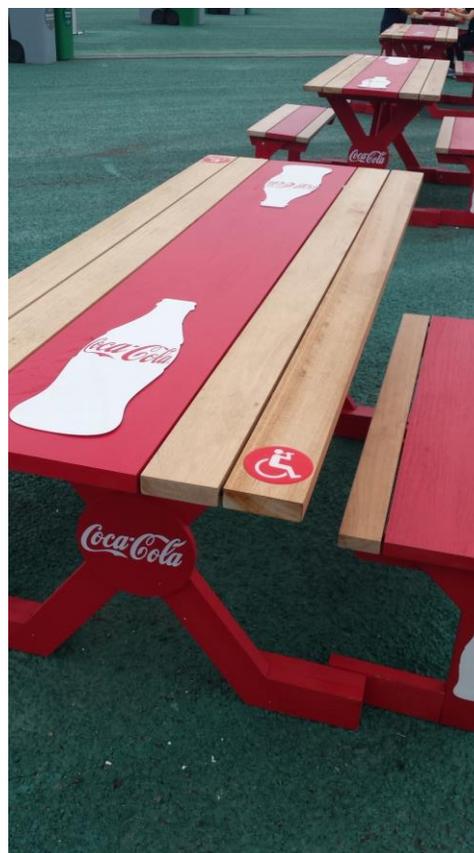
## <選手村：カジュアルダイニング>

- 車いす利用者のため、椅子を抜いたテーブルも用意。



## <オリンピックパーク内>

- パーク内休憩スペースには、シート部分が可動するテーブルを展開。





## 持続可能性に配慮した食材（農産物・畜産物・水産物）の 調達基準について

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

2017年3月13日

# 持続可能性に配慮した調達コードと飲食提供基本戦略の関係について

	持続可能性に配慮した調達コード	飲食提供基本戦略
趣旨	持続可能性に配慮した物品やサービスを調達するための基準等を示すもの	選手村等の大会関係施設における飲食サービスのあり方を示すもの
内容 (検討事項)	<p>&lt;共通事項&gt;                      持続可能性の観点から全ての物品・サービスに共通して適用する基準（法令遵守、環境、人権、労働、経済に関する事項で構成）や運用方法等</p> <p>&lt;持続可能性に配慮した農・畜・水産物の調達基準&gt;                      (主な検討事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性（生産段階の食品安全性）</li> <li>・環境保全</li> <li>・資源管理</li> <li>・労働安全</li> </ul>	<p>(想定される主な検討事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選手に対する栄養面への配慮</li> <li>・安全衛生面への配慮</li> <li>・飲食のサービスレベル</li> <li>・様々な宗教的慣習、食習慣への配慮</li> <li>・持続可能性への配慮</li> <li>・日本の食文化の発信</li> <li>・マーケティングパートナーとの調整</li> <li>・パラリンピックにおける配慮</li> </ul>

大会関係施設で提供される飲食においては、持続可能性に配慮した調達コードを満たす食材が使われる。飲食提供における各種の配慮や取組については飲食提供基本戦略として検討する。



# 持続可能性に配慮した農産物の調達基準(案)(概要)

## 《農産物》

### ＜要件＞

- ① **食材の安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

(要件①～③を満たすもの)

- ア **JGAP Advance**、  
**GLOBALG.A.P.**、  
組織委員会が認める認証スキーム
- イ **「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン」**に準拠したGAPかつ都道府県等公的機関による第三者の確認

### ＜推奨される事項＞

・有機農業により生産された農産物

・障がい者が主体的に携わって生産された農産物

・世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物

(海外産で、上記要件の①～③の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

### ＜国産を優先的に選択＞

(国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である農産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

# 持続可能性に配慮した畜産物の調達基準(案)(概要)

## 《畜産物》

### ＜要件＞

- ① **食材の安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **環境保全に配慮した畜産物生産活動を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ④ **快適性に配慮した家畜の飼養管理**のため、畜産物の生産に当たり、アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針に照らして適切な措置が講じられていること。

(要件①～④を満たすもの)

- ア **JGAP**、  
**GLOBALG.A.P.**、  
組織委員会が認める認証スキーム
- イ **「GAP取得チャレンジシステム」**に則って生産され、第三者により確認を受けていることが示された畜産物

### ＜推奨される事項＞

・有機畜産により生産された畜産物

・エコフィードを用いて生産された畜産物

・農場HACCPの下で生産された畜産物

・放牧畜産実践農場で生産された畜産物

・障がい者が主体的に携わって生産された畜産物

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

### ＜国産を優先的に選択＞

(国内畜産業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である畜産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

# 持続可能性に配慮した水産物の調達基準(案)(概要)

## 《水産物》

### <要件>

- ① 漁獲又は生産が、**漁業関係法等に照らして、適切に行われていること。**
- ② **【天然水産物】**科学的な情報を踏まえ、**計画的に資源管理が行われ、生態系の保全に配慮**されている漁業によって漁獲されていること。
- ③ **【養殖水産物】**科学的な情報を踏まえ、**計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮**するとともに、**食材の安全を確保**するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。
- ④ **作業者の労働安全を確保**するため、漁獲又は生産に当たり、関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

(要件①～④を満たすもの)

- ア **MEL、MSC、AEL、ASC、**  
FAOのガイドラインに準拠したも  
のとして組織委員会が認める認証  
スキーム
- イ **資源管理に関する計画であって、  
行政機関による確認を受けたもの  
に基づいて行われている漁業**により  
漁獲され、かつ、要件④につい  
て確認されているもの
- ウ **漁場環境の維持・改善に関する計  
画であって、行政機関による確認を  
受けたものにより管理されている養  
殖漁場**において生産され、かつ要  
件④について確認されているもの
- エ 認証取得を目指した改善計画によ  
るものを含め、要件①～④を満  
たすことが確認されているもの

### <国産を優先的に選択>

(国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多  
面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である水産物が本  
基準を満たすものを、可能な限り  
優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

## 飲食戦略検討会議における今後の検討課題について（案）

回	主なテーマ	検討内容
第 2 回	選手の栄養管理  パラリンピアンへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>アンチドーピング配慮事項</li> <li>パラリンピアンへの食事提供における配慮事項</li> </ul>
第 3 回	食品安全衛生  事業者運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生関連法規の遵守</li> <li>大会時の衛生管理対策</li> <li>食品のトレーサビリティ</li> <li>大量供給に対応した飲食提供現場でのオペレーション</li> <li>食材調達基準の実現に向けた取組</li> <li>従業員研修</li> </ul>
第 4 回	日本の食文化の発信  多文化共生・食文化の多様性	<ul style="list-style-type: none"> <li>国産食材活用の方向性（復興の視点含む）</li> <li>日本の食文化を発信するメニューや提供場所</li> <li>多様な文化をもつ人々の共生に向けた取組と飲食</li> </ul>
第 5 回	環境配慮  エンゲージメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロス対策</li> <li>環境に配慮した資材利用の可能性</li> <li>大会の飲食検討過程におけるエンゲージメント</li> </ul>
第 6 回	まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食戦略（案）のとりまとめ</li> </ul>