

# GBJシンポジウム 2019

## 環境に配慮した健康的な エシカル・ケータリングのポリシーと仕様

### Toward a Taste of Sustainability – Catering Policy



## フードリスト

有機野菜のサラダ

\*

バーニャカウダ風スティック野菜

\*

ゼッポリーネ 海苔の香り

\*

クロスティニー (ブルスケッタ) 3種

サーモンディップ

トマトのケッカソース

タコとブロッコリーのタブナードソース

\*

ピンチョス 3種

メカジキとオリーブ

海老とズッキーニ

カボチャとバジル

\*

しらすとキャベツのトマトソースペンネ

## Food - A la carte

Organic vegetable salad

\*

Bagna càuda style stick vegetables

\*

Zeppoline with Seaweed scent

\*

Crostini (Bruschetta) 3 types

Salmon dip

Tomato checca sauce

Tapenade sauce with octopus and Broccoli

\*

Pintxos 3 types

Swordfish and olives

Shrimp and zucchini

Pumpkin and basil

\*

Penne - Tomato sauce with whitebait and cabbage

# 環境に配慮した健康的なエシカル・ケータリングのポリシー

- ・ 気候変動（CO2排出削減）への配慮
- ・ 生態系への配慮
- ・ 人権への配慮
- ・ アニマルウェルフェアへの配慮
- ・ 表示による選択情報の提供
- ・ 有機農産物の利用（脱農薬・脱化学肥料～人と大地の健康）
- ・ プラスチック廃棄物となる容器の削減
- ・ 食品ロスの削減



WELL認証の「食物」基準や  
先進的環境イベントの実績などを実践に取り入れた

# ケータリングの仕様

## 1. 果物と野菜

- ・ 60%以上が、オーガニックまたは自然農
- ・ 提供される品目(飲み物を含む)の少なくとも50%が果物and/or野菜

## 2. 穀物: 重量ベースで穀粉が主成分である食品の少なくとも50%は全粒穀物が主成分

## 3. 動物由来の食材、環境負荷の大きい畜産物の利用を削減、

- ・ ベジタリアン食60%以上
- ・ 牛豚羊の肉(Red meat)は不使用
- ・ 肉、卵、乳製品：オーガニック又は放牧(ケージ飼育でない)100%
- ・ 鶏肉は抗生物質不使用、放牧(ケージ飼育でない)
- ・ 生態系への配慮 絶滅危惧種、希少種を避ける  
(ベニザケ、クロマグロ、ニホンウナギ不使用)
- ・ フォアグラ不使用
- ・ 食事でビーガンとグルテンフリーのためのオプションが少なくとも1つは利用可能
- ・ 以下の各基準につき少なくとも1つのメイン料理の選択肢
  - a. ピーナツ不使用
  - b. グルテン不使用
  - c. 乳糖不使用
  - d. 卵不使用
  - e. 動物性食品、魚介類、乳製品を含まない
  - f. 動物性や魚介類の製品 (卵および乳製品は可) を含まない

# ケータリングの仕様

- 4.油脂：食品/飲料は、部分水素添加油脂（マーガリンなど）を含まない。
- 5.人工添加物・人工的原材料(人工着色料,人工甘味料,防腐剤)の制限。  
食品/飲料は、WELLの別表に示す人工的原材料を含まない。
- 6.地産地消・食品は、地産品（161キロ以内）を原料の食材を30%以上使用する。
- 7.フェアトレード・コーヒー、紅茶、チョコレート、バナナはフェアトレード認証
- 8.飲料・コーラなどの甘味炭酸飲料(SODA)を提供しない。
  - ・飲料は、1回の摂取量あたりの砂糖含有量が25 g以下。
- 9.表示
  - ・アレルギー表示（ピーナツ、魚、貝、大豆、牛乳、乳製品、卵、小麦、木の実、グルテン）
  - ・使用食材明記・有機野菜の表示・地産食品:現地の農場または調達元の表示
  - ・ヴィーガン対応明記
- 10.廃棄物対策
  - ・使い捨てプラスチック食器を使わない。
  - ・紙などの生分解性有機材の使い捨て食器を使用する
  - ・ペットボトル不使用 ~ウォーターディスペンサー等で飲み物を提供
  - ・プラスチック製ストローの不使用
- 11.フードロス対策(作りすぎない)

# ケータリング・ポリシー策定の参考とした 諸活動、資料

# A Taste of Sustainability – Food and Catering

## COP23でのケータリング (気候変動枠組条約第23回締約国会議, 2017)

### THE CARBON FOOTPRINT OF FOOD

There are several factors that affect the carbon footprint of the food you eat.



Source: Öko-Institut



1. **ベジタリアンフードが最低でも全体の60%**
2. **肉, 魚/シーフードは100%認証品 (肉:有機畜産、魚:MSCまたは同等認証)**
3. **50%の食べ物がオーガニック農法の食べ物**
4. **20%は、地域**で生産された食物 (開催地から160km以内)

<https://unfccc.int/news/taste-sustainability-food-and-catering-cop23>

<https://unfccc.int/process-and-meetings/conferences/un-climate-change-conference-november-2017/about/sustainable-conference#eq-6>

## A Taste of Sustainability – Food and Catering

### COP24でのケータリング (気候変動枠組条約第24回締約国会議, 2018)

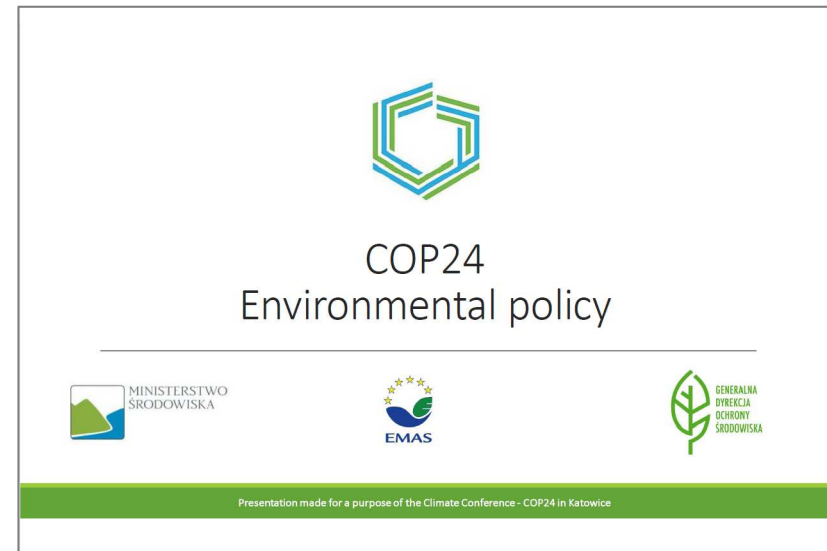
#### Environmental\_policy\_COP24

#### Good practices during COP24

より

(6) ベジタリアン料理、ヴィーガン料理、地元料理の割合が高く、それらを提供する皿は再利用可能または使い捨てできるが生分解性のものである。

(6) High percentage of vegetarian, vegan and regional dishes, served on reusable or disposable, but biodegradable, dishes.





# GREENBUILD 2018 Sustainability Report

「肉、チーズ、卵の生産は、Greenbuildのメニュー計画での最大のCO2排出量の原因となります。今年、初めてInternational Summit, WaterBuild, Communities & Affordable Homes Summit, Workshops, Women in Green Power Lunchで、**合計3,500食のランチを100%ビーガン食**としました。この行動により**Greenbuildのカーボンフットプリントが9.35t以上のCO2換算で削減**（MTCO2 Eq）されました。これは、120万台のスマートフォンを充電するCO2の量に相当します。」

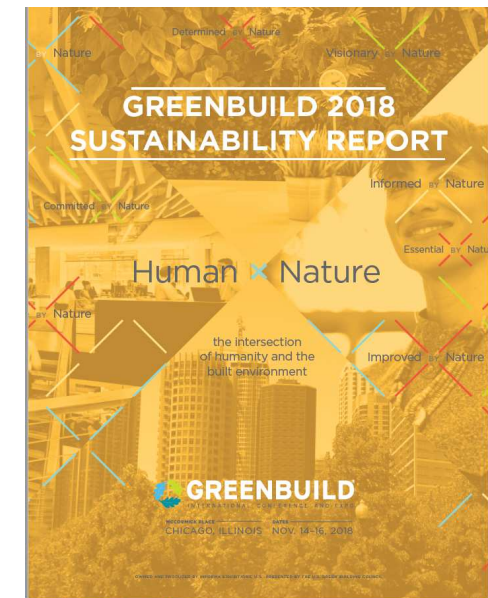
## TOP FIVE SUSTAINABILITY STORIES FROM GREENBUILD 2018

### Nine Metric Tons of Carbon Dioxide Equivalent Saved

Meat, cheese, and egg production are the largest carbon footprint culprits in Greenbuild's menu planning. This year, for the first time, the International Summit, WaterBuild, Communities & Affordable Homes Summit, workshops, and Women in Green Power Lunch featured plated lunches that were 100% vegan - totaling 3,500 meals.

This initiative reduced Greenbuild's carbon footprint by more than 9.35 metric tons of carbon dioxide equivalent (MTCO2 Eq). This equates to the amount of carbon dioxide produced charging 1.2 million smartphones.

<sup>1</sup> Carbon saving estimate calculated using this data set: [http://css.umich.edu/sites/default/files/Carbon\\_Footprint\\_Factsheet\\_CSS09-05\\_e2018\\_0.pdf](http://css.umich.edu/sites/default/files/Carbon_Footprint_Factsheet_CSS09-05_e2018_0.pdf)



# GREENBUILD 2018 Sustainability Report

## SUSTAINABLE EVENT GOALS AND BEST PRACTICES より

### FOOD AND BEVERAGE - BEST PRACTICES

#### ストローの不使用

寄付できる全ての食材は寄付する

**健康的な選択肢**（果物、ナッツ、野菜、低脂肪、全粒穀物、低カロリー）は、売店での全提供品の25%を占める。

ビュッフェの**表示ラベルに食品アレルギー情報**（ピーナッツ、魚、貝、大豆、牛乳、乳製品、卵、小麦、木の実、グルテン）を含める。

できるだけ多くの**WELL基準**を実践に取り入れる

ケータリング、売店では**赤身の肉を提供しない**。メニューにもない。

ケータリング、売店では**炭酸飲料(SODA)を提供しない**。メニューにもない。

コンベンションセンターで提供される食品は、**有機食材/放牧畜産(ケージ飼育でない)/抗生物質不使用/などの原材料が20%以上**。

コンベンションセンターで提供される食品は、**30%以上が地産品**（161km (100マイル)以内）を原料

地元および**地域産原材料**に重点を置いた**100%国内産アルコール飲料**

使い捨て食器など全ての食事サービス商品（売店を含む）は**コンポスト(堆肥)システムで処理可能**

フードビュッフェ、皿に盛りつけて提供される食事、売店エリアの全てで**ビーガンとグルテンフリーのためのオプション**が少なくとも1つは利用可能

コーヒブレイク、ハッピーアワーに**個別に包んだ食品を出さない**。すべてのコンベンションセンターのフードイベントでは包ま  
ずにばら積(bulk)にする必要がある。これには売店で個別にラップされ提供される食品は含まれない。

ビュッフェでの**地産食材と有機食材についての全ての農場や流通業者にラベリング**する。

ビュッフェやセッションテーブルに**ボトル入り飲料水は置かない**。（売店は除外）

**ビーガン・オプションが20%**は利用可能なように全てのフードビュッフェで提供する。

コンベンションセンターの**飲食物の100%**について、**フードマイルとオーガニックステータスを追跡(Track)**

<https://www.usgbc.org/articles/greenbuild-international-conference-expo-releases-2018-sustainability-report>

# 「ビュッフェ等での食材提供におけるエシカル度チェックシート」

## (日本エシカル推進協議会)

配慮項目	気候変動への配慮	生態系への配慮	人権への配慮	アニマルウェルフェアへの配慮	農薬の低減	食品ロスの低減	プラスチック容器の低減	消費者向け情報の提供
項目の内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飼育時に環境負荷の大きい畜産物の利用を削減する</li> <li>・食材流通の環境負荷を軽減する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・絶滅危惧種、希少種を避ける</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フェアトレード食品を利用する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・放牧畜産物を利用する</li> <li>・残酷な飼育方法の食材を避ける</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有機農産物を利用する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作りすぎ、食べ残しを防ぐ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨てのプラスチック食器等を使わない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者に選択情報を提供する</li> </ul>
グレード 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベジタリアン食を60%とする</li> <li>・牛肉は使わない</li> <li>・地産地消食材を30%以上使用する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベニザケ、クロマグロ、ニホンウナギは使わない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒー、紅茶・チョコレート、バナナはフェアトレード認証</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉、卵、乳製品：オーガニック又は放牧100%</li> <li>・フォアグラ、仔牛は使わない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜：オーガニックまたは自然農100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作りすぎない</li> <li>・食べ残しがないように配慮する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨て食器を使わない</li> <li>・ペットボトルは使わずウォーターディスペンサーで飲み物を提供する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー表示をする</li> <li>・使用食材を明記する</li> <li>・宗教対応を明記する</li> <li>・ヴィーガン対応を明記する</li> </ul>
グレード 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベジタリアン食を45%とする</li> <li>・牛肉は使わない</li> <li>・地産地消食材を20%使用以上する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベニザケ、クロマグロ、ニホンウナギは使わない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒー、紅茶・チョコレート、バナナはフェアトレード認証</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・卵・乳製品：オーガニック又は放牧60%</li> <li>・フォアグラ、仔牛は使わない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜：オーガニックまたは自然農60%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作りすぎない</li> <li>・食べ残しがないように配慮する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨て食器を使わない</li> <li>・ペットボトルは使わずウォーターディスペンサーで飲み物を提供する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー表示をする</li> <li>・使用食材を明記する</li> <li>・宗教対応を明記する</li> <li>・ヴィーガン対応を明記する</li> </ul>
グレード 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベジタリアン食を30%とする</li> <li>・牛肉の提供を減らす</li> <li>・地産地消食材を10%以上使用する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベニザケ、クロマグロ、ニホンウナギの利用量を減らす</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒー、紅茶はフェアトレード認証</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉、卵、乳製品：オーガニック又は放牧30%</li> <li>・フォアグラ、仔牛は使わない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜：オーガニックまたは自然農30%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作りすぎない</li> <li>・食べ残しがないように配慮する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨て食器を使わない</li> <li>・ペットボトルは使わずウォーターディスペンサーで飲み物を提供する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー表示をする</li> <li>・使用食材を明記する</li> <li>・宗教対応を明記する</li> <li>・ヴィーガン対応を明記する</li> </ul>

# 「ビュッフェ等での食材提供におけるエシカル度チェックシート」

## 項目の説明

- **飼育時に環境負荷の大きい畜産物の利用を削減する**  
国際連合食糧農業機関（FAO）は地球温暖化ガスの14.5%は畜産起源であるとしている。研究によっては58%とするものもあり、畜産物は環境負荷が高いことが証明されている。
- **食材流通の環境負荷を軽減する**  
ローカルの食べ物を利用することで輸送にかかるエネルギーを減らすことができる。※飼料や原材料含む
- **絶滅危惧種、希少種を避ける**  
すでに個体数が減少し希少な動植物を哺乳類の36%を占める人間の食べ物として利用することは持続不可能である。
- **フェアトレード食品を利用する**  
発展途上国等の生産者・労働者との公正な取引を行った食材を利用することで、生産者・労働者の生活改善と自立を支援することに繋がる。
- **放牧畜産物を利用する・残酷な飼育方法の食材を避ける**  
畜産物を利用する場合は、集約的畜産を避けアニマルウェルフェアに配慮した食材を使うことで、暴力や公衆衛生の悪化の防止につながる。  
またアニマルウェルフェアに配慮したとしても生産工程に残酷な過程が含まれるものを避ける。
- **有機農産物を利用する**  
有機栽培の農産物を利用することで、健康、生態系への影響の抑制、環境の保全、人権の用語に繋がります。
- **作りすぎ、食べ残しを防ぐ**  
食品ロスを防ぐことは自給率の低い日本は特に重要です。
- **使い捨てのプラスチック食器等を使わない**  
海洋生物、鳥類などを守るためにも、健康を守るためにもプラスチック容器を避ける必要があります。
- **消費者に選択情報を提供する**  
アレルギーだけでなく宗教や主義への対応のため、消費者が選択できる情報を掲示することでユニバーサルな食事を実現することができます。

## WELL認証v2 10コンセプトのひとつ **NOURISHMENT (食物)**

WELL **NOURISHMENT**コンセプトは、果物と野菜の入手可能性および栄養の透明性を要求し、もっとも健康的な選択がもっとも容易な選択となる食品環境の構築を奨励します。



出典：IWBI

# WELL v2 評価項目 Nourishment 食物



## 必須項目

### 1. 果物と野菜

(果物と野菜の入手可能性を確保、果物と野菜の可視性を推進)

### 2. 栄養の透明性

(栄養成分表示、原材料表示、加工原材料表示)

\* 敷地内で毎日、食物が提供される場合に適用

## オプション項目

### 3. 精製成分 (総糖分量の制限、全粒穀物の促進、油分管理)

### 4. 食品広告 (健康的な栄養のメッセージ、健康的なメニュー設計)

### 5. 人工的原材料 (人工的原材料の制限)

### 6. 1 人前の分量 (健康的な分量の促進)

### 7. 栄養教育 (栄養教育を提供)

### 8. 心豊かな食事 (所定の食事スペース、毎日の食事休憩を提供)

### 9. 特別食 (アレルギーおよび代替選択肢管理、原材料表示強化)

### 10. 食品の準備 (食事のサポート)

### 11. 責任ある食品調達 (有機栽培、人道的畜産から調達)

### 12. 食品生産 (園芸スペース提供、植え付けサポート提供)

### 13. 地元の食品環境 (食品へのアクセスを確保)

## WELL v2 Nourishment 食物 評価項目 の実践

### ・果物と野菜：(N1 -P1,P2必須)

- 提供される品目(飲み物を含む)の少なくとも50%が果物and/or野菜
- 置き方:目線と同じか、目線より若干下or 通路の端orフードサービスライン最初の位置

### ・有機果物と野菜：(N11 -P1 a.オプション)

総合生産ライン（果物と野菜）の少なくとも50%が、有機であると認可されている。

### ・原材料表示：(N2-P2必須、N9 -P2オプション)

原材料の一覧、食品アレルギーが意志決定の場所に明示

### ・メインコースの選択肢：(N9 -P1オプション)

以下の各基準につき少なくとも1つの選択肢

- a. ピーナツ不使用 b. グルテン不使用 c. 乳糖不使用 d. 卵不使用
- e. 動物性食品、魚介類、または乳製品を含まない
- f. 卵および乳製品を除く、動物性または魚介類の製品を含まない

### ・油の管理：(N3 P3オプション)

食品/飲料は、部分水素添加油脂を含まない。

## WELL v2 Nourishment 食物 評価項目 の実践

### ・総糖分量を制限 (N3 P1オプション)

- a. 飲料は、1回の摂取量あたりの砂糖含有量が25 g以下。
- b. 飲料の少なくとも25%が、容器または1回の摂取量あたりの砂糖含有量0 gであるか、または無料で飲料水が提供。
- c. 飲料以外の食品（果物を除く）の、1回の摂取量当りの砂糖含有量が25 g以下。

### ・栄養の透明性 (N3-P3オプション)

高糖分または部分水素添加油脂を含むことが目立つように意思決定の場所に表示

- a. 容器あたり25 g以上の砂糖を含む飲料。
- b. 1食分あたり25 g以上の砂糖を含む、飲料以外の食品（そのままの果物を除く）。
- c. 部分水素添加油脂を含む食品および飲料。

### ・人工的原材料(人工着色料,人工甘味料,防腐剤) の制限。(N05オプション)

食品/飲料は、別表に示す人工的原材料を含まない。

### ・責任ある調達 サステナブル表示(N11-P1オプション)

- b. 現地調達された食品について、現地の農場または調達元が意思決定の場所で宣伝されている。