

第145回簡易アンケート自由意見（693件）

質問8

食品ロスの削減に関するご意見、ご要望などありましたら、自由にお書きください。

1	我が国の賞味期限の設定に疑問がある。食品ロスの原点は「賞味期限の設定から大きく発生するようになった筈」まずは賞味期限についてもっと考えることから始めなければならない。
2	各飲食店には、客の食べ残し等積極的に持ち帰りを勧めるように指導する、企業から出る賞味期限切れ間近の食品等については、廃棄物としてではなく、食品として業者に卸し、一般に安く提供したり、海外の途上国に提供する、一般家庭から出るペットボトルや缶詰め等、食品として問題ないものは、ごみ収集日に別コーナーに出させて収集して利用する、等検討する必要がある。
3	各家庭の冷蔵庫の性能が高くなっていることと、冷凍食品の普及で、「賞味期限」の表示は不必要だと思う。早い段階で商品を買わそうとしてみるように見える。「有効期間」だけわかれば、賞味期間を決めるのは消費者そのものだ。「賞味期間」こそ食品ロスの最大原因だろう。「賞味期間」なんて、消費者にとって、大きなお世話だ。
4	形がいびつでも販売してほしい、賞味期限の短いものを割引でコンビニは販売してほしい。
5	現役時代には、『パーティーの時には食品が余るぐらいでないと足りない』と言っていました。食品ロスでもったいないとは思いつつ、主催者側の担当者としては難しいところです。
6	戦後まもなく生まれた世代にとって、現代の食生活はあまりにもものが豊かであり過ぎる。 が、私たち世代の多くには、いまもって「もったない」という言葉を知っており、また一粒のお米も無駄にすることないように努める精神がなおも残っている。 食の大切さを幼児期から躾（しつけ）る、教える社会になってほしいものだ。 が、これほどの豊かさと家庭の躾（しつけ）が衰え、弱まってしまっている現代社会では、もはや難しいのではないか。
7	旅館夕食と宴会の品数が多すぎる。品数を少なくし、料金を安くしてほしい。又は品数数に応じた料金設定にしてもらいたい。（料金設定に幅を）
8	「お買い得」とか「売り切り」とか値段で釣るようなコーナーをやめて、例えばスーパーの一番手に取りやすい、下から2番目の台を全部「連れて行ってコーナー」とかかわいい名前に変える。目的が食品ロスと戦うコーナーであること、商品の新陳代謝、メタボリックに協力してほしいことなどを表示して、お買い得はむろんのこと、ばら売りとか、仕入れ数の少ない珍しい商品やとにかく早く売り切りたい商品など、集中させて、できれば、現場でどンドンならべかえられるようにする。
9	「もったいない」の考え方を普及させることが一番ではないですか？
10	「もったいない」 これこそ世界に誇る日本人の食べ物を大切にする習慣である。 しかしながら、もえるごみの分別をすると悲しくなる。 ご飯を捨てる、魚を捨てる、肉を捨てる、果物を捨てる、そういう日本人とは思えない節度なき輩を見つけるとき、暗澹たる思いに駆られる。 他方、「こども食堂」で食事をする方もおられるのだ。 何か良い施策はないものか？ 食に関する啓発稼働を埼玉県には取り組んでいただきたい。
11	「もったいない」という意識は持っていますので、自分は食品ロスはださないように普段から気を付けています。しかし、質問5の小売店の食品ロスをなくすために、1人のユーザーはそこまで考えられないと思います。
12	「もったいない」とお店で表示して賞味期限の迫った品を売ってる割には、ちっとも安くなかったりするから、本気でゴミにしたいくないなら、もっと安くしろと思う。 売れなかった時に仕入先に引き取らず制度を止めるべきだと考えます。
13	「もったいない」と思う気持ちを持ち続けることが大切だと思います
14	「家庭で余った食品を提供する活動」について全く知らなかったのが具体的に知らせてほしい。過剰包装や規格通りの食品など、流通過程の要請を重視したあまり今日の食品の問題が出てきている。
15	「眼の前のものを全て食べるのは下品」という感覚で、一部は残すようにしている人もいるように思う。「完食は美德」という感覚が一般的になればと思う。
16	「残さず食べる」教育を小学校から取り入れたらいい。

17	「賞味・消費期限」の余裕ではなく可能な限りまでの長期設定。 消費者の食品ロスの意識改革。
18	「食べ物を無駄にしてはいけない」という文化は日本以外にはあまり見られないこと。他の工業製品を無駄にしても食品は大切にすることが多い。農業国特有のものかと思ったがそうでもないようだ。日本の飲食店は量も少ないし、食べ残しはアメリカや中国に比べれば少ない筈。現状を維持できればいいのではないか。
19	「値段に差がなくても商品棚の手前の商品から買う」というのは、是非そうしたいと思うのですがつついより消費期限の長い物を買う時が多いです。 消費期限が短いものは少し安くすれば食品ロスの削減につながるのではと思います。 また、食品ロスを減らすために協力して欲しいというチラシ等が商品の近くにあれば少しは違って来るかと思っています。
20	○賞味期限を過ぎたものは大幅割引をする。 ○賞味期限を過ぎたもののコーナーを作り販売する。 ○賞味期限を過ぎたものを販売する場合は責任者を置く。
21	・ごみ回収と似た形の回収方法の広報をしっかりとっていただきたい。
22	・コンビニでバイトしていたことがあるが、廃棄は本当にもったいない。値引きに賛成。 ・恵方巻きや土用の丑の日などの季節物を大量仕入れ・廃棄するのはやめてもらいたい。
23	・個人の努力には限界がある。企業（特に飲食店やコンビニなど）への啓発活動が求められる。 ・現職時代には、3R活動で残飯全てをRECYCLEしていた。
24	・十分食べられない人や国がある中、ドカ食いを競う番組が、一時より少なくなったがまだ放送される。テレビ局、スポンサーの良識を疑いたくなる。 ・余剰食品提供システムを社協がバックアップし各市で構築できるようにならないか？ ・家庭でも、子供の食育として躡けることが一番重要と思う。
25	・食品ロスは問題をどのようにして改善していくかは、個々人の日々行動が大切と認識しています。そのため、周知活動などで問題を提起していくのが良いと思います。
26	・人数の把握をして余計に作らない ・完食を徹底するように参加者にPRする
27	・飽食の時代ですが、食べ物を作っている方の苦心、食べられない方が多くいることを知ることも必要 ・「食品ロスの削減方法」 スローガンでなく具体的な事例等で意識を変える
28	・野菜はご近所におすそわけしています。いろいろな食品が出回っています。生産者の苦勞が判らず、食べ残す習慣が身につけてしまっています、食育が必要となります。遅いですが心からやらないと将来が心配となります。
29	1) 一人暮らしなので生鮮食品は、なるべく食べきれる分量だけ購入しています。野菜はカット済みのもの（キャベツの千切り、かぼちゃのスライスなど）、お米（精米）は6か月間保存できるものを選ぶようにしています。2) おにぎりやサンドイッチ（コンビニ）、生ケーキ、パン屋さんのパンなど、売れ残ったものは廃棄処分されているので、見切り品として割引して売り切る努力をしていただきたいです。3) 食品を軽減税率の対象にすることで、外食を軽減税率の対象外にすることよりも、食品ロスを削減することのほうが重要だと思えるくらい、真剣、深刻に取り組むべき課題だと思います。
30	1. 物を大切にする、勿体ないを考える教育をしないで食品ロスだけを減らそうとしても不可能。親の大部分がそのような教育を受けていないのだから子供を教育しても効果なし 2. 外食ロスを減らすために、欧米のドギーバッグの普及をはかる
31	1週間まとめ買いが経済的と言われるのですが、冷蔵庫の中でダメにしてしまうのはもったいないので、割高になってしまっても日々必要な量だけ買って使い切る様にしています。
32	1人1人が意識を持ちロスを出さない様生活していきたい。食品を提供する側も見た目よりもロスを意識して売ってほしい。
33	2つの問題があると思う。 消費者は、食品ロスの現状を知らない。 生産者・メーカーは、顧客の多様性に細かく応えようとするあまり、食品を、これでもかと言わんばかりに、あふれるほど多種・大量に出荷している。
34	1/3ルールを撤廃して欲しい。
35	3分の1ルールの見直し、賞味期限や消費期限の表示を大きく目立つように記載する、フードバンクの活用
36	SNSやマスメディアでの必要以上の盛り上げりを戒めるべきだと思う。 食べきれないのに、撮影の為に購入したり、酷い時は食べる気が無いのに撮影の為に注文する人は少なくない。

37	アフリカや中東の飢えに苦しんでる人のことを思って食事するようにしている
38	あまり意識したことはないが、テレビニュースなどで時々聞くことがありますね。賞味期限切れ食品などはフードバンクに出すよう徹底できないものかな。
39	あまり気にしていない。ただ食べるだけ。
40	あるコンビニでの今年の土用の丑の鰻弁当を、全て注文にしたことによる食品ロスが劇的に減ったことが報道されていた。このように売る立場も今後考えて欲しい。また、家庭や学校でもそのような教育を「資源の限界」などの観点よりも出来るようすべきかな?と最近とみに思う。
41	ある程度の食品ロスは避けられないが、もったいないと思えば廃棄せずに済むように気を付けることはできると思う。ただ、もったいないと思うことと、残り物もすべて食べるということは違うように思うので、必要な分だけ用意するように心がけることしかないように思う。
42	いつも、豊かな食糧事情が今後も続くと良いと考えつつ、世界で飢えに苦しんでいる人の事を思い、無駄にはしてはいけないと、戦後の食糧不足を少しは記憶している者として、現在の状況に感謝してきます。知恵を出しあって良い方法を考えるべきだと思います。
43	イベントなどの料理は、注文販売にする
44	イベントや季節行事などの大量注文が気になります。どれも予約制にしてよいのでは?と思います。
45	インスタ映えする食品をやめてほしい。 写真を撮ったら捨てている光景をたくさん見ます。
46	うなぎのかば焼きはやめて、なまずのかばやきでがまんし、ロスをなくする。
47	お酒の席で、料理が残っていることがとても多いので、お店が提供する1皿にのせる料理の量を減らすといいのかもしれない。 外食で食事を残すと、その量に合わせてペナルティ(代金)を払わなければいけないというルールができたなら、余計な注文は減ると思う。
48	お店が、あまり品物を置かないようにする
49	お店からたくさんの食品が廃棄処分されるのは仕方ないのでしょうか?半分は冷凍にするとかで対応出来ないのでしょうか?
50	お店で、古くなりそうなものは、割引で売るといったような運動を、してください。
51	お店で大量に注文して、当たり前のように沢山残している人をよく見かけます。 『お金を払っているんだからいいでしょ』という感覚なのかもしれませんが、食べたくてもきちんと食事をとれていない家庭や子どもが日本にもまだまだいることを知ってもらい、もっと身近に、自分事として食品ロス問題を考える人が増えて欲しいです。
52	お店などで残してしまうと、本当に申し訳ないと思うので、大盛があるように、小盛があるといいなあと思います。
53	お店などの余った食品や食材は廃棄せずに割引して積極的に提供すべき。
54	お店によって持ち帰りを拒否されるケースがある。食中毒回避など過剰反応がある気がする。 丁寧な啓蒙活動を期待したい。
55	かかる費用が問題で、両天秤で考えると何方が良いのか疑問だと思います。
56	クリスマスケーキ、バレンタイン、恵方巻き、土用の鰻など、大量生産大量販売の習慣を止める。
57	アメリカ的なスーパーなど食品ロスを招いている販売方法を規制することも検討要素だと思います。 適量購入が上手く出来ればロスは減らせると思うが、難しいのも現実です。
58	こども食堂のPR。
59	こども食堂の様な活動は支持したい。
60	このアンケートで初めてフードバンクなどを知った。凄い活動だと思っています。困っている人達に余った食品をどんどん提供した方がいいと思います。
61	この暑さではすぐに腐ってしまいそうなので、作りすぎず、買いすぎないようにしております。
62	これからも食品ロスを減らしていきたいと思います。 積極的に行政も啓蒙活動宜しくお願いします。 資源に限りがありますから、一人一人が、企業が、もっと真剣に取り組んでもらいたい。
63	これから大きな問題と認識しました。
64	コンビニ、スーパーでの賞味期限切れによる処分について 必要としているところへの円滑提供を行政が音頭とったらどうか
65	コンビニ、ファーストフード店などの廃棄ゴミが少なくなる工夫をはじめ、貧困層への配布など、取り組んでいく必要がある。

66	コンビニ・スーパーなどの食品を扱う場所でのロスは確かに大変なことだと思う。しかし、購買する側としては、商品がなすすぎるのも困る。とにかく、物（商品）が多すぎるのが一番の問題のような気がする。
67	コンビニエンスストア及びスーパー各社の取組を県・市町村の広報でもっと紹介・PRしてほしい。
68	コンビニでアルバイトしています。廃棄する食品が沢山あります。値引きしてでも販売すればいいのと思います。作りすぎ、お店も買いすぎですよね。いつでもお店に商品がある方が購買意欲もわくのでしょうか、ちょっと足りないくらいの入荷がいいのではないのでしょうか。廃棄が多すぎてもったいないとも思います。
69	コンビニでも賞味期限切れや消費期限の近いものは、価格を大幅に下げても販売して良い事にすべき。 また、賞味・消費期限に関して過剰に安全を見込みすぎているように感じるので、期限をもっと緩和しても良いのではないか。
70	コンビニで夜まで残っているお弁当はどうしているのかいつも気になります。 家でも夏場は食品ロスが多くて反省していたところでした。買いすぎはしないよう気をつけています。
71	コンビニとか、賞味期限が厳しすぎです。もっとゆるくするとか、割引で売り切るようにして欲しい。
72	コンビニなどで、消費期限が切れそうな商品は値引きをして販売するべき。
73	コンビニなどでは賞味期限を緩やかにし、期限が近づいた物は安く売るなど、売り・買い双方の努力と無駄を出さないよう、NPOに協力して食料に困っている人へ提供することがいいのでは。
74	コンビニなどで期限直前の食品を値引き販売出来ないようにしているのはおかしい。
75	コンビニなどで大量に処分される食品は、傷んでなければ早めに安売りをした方が良く思われます。
76	コンビニのように消費期限がないものは値引き率を拡大させること
77	コンビニの異常な鮮度管理をやめる
78	コンビニの食品は、賞味期限が近づくと棚から消えています。処分の方法は分かりませんが、現金で割り引く等、対策により有効活用ができないかと思っています。 即日又は即日に近い日に食べることを条件にすれば、購入希望者は増えると思います。食品ロスの対策の一つだと思います。
79	コンビニの食品ロスの見直しを地域ごとに公的機関でチェックすべきだと思う。そのうえで子ども食堂とか、保護世帯への還元を実施できるようにする。
80	コンビニの食品破棄行為は良くないと思います。
81	コンビニの弁当が問題
82	コンビニやスーパーでの惣菜等の食品ロスは、値下げしても売れ残ってしまった場合の行き先があると良いと思う。
83	コンビニやスーパーなどが賞味期限が近い商品を廃棄せず、子供食堂やフードバンクに提供するシステムを充実させる。場合によっては行政が奨励金を出しても良いのでは。
84	コンビニやスーパーなどでの食品ロス削減に取り組んでいるのは知っているが、家庭レベルではまだ十分な取り組みがされているようには思えない。今後は家庭レベルでのロス削減のための啓もう活動などが必要なのではないのでしょうか？
85	コンビニやスーパーなどの弁当など、廃棄処分する前に行政で引取り分配するとか出来ないものではないのでしょうか。
86	コンビニやスーパーやお弁当屋で余った調理済み食品など、ホームレスに配ったり出来ると思う。
87	コンビニ事業者の運用を指導した方が効果が高いのではないかと思う。
88	コンビニ賞味期限間際の割引は良い。
89	コンビニ値引き、浸透して欲しいです。
90	コンビニ等で廃棄する食品をなくすシステムを作ってほしい。
91	さいたま市で本年3月に発行された小冊子「食品ロスを減らすために、スープを作ろう」を読んで、参考になりました。
92	スーパー、コンビニ、飲食店での食品ロスは胸が痛みます。 二、三日で家庭では食べる分しか買わない作らないようにして、残った分は冷蔵や冷凍しても、それでも捨てることになる事があります。無くしたいものです。
93	スーパー、コンビニなどでは廃棄する前に割り引いてでも売るべきだと思う。
94	スーパー、コンビニ等でのロスをなくす取り組みが必要。

95	スーパー、コンビニ等の賞味期限内の食品を特価で販売するよう義務づけることもいいかも。
96	スーパー・コンビニなどで消費期限近い物の安売りをもっと推奨すべき。
97	スーパー・コンビニ等で恵方巻・ウナギ・クリスマスケーキ等季節商品は、過剰に製造しない・販売しない。 儲けや需要予測より少なく生産する。 食品廃棄量を監視し、報告を義務付ける。
98	スーパーが盛りだくさんに用意するのは消費者のため、消費者が喜ぶようにたくさん作ってくれている。それを廃棄することの問題よりも購入した人が食べきらずに捨てることの方が問題。たとえばお弁当を購入して漬物を捨てる、ご飯を食べ残すなど。自分で買ったものは残さず食べるべき。残すのは品がない。そしてスーパーは包装の無駄もあるから余分な量を購入しなくてよいように量り売りが基本になればよいと思う。昔は八百屋も魚屋も量り売りだったのがよかったと思う。
99	スーパーでは、賞味期限間近な商品（値引き品）を買うことが多い。安さもあるが、食品ロスができるだけ出さないように、という願いからです。店の方も、半額引きや仕入れ値以下でも販売するなどして、ロス削減に取り組んでほしい。また、購買者の中で、商品を奥の方から取り出している人がいる。手前から順に買うようにしてほしいと思います。
100	スーパーで値引きをする時消費期限の前日でなく2～3日前からやれないのか。コンビニはどんどん値引きをすべき。
101	スーパーなどで、調理済み惣菜などがたくさん残っていると、これはどうなるのかな？と、気になります。1店舗では少しでも、集まればとてつもない量が捨てられているのかと思うと、もったいないと思います。
102	スーパーなどの地場野菜コーナーで形が不揃いでも味に遜色のない野菜などは積極的に売っていただけたらと思います
103	スーパーなどの店舗での野菜は袋売りが多いが、一人向けには多すぎる。 販売側も選べる量(個数)の種類を増やすべきだと思う。
104	スーパーなどは、暑くていたみ易い季節は、バラ売りなど少しで買えるように努めてほしい。
105	スーパーに行くとき溢れんばかりの商品が並んでいますが、私は前もって買い物リストを作って買ってきます。日頃より[食べきれないので沢山買わない]を、心がけています。スーパーでの売れ残りなどもなくしていただければいいですね。
106	スーパーの惣菜品はパック詰めされており、パックの形状が曲者で上げ底などで実際の量が分からない。また少量パックも少ないと感じる。
107	スーパーマーケットやコンビニでたくさんの廃棄があると聞きますが値引きして安くても売ればいいのではと思います。捨てられてる物を見る時悲しくなります。
108	スーパーマーケットや小売店等、早いうちからどんどん割り引いて売れば、皆買って帰る。在庫を抱えて売れ残るよりよっぽどいいと思う。
109	スーパーやコンビニが、期限切れする前に対応すべきだ。
110	スーパーやコンビニにおける賞味期限が近づいた食品の割引販売を促進する。 賞味期限が到来した食品であっても、消費期限内であれば、その旨を周知した上で割引販売しても良いのではないかと。
111	スーパーやコンビニのお弁当も売り切れ御免でよいと思います。
112	スーパーやコンビニの商品がありすぎるのをいつも心配しています。 惣菜はもっと少なめに作るべきと思う。
113	スーパーやデパートで少量パックで売るようにする。その時に価格を特別に高くしない事。
114	スーパーや食料販売店が商品在庫を適正に管理(過剰仕入れ・過剰在庫)しているかどうかを問い直す必要があるのではないかと。
115	スーパー等、期限に拘り過ぎ、もっと柔軟に。
116	スーパー等で、惣菜の値引き販売をもっと積極的にやってほしい。
117	スーパー等での少量販売
118	スーパー等で廃棄される食品の再利用(家畜肥料等)を進める取組を
119	すぐに手に入る時代だからこそ、買い手の自覚が必要であると思います。また、企業も余らない販売方法を社会的責任として考えて欲しいです。
120	すべては消費者の心がけだと思う。意識の向上が必須。
121	コンビニなどのロスが多いと聞いている。 作り過ぎないこと。商品少な目に販売に心がけてほしい。 客も商品がなかったら、他の物に変えたりすること。 ホントに廃棄はもったいないです。

122	その日消費する分だけを買う様にする。 店舗も消費期限が近づいた商品はまとめてディスカウントして販売する。
123	そもそも、料理をひとつだけ残す見栄張りの関東の文化が変。残り福を狙って、食卓から食事が残る皿をひとつでも減らすよう心掛けている。
124	つつい買すぎてしまわないよう必要なものをメモする。買すぎたときは冷蔵庫にあるもの（自作のもの）で済まし買い物に行かない。それでも必要と思い買ったものが積み上げられ忘れていたので反省しています。作りすぎたんでしまうときもあるので、一人住まいのお年寄りにお裾分けしたい。少人数なので買ったものもすべて使い切るのには時間がかかるし使わなかったもの、一つずつ包んであるものは物々交換できるとよい。
125	デパート・スーパー・惣菜店・道の駅・農業直売所等全ての食品を扱うお店においては、早めに割引を行い、完売に努めることが必要です。 併せて個人においても、「もったいない精神」を持つことが必要だと思います。
126	デパートやスーパーで閉店近くでも多くの惣菜が残っていることがあり、もっと作る量を少なくしてもよいと思う。
127	テレビを含むマスコミでもっと食品ロスの報道をすること。
128	テレビ番組で流している大食い競争とかを見ると、アフリカや飢餓の問題と比較して考えてしまう。
129	ドイツで単身（66歳から）4年間生活した経験があります。 翌日の午前中に半額で販売しておりました、よく活用しました。大変助かりました。
130	ドギーバック、飲食店での食べ切れなかった物を持ち帰れるような方向になると良いと思います。また、飲食店で食べ残した際は罰金、もしくは完食したらポイントをサービス（既に取り組んでいるお店もありますね）があると消費者の意識も高まると思います。
131	とにかく食べ物を無駄にしないこと。食べられる範囲内で自分の胃をコントロールする。食べる前に宴会時 皆で相談し、無駄な料理は注文しない。余ったら家にもって帰る。動物にあげる。料理のシェア化が大事。
132	とにかく食品がたくさん出回っている。自分や家族がら食べられる量を考えて購入するようにしている。 核家族化で人数が少ない家庭や高齢者だけの食の細い家庭などは少量の食品で十分である。販売もそういった家庭用に少量パックでの販売やバイキング方式の購入をもっと促進してほしい。
133	とにかく売れるから市販の惣菜や弁当を作りすぎるスーパーやコンビニにも問題があると思います。
134	とにかく腹八分目で食品、料理の選択をする。スーパー、コンビニでの売れ残り購入に協力。
135	どのような環境の子ども達にも栄養素のバランスを取りながらおなかいっぱい食べさせてあげたい。こころとからだのバランスの取れた成長は規則正しい食事から。親や他人や社会を恨んだりしない地域づくり、社会をめざしてまいりましょう。
136	なにかできることがあれば考えたい
137	なま物の消費期限が流通経路によって異なるため判断しづらい 販売店での判断もあると思うが判断目安があれば買いやすいと考える。
138	なるべく、どんなかたちでかは不明ですが、処理できるといいです。処分ではなく。企業、行政など組織の大きいところで何か方法を作してほしいです。
139	なるべく食品を、買すぎず・作りすぎずを心がけている。 今後も、食品ロスを無くすために、出来ることをやっていきたい。
140	ニュースなどで恵方巻きやケーキなどの売れ残りが廃棄される様子を見ると胸が痛くなります。不足する事態を避けたいのだろうけど、あまりにひどいと思います。最近ではそういうものに巻き込まれたくないと思う気すらおきません。
141	ネットや実際の活動に注視してみます。
142	フードパントリーはテレビで見て知ったので、テレビで紹介したり、広報に載せたりすることが、認知力を高めるにあたり効果的ではないかと思っています。
143	バイキング、バーベキュー、宴会等、コンビニ等で、もう少し、皆が、考えて、欲しいです。どうやったら、食品ロスが、少しでも、無くなるか！貧困の国の、人々の事を、考えて欲しいです。勿体無いです。日本は、罰当たり、贅沢三昧、酷いです。
144	バイキングでは、好きなだけとって、残しても問題にならない（客の負担はない）ため、フードロスが出がちだと思うので、本当に食べられる量をとるようにして、食品ロス削減の啓発をした方がいいのではないかと思う。
145	フードドライブに興味がありますが、提供されるものの衛生面などで少し心配があります。
146	フードドライブやフードバンクが、近くの公民館等で活動していると協力しやすい。

147	<p>フードバンク 個人や企業等から食品の寄附を受けた団体（NPO等）が、食品を必要とする団体や個人に無償で食品を提供する活動。・・・この活動を受けて、仲間と私的に子供食堂や貧困高齢者への持ち込み（宅配）検討をしているが、提供を受ける食品自体が、賞味期限切れが多いようで、現在、スポンサー開発・ボランティア・個人持ち出しなど課題としている。市内の、他グループの活動停滞が感じられる状況です。</p>
148	<p>フードバンク、フードドライブ、フードパントリーの存在を知らなかった。 個人の意識が必要だと感じました。</p>
149	<p>フードバンク、フードドライブ、フードパントリーは私は知りませんでした。 でもとても良い方法だと思います。 埼玉県でも積極的にこの対策を進めていって下さい。協力します。</p>
150	<p>フードバンク、フードドライブ、フードパントリーを知らなかったのですが良いことだと感じました。</p>
151	<p>フードバンク、フードドライブのことを知らない人がまだまだたくさんいます。 まずは知ってもらうこと、そして食品の寄付を気軽にいつでもできるところがほとんどないので、作ってほしい。</p>
152	<p>フードバンク・フードドライブ・フードパントリーのいずれも私には良く分からない。余裕の有る方がする事でしょうね。喰うのに精一杯の家には何の事だか？米も野菜も身内から頂いてると思うとロスも無駄も出来ませぬ!! 出来すぎた野菜はご近所にお裾分けしていますけど…。日本は何時から誰がそんな風にしてしまったのでしょうか…!? 食べる分だけ作る！みんなで美味しく食べる！ これが基本だと、ワタシは思います。</p>
153	<p>フードバンクが広がるように、県の支援が早急に必要だと思います</p>
154	<p>フードバンクという活動を知っているだけで、まだ利用したことがないがよく調べて食品の提供などしていきたいと思う。</p>
155	<p>フードバンクなどの取り組みを、このアンケートで始めて知りました。食品ロスを生んでいる地域や企業等の特定までするとか、窮屈ですがそこまでしないと変わらないようにも思います。</p>
156	<p>フードバンクなどは前よりは認知されてきた気もしますが、貧困含め、遠いことのように思っている人がまだまだ多いのでは。 環境や政治の問題も同様で、アリとキリギリスの寓話のように、実は危機にあること・他人事ではないことを知らしめるには、行政やマスコミの力が大事だと思います。 老後2000万円問題でも、本当はそれどころですらない層が多いはずなのに、困窮者の声が聞こえてこない方が問題かと。</p>
157	<p>フードバンクなど初めて知りました。貢献できることはしたいと思いますので調べてみます。</p>
158	<p>フードバンクに関する取組に限らず、埼玉県の取組は本当に遅い。周りの様子を見てそれでもなかなか始められない。外部の意見を積極的に取り組むようなシステムが出来ない理由は何なのか県全体で考えて欲しい。職員も議会も勉強不足かな。</p>
159	<p>フードバンクに食品を持って行きたくても、近くに無い</p>
160	<p>フードバンクの取り組みが広がるといいなと思います。</p>
161	<p>フードバンクの取り組みは大いに賛同できます。企業は積極的に取り組んでほしい。</p>
162	<p>フードバンクの存在場所の周知とその利用可能時間の延長が利用者を増やせる要因になると思います。</p>
163	<p>フードバンクやパントリーが身近に無いので、機会が増えてほしいです。食品ロスを少なくしたいと同じくらい、フードマイレージも気にしたいです。</p>
164	<p>フードバンクやフードドライブは知っているが、それに対応している機関の所在が分からない。</p>
165	<p>フードバンクや恵まれない子供たちに配るシステムを作る</p>
166	<p>フードバンクを利用したいが、持ち込めるところが少なく、また、仕事をしているため休日（土日）に受け入れてくれるところがない。埼玉県内のフードバンクの紹介など積極的にして欲しい。</p>
167	<p>フードバンク等の取り組みを大々的に周知し、利用しやすい仕組みを作る。</p>
168	<p>フードロスについては、学校教育でも積極的に取り組んでほしいと思っています。</p>
169	<p>フードロスは大きな問題です。しかし、まだ意識が少ないのが実状です。空気汚染やプラスチック問題など、さらに極限問題化騒がれないと意識できないのかもしれないかもしれません。マスコミが積極的に取り上げるといいと思います。</p>
170	<p>フードロスは問題だと思います。フードバンク、フードドライブ、フードパントリー、があると知りました。</p>

171	フード何とかは、規則が厳しすぎて、参加する気になれません。
172	ペット用の食材等用に使うためスーパー等で半端、廃棄食材コーナーを設け、「ペット用にご自由に持ち帰りください」表示をしていただくと持ち帰りしやすいです。
173	ホテル等での宴会料理について、食品ロスが目立つと思います。 結局、足りないのは失礼と考えてたり、豪華に見せるために食べきれない量を出したりしているのだと思います。 価値観や経済的なところからも食品ロスを考えていく必要があると思います。
174	マスコミなどで多く取り上げられるようになってから、だいぶ意識が変わってきているように思いますので、もう一歩進んだ啓蒙活動で、食品ロスの削減への意識改革ができるのではないかと考えます。
175	まずは1人ひとりが食品ロスに対する意識を持ち、自分にできることから始めればよいと思う。「もったいない」という意識や食べ物を粗末にしない（大切に作る）気持ちを忘れない。
176	まず製造元からの絞り込みが必要では？
177	まだ食べられるのに…もったいない。 廃棄される食品(食品ロス)を減らすために、「消費者庁のキッチン」では、リメイク料理のレシピを公開している。
178	まだ食べられる食品をスーパーなどで廃棄するのを見て、安くして売ればと思っていました。
179	ファーストフードやコンビニの食品廃棄をみると、物凄い量で心が痛みます。ネグレストや本当にお金のない人にいく流通経路があればよい。その人たちの尊厳が壊れない方法で
180	まとめ買いをしない。 公共の場所（保健センターなど）でフードバンクをつくってほしい。
181	もう少し、マスコミや影響力のある有名人にお願いしてCMをしては如何でしょうか。
182	もったいないと思う
183	もったいないを合言葉に取り組んでいけたらと思います
184	もっと、食品ロスについて、分かりやすい番組などをやるべきです。日本は、幸せボケしてしまっていると思います。若い世代には、特に、興味を持ってもらえるよう、考えてもらいたいです。
185	もっと行政が介入した方がよいと思います
186	もっと小分けで販売して欲しい 必ず使いきれなくなり腐ってしまう…
187	もっと店で捨てる前に値引きして売ってほしい。
188	もらったものだけれど食べられなかったりする物が年配家族で多い気がします。若い人のように配ることができずに、缶詰も捨てること、配ることができずに困っているものもあります。図書館やスーパー郵便局にボックスがあればそこにいれることができると思います。我が家もアレルギーがあって近隣には配れずに処分している缶詰などがあります。家族だの親戚がいれば消費できるけれど、周りにひとがいなければフードロスになります。駅やコミュニティーセンターにそのようなボックスがあれば助かります。
189	やはり一番はコンビニの期限切れだろう。 スーパーでも閉店間際にはディスカウントして売っているが、同様の対応でロスをなくすべきだ。
190	よくわからない。 大人が食材を大事にするのを見れば、子供もまねする。 大人がやらなければ、子供はやらない。
191	レストラン、食堂で、大盛り、普通、小盛りなど選択の幅が増えてきたのは良い事である。一層の拡大を。
192	レストランで、盛られる量が表現されないことが多く、普通盛りの量がわからないので頼みすぎることもある。
193	レストランの勤務ですが、お客様の食べ残しは毎日のように見えています。本当に心が痛いのです。全てではないとは言え、個人の道徳心に関わっていると思います。
194	レストラン等で分量を加減して注文できる仕組みを作ってもらえるとありがたいです。
195	ロスについて意識する機会になった。
196	ロスは、家庭より飲食店・物販店の方が現実の多いので行政の指導が必要では。
197	ロスはほとんどありません、何しろ戦後の貧しい時期を身をもって経験していますから。
198	ロス率の多いのはコンビニでしょう。何とかすべきである。
199	以前、飲食店で賞味期限が近くなった食品を月額登録者に割引で提供するアプリを紹介しているTV番組を拝見しました。 このようなアプリがもっと広く周知されて、身近にも使えるお店が増えれば良いなと思います。

200	以前から大切だと感じていましたが、改めて考えるとできる事があると感じました。特に宴会等の幹事を実施する機会も多いので考えようと思いました。
201	以前は、何となく安心のためか買いだめし、結局はその多くを無駄にしていた所があった。その経験から、現在は、買い物を頻繁にして、極力食品ロスを無くすように努めている。
202	意識していてもどうしても急な予定変更などで外食になってしまい野菜がいたんでしまったり、まだまだ取り組む余地はあるなどと思いました。 個人で出来ることはもっと周知されてもいいと思います。 また嗜好品の供給過多など企業でもメリハリをつけられる部分はまだまだ多いのではないかと日々の生活で思うところはあるので、社会全体で意識改革していけたらと思います。
203	意識を高めるような、積極的な参画を求める活動
204	一人一人の心構えが大切・・・と思います
205	飲食店で小盛り、中盛り、大盛りの区分を注文受付時に確認することを義務付ける等の施策もありか。
206	飲食店で余ったもの、賞味期限の近いものをコンビニなどに特設コーナーなどで買えるようにする。
207	飲食店など、持ち帰りパックを店員に要求するのは勇気が要るものです。①そこで見やすいところに置いて遠慮せずに利用できるようにして頂くと有り難い。②非常識な人もいるので、多少の金額なら有償にしてもよいと思う。
208	飲食店に予約しておいてドタキャンする対策や、コンビニ等の季節ものの購入ノルマに対する取り組み、コンビニ等で陳列期限が切れたものの廃棄を減らす対策等について紹介してほしい。
209	飲食店のお持ち帰りをもっと充実させてほしい。持ち帰りやすい環境を作してほしい。美味しかったら残すよりも持って帰りたいため。
210	飲食店のロスを集約して生活保護などを受けている人に提供できるような仕組みを本気で作ってください。 個人事業では集約する労力に人件費をかける余裕はありません。 補助金を提供するなり、協定を結ぶ手伝いをしたり。 アンケートで終わらせないことを望みます。
211	飲食店の食品廃棄に税金をかける。スーパーなどの賞味期限3分の1ルールによる返品を規制する。
212	飲食店利用者の意識改革が重要だと思います。
213	駅など通勤経路にフードバンクの受付があれば利用したい
214	宴会での食べ残しが非常に多く、いつも見ていて辛い。職場の宴会では、食べきりタイムが最後に設けられ、酔った人たちは食べないし心に響いてもいない。 食べ残しに対し、罰金。量を少なくすることで割引。といった直接利害が感じられる仕組み。 とある宴会での食べ残しの写真を周知、食べ残した食材の生産者や家畜(とさつの説明とか?)の写真、あなたが食べ残したから、この生産者の努力やこの動物たちの死は無駄になってるんですよ、など厳しく訴える啓発がよいと思う。
215	宴会などのコースでは、どうしても料理が多くなりがちであり、また、宴会の途中で料理がなくなってしまうとも具合が悪い。宴会などの場合について、食品ロスの削減はなかなか難しいと思う。
216	宴会の食事は前菜からメインと提供するのではなく、一気に出してもらいたい。むしろサラダがあとのほうがさっぱりする。
217	宴会はもったいないと思う。
218	宴会やレストラン等では、衛生上持ち帰れないお店が多く、もったいないです。少量での注文にしてほしい。 外資系(特にアメリカやハワイ)は、食べきれないです。 その分も支払いしているかと思うと、非常に腹立たしいです。
219	宴会等の最初の設定を安くし、食べられたら注文する方法はとれないだろうか
220	何かの合理的な理由で消費期限が決められているにもかかわらず、もったいないからとか言って期限切れ食品を安く販売したり、ましてや寄付するなどの行為は、厳しく取り締まるべき。
221	加齢で食が細くなり、以前のように食べられなくなりました。外食するときも、予め減らして、と注文しています、現実に満足に食べられない方もいるので、システムとして行き渡るようになって欲しいものです。

222	可能な限り食べられる量を考えて購入しているが、野菜類で消費できずに廃棄処分することがやや目立ってきているため注意している。
223	家では子どもに残させずに（お米1粒まで）食べさせているが、お店で残した皿を見ると悲しくなる。「もったいない」という言葉を今更ですがもっと広めてほしいと思う。
224	家族が減ってから、ばら売りセールを活用している。肉や魚も小分けで販売しているスーパーを利用している。作った分は必ず食べきる方式。家族には、もし食べ足りない時は小遣いで夜食やつまみを買うよう言っている。主婦の私が把握しきれない量まで食品は買わない。
225	家族が少食の為、スーパーで売っている単位を消費しきれないことも多いです。特に野菜などです。冷凍できるものはよいのですが消費しきれないのももったいなく、食材の宅配（人数分で配達してくれる）をよく使っています。調理は自前なので安心ですし、食べきれぬ量なので、割高でも使っています。このサービスが地産地消にもなるとなおよいなと思っているところです。
226	家族で過ごしていると親の意向が強いと思うので、親へのセミナーが欲しいです。
227	家族で食事をする際には、余りものは次回に食べる様に工夫し、一人で食事をする機会には、消費期限があるもの（短いもの）は極力購入をしないようにしている 栄養価よりも、保存性が高いもので、乾物、缶もの、袋物、インスタントものなどで、常温保存が出来るものを極力食べるようにしている
228	家族のみんな、食品を残さずに食べるようにしています。また、弁当の判断もお父さんを選んでもらうようにしています。 食品ロスの削減の意識を高め、みんなが残さないように食べています。 県民のみなさまに食品ロスの削減の意識を高め、ゴミ問題や環境問題を考えてもらいたいです。
229	家族の好き嫌いが多く、ロスの原因で困っています。
230	家族も一緒に協力してくれないとなかなか難しいですが、買ったものの情報共有や冷蔵庫の中身など子供にも分かりやすく簡単に把握できるようにしていきたい。
231	家族構成が、以前より小さくなっているため、少量パックの野菜など、最初から無駄をなくすようにこころがけて、選んで、購入している。
232	家族構成にあった食品の買い物をするようにPRする、食品の賞味期限の表を作っておくことをPRする。
233	家庭からも食品ロスは出てしまうが、スーパーなどでの惣菜、季節商品などは予測を立てているだろうけれど、廃棄は相当な量だとニュースで見ました。 現場での売れ行き状況を見ながらの調理は難しいのでしょうか。 スーパーなどにとっても、経費削減に繋がるから良いと思うのですが。
234	家庭から出る食品の残りよりコンビニ等での売れ残りが多いと思います。
235	家庭でできることには限度があるので、それよりもより多くのロスが出ている飲食店やスーパーなどでの取り組みを考えたほうが良いと思います。持ち帰り容器持参なら食べ残しを持ち帰ることができるか、ロスになりそうな食品は割引価格で販売するか、世間全体でロスに取り組む姿勢を見せることが大切かと。フードドライブにも参加していますが、年に一度のことなので、定期的に取り組めるものがあるのかなと思います。
236	家庭での期限が切れた食品の廃棄については、賞味期限や消費期限を書き込む暦の様な物を配布して頂けると、各食品のそれを把握しやすくなり、ロスの削減に繋がるのではないかと思います。
237	家庭での取り組みも当然だが、むしろスーパーなどの企業でのロスが多い。競合に負けなために安く売ったりそのために大量仕入れをしている。そもそも需要と供給のバランスが取れていない。四季それぞれの食材を大切に、その時期に合わせた品ぞろえをすれば、大量の陳列を無くしていくべきだと思う。
238	家庭での食品ロスはなるべく出さないようにしているが、缶詰や乾麺、調味料のストックなどは、賞味/消費期限切れになることがある。安いときに買っておいてもムダになってしまうことがあるので、気を付けようと思う。
239	家庭での料理は量も手加減できるのでロスになることは余り考えられない。問題は宴会で食べきれないほどで残してしまうことになりそうである。もっともPTAなどで内輪でするパーティーは、お店から箱をもらい参加者にもって帰ってもらいます。コンビニなどもだいぶ様子が変わってきているようですが、安くしてでも売りきって食べてもらうことも必要だと思います。たくさん売りに出すのも問題ですが・・・
240	家庭では一度に食べる量しか作らず、絶対に残さないことにしている
241	家庭では出来るだけ、食品ロスを出さないようにしている。

242	家庭では必要な食品を購入、調理することで削減に努めるようにできますが、店舗での対策は顧客が妥協しないとできない要素もあるのでみんなの協力がなければ達成できないことを理解しないとイケません。
243	家庭で少しでも食品ロスしないように心掛けたいと思います。
244	家庭のロスでいつも思うことは、その人がどれだけズボラな性格かということが一番大きいと思う。いくら言っても意識が変わらない人は変わらないので、メーカーや、販売店側で出来ることをやっていくことが大事だと思う。
245	家庭のロスよりも、小売、スーパー、コンビニのロスを徹底的に管理して欲しい。家庭にまずは責任を感じさせるのは、賛成できない。家庭と、販売に関わる全ての企業の両輪で取りかかるべき問題。
246	家庭の食品ロスは、自宅の庭に穴を掘って捨てるようにしている。土が肥えて良い花や、家庭菜園ができそうだと思うので。コンポストなどに助成金があったら良いと思う。
247	家庭の対策も大事ですが、小売店の対策に力を入れるべき。コンビニの廃棄もそうですが、惣菜や調理パンなど賞味期限が短い物は作り過ぎないようにするルール作りが必要。ゴミの量を制限するなどしては？
248	家庭ももちろんですが、コンビニやスーパー、飲食店（とくに食べ放題のお店）での食品ロス削減が実現すると良いと思います。飲食店では、大盛りの料理を写真を撮ってから大量に残す客がいると聞きましたが、こういうのは論外だと思うので、一人一人の意識改善が必要な時代なのかもしれません。
249	家庭内ではロスが出るほど買物はしていません。ほぼすべて消費しているように心がけています。
250	家庭内では食べる量を少なめに、又外食の際は適量を注文するようにしています。
251	家庭内に留まらない「教育」こそが一番肝要ではないでしょうか？
252	過剰生産や過剰供給を行っている企業に対し、講習や指導を行う。行政が事業系食品廃棄物の削減目標を立て、企業へ目標達成の努力義務を負わせる。
253	我が家ではロスを出さないように取り組んでいます。
254	我が家では食品ロスは、殆ど無いのですが、日本ではどのくらい食品ロスがあるのか知りたいと思いました。
255	我が家の冷蔵庫は基本、スカスカです。冷凍庫も半分は空いています。必要な時に必要なものを買に行けば良いだけなので。コンビニ、ドラッグストアなど歩いて行ける範囲にありますからね。
256	会社で防災食料を有名なNPOのフードバンクに持って行く際、配送費用が10万以上かかった上、配送日も制限があり感謝された感じがなかった。フードバンクの姿勢も問題だし、自治体ももう少し絡んでいただけるといいと思います。
257	海外では、食べ残しの持ち帰りは普通にできるが、日本では対応できないお店の方が多いように思う。もっと気軽にできるようになればよい。
258	皆一人一人が買い過ぎない、作り過ぎない、食べ残しをしないを徹底すること
259	外食が1番の問題だと思う。最初の量が多いのを止めて欲しい。お店側が、量を調整出来る様にするべき。
260	外食では本当に不味い料理でもない限り、食べ残しはしません。当日中に食べる場合は、賞味期限が近く値引きされているものを選んでいきます。選択肢にあることはしていますが、食品ロスを考えているわけではなかったのが「特に何もしていない」を選びました。
261	外食で食べきれないことが多くなりました。お子様メニューをシニアも利用できるようにするか、シニアメニューを設定するなどして欲しいです。
262	外食で食べきれない時、持ち帰りは禁止の店舗が多い。食中毒等の問題が考えられる。対策はあるはず。
263	外食で食べ残しを持ち帰れるお店が増えるといいなと思います。
264	外食の料理で、料理の重量目安が書かれていると、注文の時に参考にすることができて良いと思う。
265	外食は、各店が盛り付けを細かくし、客が残さないメニューを検討してほしい。メニューについても各店で盛具合が違うため、客にわかりやすい方法を検討し、注文できるようにしてほしい。家庭では、スーパー等で購入する賞味期限および消費期限をの記載について、表示を大きくし、わかりやすくし、期限切れを防ぐことをメーカー等に望みたい。
266	外食や、バイキングなどでは、残さず食べるようにしているが、どうしても、家の冷蔵庫など、期限切れが出てしまう。
267	外食をする際、量が多くて残してしまうことがあります。お店の人に、量の調整をお願いできるシステムになっていると、気軽に声をかけられるのですが。

268	外食関係を根本的に見直さないと解決にならないと思います。
269	外食産業は食べ残しを持って帰るようなパックを用意してほしい。スーパーなどは賞味期限ぎりぎりのものは、安く売り出してほしい。
270	外食時のメニューでオーダー時に量を大中小等自分に合う量の物を選択できるようにさせる 料金は同一価格でも納得する世にする
271	外食先で食べ残した場合、店により対応が違い、奥でケースに入れて持ち帰れるようにしてくれる店、ケースを渡され自分で詰める場合、持ち帰りを断られる場合等々あります。断られると残念なので出来るだけ、持ち帰れるようにポリの袋を持ち歩くようにしています
272	外食店をみていると、食べ物を粗末に扱わないよう教えられてきたはずの年配者がけっこう食べ物を残しているのをよく見かける。無理して食べるよりも残す方がよいと考えるのか、食べ残しが食品ロスを生じさせるという意識があまりにも希薄だと思う。もっと社会的な啓蒙運動が必要だと感じる。
273	各家庭や各商店ごとに余剰食品の融通ができるように、地域コミュニティの再編や業界団体の編成をするべきだと考える。
274	各自の自覚しかないのでは？
275	各人が贅沢をしすぎないようにすることが大事かと思えます。
276	確かに食品ロスは、かなり多くて問題のようです。今回フードバンクなどの言葉を学びました。これからは、もっと意識を高く持ちたいと思いますが、そういう、色々な取り組みをしていることは、もっと一般の人々に、幅広く知らせて欲しいと思います。
277	割高でも良いので少量パックの販売があるとよい。 飲食店も大盛ばかり宣伝しているが、半玉が準備されている店が良い店になる。
278	活動の様子を広報・新聞？で見て昨年、埼玉県にあるフードバンクでお手伝いができることがないかとメールで連絡をしたが音沙汰なしでした。人手が間に合っていないのでしょうか。残念。
279	活動は理解しているがコネクトする事が近くにない。
280	活動を行なっている団体について、もっと広報活動をしたらいいと思う。
281	乾物利用等昔の知恵 技術の進歩による知恵を上手くいかせたらと思えます。
282	環境のことも考えて、食品ロスについて考える機会があれば、もっと一般にも浸透していくのかもしれない。
283	観光地のホテル等では、年齢により、料理の量に差をつけ、値段も調整する制度を作った方がよい。
284	観光旅館等で必要量以上に見栄えだけの料理が出されるが、我々年齢者にはとても食べきれない量で、いつも勿体なく感じている。 あれをどうにかできないか？
285	関心がないと賞味期限が過ぎてしまったものが残ることになるので期限内に食べるように心がければ解決する話です。困ってるものは防災用貯蓄品です。適当に期限確認してますがそれでも期限切れが見つかります、無理して食べています。
286	企業があらかじめフードバンクへの寄付も想定した価格、数量を把握すべきではないかと思う。売れたら売れたで儲かるの時代はもう終わったのでは。
287	企業の規格外商品を積極的に格安に販売するのが、多量の廃棄をなくすことになり、個人が、意識するよりもより食品ロスを削減に貢献すると思う。
288	企業の食品ロスに罰金を課す必要あり。
289	基本的に買い過ぎず、作り過ぎず、食べきるよう努めている。コンビニなど廃棄処分は食品ロスの代表だと思う。味などに支障がなければ割引の品を買いたい。大手スーパーやコンビニは売れ残りとしてではないイメージアップした広報が必要ではないか。
290	期限1週間を切った常温食品を大量仕入れして安売りするスーパーは、応援したくなります。
291	期限間近のものを安売りしてほしい
292	気にはなっても、どうしてもロスが出てしまう事があるので、積極的にフードバンクなども利用してみたいと思います
293	季節のイベントに関する食品（例えば恵方巻きとか）の作りすぎを防止して廃棄をなくす努力をお店側も消費者も心がけて行かなければならないと思う
294	季節の行事もの、恵方巻き、クリスマスケーキ、おせち料理などの販売を減らすように、販売側も努力していかなければならない
295	規格外の野菜、果物、加工品など、もっと市場に出すべきだと思う。納得して買う人は多いと思う、嫌なら正規品を買えばよいのだから。

296	規格外品でも販売するシステムが必要ではないでしょうか。
297	企業による利益優先の大量生産・大量廃棄が問題と思う。
298	教育現場や職場での啓発活動が必要かと思う
299	苦勞して作ってくれる生産者の顔を思い浮かべて、食品の大切さを知ること。 世界の中では、飢えに苦しむ人たちを思うべきでしょう。
300	恵方巻き、クリスマスケーキの廃棄処分のニュースを見ると、日本は廃棄する食品が多い国なのだと気になります。 恵方巻きなどは完全予約制で良いと思います。 食べたい人だけが買う。それで十分だと思います。
301	恵方巻きなどで企業がたくさん作り売れ残るのはどうかして欲しい
302	恵方巻きのようにシーズンものは予約制にして、余らないよう工夫出来ると良いと思います。
303	恵方巻きの廃棄問題や、回転寿司の時間管理による廃棄など、廃棄ロス問題は身近なところにある。もっと行政が介入して、イベントの過剰自粛や回転ロットへ過剰供給の抑制などを業界団体へ呼び掛けをした方が良いと思う。 企業努力に任せると、競争原理が働いているので取り組みは進まないと思う。
304	恵方巻きや、土曜の丑の日は、予約制にした方が良いと思う。
305	恵方巻とか、ウナギとか、特別の日にあわせてスーパーやコンビニは大量に仕入れて大量に売れ残りを出している商売の在り方は大問題です。これに比べたら、家庭の食品ロスはたかが知れていると思う。
306	恵方巻の宣伝を規制する。
307	恵方巻や土用の丑の日などのスーパーやコンビニの販売は、予約販売をして、食品ロスをなくすべきであると思います。
308	経済優先の考えでは、食品ロスは無くならないと思います。食べ過ぎや嗜好品も実質的には食品ロスでは？
309	計画的に食品を購入することが大事だと思う。
310	健康補助食品などを無くす
311	県のイベント「埼玉クイズ王決定戦」にて、食品ロス問題とその削減について語っていらっしやいました。「埼玉全体で出る食品ロスは県民一人につき1日平均で茶碗一杯分に相当する」という話が印象的でした。当問題の認知を広げる取り組みにとっても熱心でした。
312	県の広報などで、この運動の意味や大切さを大々的に宣伝して欲しいと思います。
313	見栄えが悪くても売ってもよい雰囲気づくりが重要。
314	現在、育ち盛りの男児がいるのであまり捨ててしまう事なく消費していますが、好み等で廃棄する場合がありますのでそこを改善していきたい。
315	現代の日本は食糧難とは全く無関係な立場の国である。したがって、食品ロスに関する課題や問題点は幼少期に教育現場できちんと教える必要がある。課題や問題点が分からなければ、解決策について考えないからである。
316	個々の意識を高めるべき
317	個々人の意識に負うところ大です。 60歳となった田舎育ちの我が夫婦は米一粒も残せないとの意識が強いですが、息子たちには注意をして育てたつもりでも意識は希薄。食べる苦勞を実体験していないと難しいのでしょうか。孫の代は余計に心配です。
318	個人個人がもっと食品ロスについて考える必要がある。
319	個人だけでなく、店等でも減らしていくPRをどんどんするべきだと思う。
320	個人でフードバンクを利用できるとは知らなかったのも、もっと一般の人でも利用できるように広めてほしい
321	個人で行うことも大事だが、一次生産者からロスをなくすような仕組みを作らないと根本的な解決にはならないし、小売りには罰則も含めて考え直す必要があると思う
322	個人の意識を変えない限り食品ロスはでてしまうので、フードバンクのような組織的な取り組みを充実させる方法が現実的だと思います。
323	個人レベルのフードロスは多くないと思う。たくさん買すぎないことは節約につながるからだ。企業のフードロスが減っていったらいいと思う。
324	個人家庭での食品ロスはそれほどでもないと思う。問題はスーパーマーケット、飲食店等の企業が出す食品ロスだ。これを何とかしなければと思う。
325	個人的なことよりお店のイベント的な大盛りブームをどうかした方がいいのでは
326	個人的な意識と情報により活用方法を示すなどうまく味わえる環境を売る方も知らせるべきと思う

327	個人的にしなくてはならないと思いつつも行動に移せていない 人数が多くて目に見えてわかってしまうレストランや宴会などで行動していきたい。 習慣付けるためには 幼稚園や小学校で意識付ける必要があると考えています。
328	個人的には余分な買い置きは控えて、賞味期限内に消費する。社会的には生産過剰な生産 の差し控えや期限切れの商品の流通、配布のシステムを自治体も企業と検討すべき。
329	古い食材はもっと積極的に割引して欲しい
330	好き嫌が多いので、この話題は胸が痛いです。小さいときからの教育が大切だと思います す。また、教育現場でも、好き嫌いのある子に強要しないことも、逆に必要だと思います (トラウマになる)。
331	行政の努力が一般に知られていない もっと積極的に周知徹底が必要 特に自給率が低い 日本は責務です 食料の危機が来ます
332	行政も企業も、食品ロスを個別のテーマと捉えず、SDGsを推進する上で、不可欠な取 り組み課題と位置づけることが肝要。 食品の廃棄は、モラルに反すること、社会的責任に反すること、という意識を広く市民に 醸成することが必要です。
333	高齢になるほど、食事の量が少なくなる。外食の時 量の注文を受け付けてくれる店が増 えてきたように思います。良いことだと思います。
334	高齢になるほど量的には少なくなりますが、あらゆる面から配慮に不備があり未だに昔の まま。
335	高齢の母が買い物をする際、一緒に回って、チェックしています。家にあるものを買って しまったり、思い付きで買ってしまふから。
336	高齢者になって痛感する事ですが、売っているパックの量が多すぎる。量り売りを もっともっと多くしてほしい。唯今は二人の生活ですが、1人暮らしはもっと切実と考え ます。 是非県主導で業界に働き掛けて欲しい。
337	高齢者や小食者を意識した小さめの包装の品数をもっと増やして欲しい。
338	国を挙げて食品ロスを削減する意識を持って行動することが大事だと思います。
339	国民全般が意識し認識してできる範囲で 協力していく重要課題である。
340	今やられている、宴会の残り時間は残っているものを食べてください、というのは良いの ではないかと思えます。 個別の宴会より、多数を呼ぶ立食形式の宴会に残りが多いと思えます。
341	今後とも、自分が出来る範囲で食品ロスの削減に注力していきたいと思えます。
342	今後積極的に取り組むべき課題である。
343	最近コンビニ等で期限切迫品の値引販売が始められたようだが、このような取り組みを拡 大する。 フードバンクはまだあまり拡大していないようだが安ければ需要はあると思うので、専用 店舗やネット販売が広がれば良いかと思う。
344	最近スーパーの広告特売でも、売切れたら終了(補充しない)ということが多くなってい るように思う。 消費者目線で見れば、特売で買えないのはつらいが、売れ残りのロスを考えるとそれが正 しい姿ではないかと思う。 とくに生鮮食品は、売れ残りを出さないことがよいことだと思う。
345	最近では、コンビニ系でも話題になることが増えてきた印象があります。 食事にさえ困っている人々、家庭がある中で、有効な方策をみつけ、支援につながればよ いと思えます。
346	最近テレビで観ましたが、賞味期限が近い商品のみを扱う、スーパーマーケットが外国に あります。日本にもあると良いと思いました。 賞味期限が近いのを無償で提供してもらい、こども食堂【独居老人なども利用可能】運営 をするのも良いと思えます。
347	最近ニュースで見聞きしたことで、コンビニが土用の丑の日のテイクアウトを予約制にし てロスが減り、売り上げが増えたそうですが、今後も季節の食品など、予約制を多くする など、作る側も制限をかけてロスを減らす努力が必要と感じました。 いつも山盛りになっていてどうするんだろうという疑問も解決しそうです。余剰食品の活 動は知らなかったのも、もっと告知を増やして気軽に参加できるようなシステム作りをす ると良くなっていきそうですね。
348	最近是个食(一人用にカットされた食材)があり助かっている。私の場合家族は6人おり 一世帯の人数は多いが年代別に食べるものや嗜好が違い一人分に小分けされた食材を購入 に無駄を少なくしている。

349	最近家族も少人数になっているので、商品の容量などを少なくした方が良いと思う。また、食事を提供するお店についても量より質にするなどの検討が必要と思う。宴会やパーティーでは飲み物が主になっていて食事の方にはあまり手をつけていない方が多い。包装などの開発によりもっと長期保存ができるようにしてほしい。
350	最近消費期限間近の商品、処分品などを割安で販売するサイトが増えてきたが、もっと増えてほしいと思う。スーパー、コンビニも、閉店間際でなく、日常的に、見切り、値引き品を増やしてほしい。安い方を消費者は求めている。
351	災害などでキャンセルされたホテルや旅館の食品を廃棄しないようにどこかに提供することはできないのか、この度の台風影響で考えてしまいました。
352	災害等に備えて、食品や水の備蓄をしていますが、うっかりすると賞味期限を過ぎてしまいます。賞味期限について、どれくらい過ぎて大丈夫か知りたいので、広報してください。
353	埼玉でも販売期限のものがあることを店舗からお知らせしてくれるアプリがあればいいと思います。
354	埼玉県がどのように取り組んでいるのか教えてください。また、今後どのように関わっていくのか教えてください。貧困者向けの取り組みについても教えてください。
355	埼玉県では、食品ロス削減の事業を展開されているとあるが、周知徹底が十分ではないのではないか、知らない。
356	埼玉県でももっとこうした取り組みが広がって欲しい。見えない貧困家庭、世帯に供給して欲しいです。
357	作った料理は、なるべく食べきるという感覚を、個人も店舗も意識して過ごせば、作りすぎ、食べ残しが減ると思う。県とか市の食べ残し、廃棄量がどれくらいあるのか、店頭や広報活動を通して、表示していくことも意識を変えるのに、重要だと思う。
358	作りすぎ、売れ残りは、減らしたくても出てしまうと思う。余剰分を活用することに取り組む方法をもっと検討して欲しいと思います。家庭の余剰食品の提供方法をみて心細く感じます。
359	作りすぎ、並べすぎが問題。生産減らして陳列も減らせ。また、価格が安いから無駄にする。消費税を軽減なしで50%に。
360	作りすぎない 注文しすぎない ホテルに泊まった際 ブッフェ形式の場合 取り過ぎない 食べられる範囲で取り 食べきる。
361	作りすぎない 買いすぎない 空腹で 買い物はしない
362	作りすぎない、たのみすぎない
363	作りすぎない、注文しすぎないでしょうか？
364	作り過ぎないように心掛ける
365	作り過ぎないように賞味期限を意識する事
366	削減より食の安全・安心が優先と思われれます。
367	三人暮らしのため野菜などは少量パックにしている。
368	道徳心みたいなのは、行政が言うことじゃないよね。戦前のように気持ち悪い。
369	残さないように、よく考えて、注文する
370	子供が独立し家族の人数が減ったり高齢になると、一回に食べ切れる量が激減する。ところがパック詰めの野菜や肉魚は本数や目方が多く、どうしても長期保存になりがちで、気を遣うし駄目にしてしまうこともある。八百屋・スーパーを問わず、一個売りや量り売りをしてくれると無駄が出ず助かる。一部のスーパーでは少量パックの野菜・果物が置かれてきているが、まだまだ種類も取扱量も少ない現状である。
371	子供たちが大きくなり、自宅で食事を食べたり食べなかったり。以前5人家族だったが、4人家族になり作る量がいまだにうまく調整が出来なかったりしています。
372	子供たちに家庭科でしっかり教える（肉、養殖魚を入手するまでにどれだけの飼料とお金がかかるかを含めて）。野菜、肉牛を育てる実習をさせる。漁労の経験をさせる。野菜、果物、魚介類は鮮度が落ちやすいと考えられるので、各店は安売りコーナーを設ける。作り過ぎたもの、異形の食品を扱うマーケットを考える。
373	子供の自由研究で取り組んでいました。難しい問題だと思いましたが、出来ることからするしかないと思ったのを覚えています

374	子供の小学校で食品ロスによく取り組んでいると思う。 やり過ぎは禁物だが、残さず食べることは、食育に大切なことだと思う。 家での食事でも、残さないように、適量を配膳するなど心掛けている。
375	子供達には、食べられる量で減らしなさいと伝えている。でも野菜だとあまり食べられないので多く作らないようにしている。
376	市の施策の事で恐縮ですが、最近、さいたま市でフードドライブの取り組みが始まったと聞きました。 ただ、フードドライブの回収拠点が少ないような気がします。今年度から始まったばかりなので仕方がないとは思いますが、もし事業がうまくいく見込みが立ったら回収拠点を増やすと良いと思います。
377	市や町会で定期的に余った食品の寄付・配布を行えば、もっと積極的な活動ができ、余らせて捨てる罪悪感から逃れられ、食品を必要としている家庭・個人へ行き渡す事ができると思います。 是非、県が主導して旗振り役となって行動を起こして下さい。参加します
378	思いつきで食材を買わない。自分のメニューをもっと残さないように買う。ため置き買いをしない。
379	私どもの年代は食べ物の大切さを子供の頃より身をもって知っているので 多少の期限切れは熱を通して消費している。
380	私に美味しい物を食べさせたいので、まだ昨日の残り物があるのに料理を作ってくれます。ありがたいのですが、冷蔵庫の中を確認してから料理を作るように話しますが毎日何かを作りたいようです。では食べれるだけの量に減らす工夫をと言うのですが、一度に作った方が効率が良らしく、あまり聞いてくれません。毎日家に居るのでそうになってしまうのでしょうか？もったいないからというのを、けち臭いと言います。変なカミさんです。
381	私の育った家庭では、そもそも食べ残しということ自体がなかった。 今自分が家庭を持っても同じ。 自分で調理するので、つくりすぎることはない。 食べられることに、感謝をすることが大事。
382	私は食べることが趣味なので、こういうことは起こりにくいが、一般的には周りを見ても残したりして、もったいないことをしている人が多い。子供には、教育したほうが良い。
383	私自身も、周りの人も、ロスの実感と危機感が薄いと、感じます。
384	私達もロスを出さない様に買い物をして、家庭からもロスを出さないに取り組んでいます。
385	持ち帰りが普通になるように 店に持ち帰り用パックなどを無料で置いていただけると削減できるのではと思います。
386	時間切れの商品の購入に、積極的にサービスポイントをつけて、コストだけでなく売れやすくすべきと思う。
387	自宅での食べ残しがないように、お店ではつい賞味期限がより長い商品を選んでしまう。
388	自分が食べられる量を気にして注文すること
389	自分たちも夜食べるのを朝にリメイクもっとできるようになりたいです。
390	自分でも、気をつけるようにします。
391	自分で自分食べられる分だけ取ること
392	自分の食べる量を把握する、無理矢理たくさん食べさせない、こうした教育が必要だと思います。
393	自分は以前から賞味期限を多少過ぎたものでも食べるようにしているが、それで身体の具合が悪くなった事など一度もないので、今後もそうしていきたいと思う。
394	自分は食品ロスをしていない！って思っている人が多いと思う。
395	自分は通常出された食事はあまり残したことはない。そのためか「食品ロス」に対する考えが低かったように反省している。
396	自分自身はロスを出さないように出来る限りの努力はしているが、企業から出る食品ロスがどれくらいなのか知りたい。 ロスをなくすためどんな取り組みをしているか知りたい。
397	宴会での食品ロスへの対応は難しい。参加者全員の状況まで予測できない。
398	実際賞味期限の近いものが値引きしているものを買ってしまいます。ただ、安いから買ったが食べずに捨ててしまうこともたまにあります。 購入する時も賞味期限の長いものを選んで買っています。 食品ロスを減らすには根本的な考えを改めないといけないと思います。
399	若い人が、バイキングでよく残しているのを見かけていた。バイキングは残した場合、追加料金を請求するべき。

400	主婦としてはすべてのゴミを意識して出さない生活をしたいです。努力と協力です。スーパーなどで春夏秋冬のイベントなどで、同じ物を山と積んで売り込んでいますが、売れ残りを目にします。考えてほしいです。
401	取り組みとしては評価できますが、印象として日本人は賞味、消費期限にたいして過度に敏感すぎると思います。最終的には人間の五感で判断して食べるべきだと思います。食品ロスは流通過程で過度に反応しすぎでは？
402	出されたものは全て食べる。家で食べる時も残さないようにする。
403	小食なので普段からロスが少ない
404	小売店やスーパーのロスが多いと考えますが、予約制などで売り切る方法を多用すべきと考えます。
405	小分けで売って欲しいです。外食先でも小どんぶりを増やしてほしい。
406	少子高齢化社会が加速する今、スーパーマーケットにてそれに応えて生鮮の少量パック群を更に増やして欲しいと特に思います。食品ロスを減らすには、お店側、我々消費者が意識を強く持たねばならない。
407	少量で買うとどうしても割高になってしまうので小分けして冷凍し使い切る
408	少量の食材がもっとあればと思うことがある
409	消費期限、賞味期限の見直しをしてもらいたい
410	消費期限、賞味期限を見直してはどうか？今、運搬方法、保存方法、冷蔵庫の性能も上がっているの、すこし長く出来るはず。（今まで消費期限が過ぎて食べても腹を壊したことはない）小ロットが故に値段が高くつくのは理解できるが、大量に買っても少量で買っても価格差をあまり付けないようにはならないだろうか？
411	消費期限が近い物はどんどん値引きして売り切る。お店は、残った商品をフードバンク等に寄付して税制の優遇を受けられる様にして欲しい。
412	消費期限を過ぎた食物を即廃棄処分しないで有効活用する、例えば、スーパー、コンビニ等で消費期限間近の食品は大幅値引きをして販売する等
413	消費期限間近の商品を早めに赤札にしてもらえれば買いやすい。自宅ではめったに食べ物を捨てないが、料理を失敗しないことが前提。最近では料理というより調理で、シンプルなものばかり食卓にのる。
414	消費期限等を確認してから、購入する。
415	消費者と言うより、コンビニの注文によるロスの問題の方が大きいのでは？消費者目線と言えば、宴会などのコース料理の量が多すぎます。宴会もさることながら会席料理とか旅館の夕食とかとうい食べきれない量が出てきます。小食の人向けのそもそも量が少ないメニューを提供するべきではないでしょうか。
416	消費者にどのくらいのロスが発生するのか、具体的な数値で周知する必要があると思います。
417	消費者は食料生産現場との距離が遠くなり、食料の価値がわからず有難味もわからなくなっている。特に輸入ものなどは全く生産現場が見えない。また、エンゲル係数も低くなっているの、余計に食料の価値が低下してきている。なかなかうまく表現できないのですが、他の物に比べて食料が安すぎる気がしている。
418	消費者は生産過程を知るべき。そうすればロスは減ると思う。
419	消費者意識改革の他、外食において食品ロスが発生しないような量の選択ができるメニュー作りが必要。
420	消費者側の問題より小売事業者の販売予測に問題があるように思う
421	消費税を10%にすればいい。
422	衝動買いを避け、メモを持参して欲しいものを必要なだけ購入する。
423	賞味・消費期限を明記し、早めに値引きすれば、売れ残らない。
424	「賞味期間=食べられなくなる」と考えている人が多い。啓蒙が必要。そもそも、食品が食べられなくなる期間は保存状況によって大きく変わる。買ってきて冷蔵庫に入れっぱなしだった物は賞味期間が過ぎても食べられる。また、食べ方でも変わる。例えば、卵は腐りやすいと言われて期限が設定されているが、それは生で食べるため。生で食べない海外では1ヶ月以上と考えられている。父の話では日本でも昔は保全食と考えられていたとのこと。期限だけの画一的な啓蒙だけではなく、現実的な、イメージのわきやすい啓蒙方法を考えるべき。
425	賞味期限、消費期限などが基本的にわかっていない人が多い。賞味期限が過ぎて捨てるという話をよく耳にする。しっかりとそのあたりを周知することが重要。

426	賞味期限、消費期限に近いものを割り引いて販売してほしい。
427	賞味期限、消費期限を守り過ぎ、頼り過ぎ。多少の期限切れは自分で判断する。昔は普通にやっていた事。
428	賞味期限、消費期限を理解しているつもりです。
429	賞味期限が過ぎたものは積極的に割引して売り切ってほしい。 食品ロスのお話が出るほど日本は贅沢なんだなあとと思う。
430	賞味期限が過ぎた食品でもチェックして問題がなければ火を通して食べる様にしている。 賞味期限が過ぎたら直ぐに廃棄せずに、火を通して食べるなど手を加えて消費する努力が必要。
431	賞味期限が近いのは、もっと安くなればどんどん購入する。 世の中に飽食日本が見え隠れする。いい加減贅沢な生活を改めてほしい。
432	賞味期限が近いものはもっと安価に提供すればいい
433	賞味期限が近づいたら安売りして販売する
434	賞味期限が切れたものを捨てずに色々な店から集めて無償で配る店(ボランティア)があってもいいかもしれない
435	賞味期限が短すぎるように思う
436	賞味期限が長いものを店舗で探し出すには、店員さんの手前もあり難しい。(賞味期限が長いものは、棚の奥にあるため) 常に、一定の量を食べることも難しく、その時ほしいものを、ある量だけ食べるしかない。「食品ロス」は理解できるが、常々「バイキング形式」の料理店だけに行くこともできない。 食べる側、提供する側双方から料理の量など適時変更できるプロトコルを作る必要がある。さらに、流通過程などで顧客に提供が難しくなったものの提供方法なども、併せて検討が必要だと思う。これらの変更&検討は、行政を含めたなかで行われないと、実行はさらに難しいでしょう。行政の積極的介入を希望します。
437	賞味期限という分類は必要ないような気がする。消費期限だけで充分ではないかと思う。
438	賞味期限と消費期限の違いをもっと広める
439	賞味期限と消費期限の違いをもっと周知すべき。
440	賞味期限と消費期限を明確にし、賞味期限切れの食品についての値引き販売をもっと積極的に行うことができるよう、食品小売企業に対して働きかけるべき。 また、フードバンクやこども食堂など、有効活用できる枠組みを拡充していく必要がある。 こども食堂などは、シルバー人材センターやファミリー・サポート・センターの登録員が公民館等でサービス提供できればよいのではないか？
441	賞味期限による値引きをもっと実施すれば食品ロスは減ると思う。ぎりぎりの物だけでなく、一歩手前のものを少しでも値引きされていれば買う。
442	賞味期限の近いものの値引き販売を推奨する事が大切だと思います。
443	賞味期限は月単位にしてほしい。 例えば、N月1日から15日までに製造したものは、(N+6)月を、N月16日から31日までに製造したものは、(N+7)月を賞味期限と表示するとういと思う。
444	賞味期限は消費期間とは違い、必ず期限が過ぎたら食べてはいけないわけではないのではないか。何時ごろまでならいいのが表示してはどうか。
445	賞味期限や消費期限に関する正しい情報発信をして欲しい
446	賞味期限や消費期限を設定するから食品ロスが増える一因にもなっていると思う。 昔は自分の目と鼻などの五感でその食品のレベルを判断していたと思う。腐りやすい食品は賞味・消費期限を設定しても致し方ないと思うが、それ以外は消費者の判断を仰ぐべき。
447	賞味期限を気にしすぎて過ぎたものは食べない人が多いように思う。 正確な理解を周知する必要があるのではないか？ また賞味期限の設定そのものが短いように感じる。
448	賞味期限切れが良くあります。困っている人の役には立ちたいが、個人でできることには限界があると思っています。NPO法人などが運営するスーパーなどがあるといいですね(経営力がないと単価がかなり高くなってしまいうでしょうから工夫が必要ですが)。
449	賞味期限切れでも食べても大丈夫なので、割引販売する。
450	賞味期限切れなどの商品を、慈善団体などに無償で提供する。また割引特価で売る。
451	賞味期限切れのものでも日数があまり経っていないものは廉価で販売した方がよい。ただ賞味期限を意図的に短く設定して不良品を安売りすることは注意する必要がある。
452	賞味期限切れのものを廃棄しないで、気にしない人に持って帰ってもらえばいいと思う。

453	賞味期限切れ間近なものは値段を下げて買ってもらえばいいと思う
454	フードバンクなどの団体へどのようにして渡すのか具体例が知りたい
455	常日頃思うことですが、会議・宴席での食べ残しの多さに驚くことが多い。いろいろ対策もされているのでしょうかが依然として変わらない。
456	職場の宴会に参加して食事が残っていることが多く、残念です。最低限、一人分は食べるように心がけていますが、残して帰るのが心苦しい限りです。 コース料理について、店側ももう少し少量にして価格を低く抑えれば、集客にもつながると思うのですが、行政としてそのような店舗に特典を出す等、検討していただければ幸いです。
457	食べきれぬ分だけ購入し食べたいと思います。
458	食べすぎは健康を害するという観点から訴求していくと効果があると思います。 私は、糖尿病に対し危険信号があると診断されてから、作りすぎないようにそして食べ過ぎないようにしています。妻も作りすぎないように心がけています。
459	食べられる物を捨てないに限りです。 スーパー等の賞味期限の変なルールを止めて欲しい。
460	食べられる分だけつくり、残ったら次の食事で食べればよい。
461	食べられる量を購入し、冷蔵庫内を点検し、廃却食糧を少なくするようにしています。 外食においても、食べられる量のみ注文しています。 残さず食べるためには、購入量・注文量を注意しなくてはなりません。
462	食べるだけしか作らない。
463	食べる分だけ購入、食べる分だけつくる。
464	食べ残さない習慣をより徹底させる。
465	食べ残したものをリサイクルにする。例えば、飼料や肥料にリサイクルにする。
466	食べ残すことは罪悪という意識を教育徹底すること。 バイキングで食べ残しなしなら割引かクーポン配る。
467	食べ残すことを美德とする国があるように、食品ロスを削減するには、考え方を考える必要がある。
468	食べ物に対して感謝の気持ちをあらゆる場面で忘れないこと。出来る小さなことを積み重ねていくこと。
469	食べ物のロスがでないように意識して、買い物、料理をして、値下がりしたのから買うようにしています。
470	食べ物は残してはいけない！
471	食べ物を大切にしているつもりです。これからも食べ物は無駄のないようにしたい。
472	食べ放題メニューをなくす。
473	食材を買いすぎない。単価が高くなっても必要量しか買わない。
474	食材管理能力は個人差があるので、自分で管理するのが厳しい人の支援があっても良いかもしれない。現時点だと「外食、お惣菜依存」「うまく食材管理できず残してしまうor十分に食べていない」のどちらかになりがち。 食材ロスの問題は、経済的問題やメンタルヘルスの問題にも直結しているので、独立した問題ではないと思う。
475	食事に対する感謝の気持ちをもっと持ちたいものだと思います。幼い頃からの教育も大切ではないでしょうか。
476	食事を作るのは妻で、料理について言うのを嫌がります。 食材や量・内容は、場当たりので食品ロスに関心有りません。
477	食品がもともと安かったら、安いからと慌てて購入しないので買い貯めて忘れ去ることもない。農家さん達は流通に乗りにくい物でも捨てないで、安く売り出して欲しいです。
478	食品スーパーは、惣菜は夜9時には売り切るべき。夜9時を過ぎれば半額にしてでも売り切る。普段の売れ残りを把握し、作りすぎない。
479	食品については、食べる分だけを購入しているし、多分最もロスが少ないと思う。 生産者においても、色形等規格外の商品（野菜）を販売できるようになれば良いのではないか。 一般に賞味期限に気を遣いすぎではないだろうか。
480	食品については外食は「小盛り」を注文する様にしている。家庭においては余りが出ない様にしている。スーパーなどでの買い物は大、中、小がある場合にはなるべく「小」を買う様にしている。とくに、夏期＝暑さ激しいときにはアシが早いから気をつけています。
481	食品のロスは調理の段階から出さないようにしています。
482	食品の残渣は山林の畑に毎日埋める。数日で分解。 残るは卵の殻だけ
483	食品の大切さの意識をもっと高める必要がある。

484	食品の販売をパッケージでなくて、必要量だけ取り分ける方式にできれば、かなり食品ロスはふせげるのではと思います。
485	食品の味を楽しむ習慣が必要だと思う。
486	食品の無駄が多く見受けられる。スーパー、コンビニ等で時間表記の方法をもっと考えた方が良いと思う。(回収される食品が多すぎる。)
487	食品メーカーや中間業者で出荷されなかった食品や返品された食品について、県はどうしたいかを業者の要望を取ってみてもらいたいですか。
488	食品ロス 問題定義されていることは多くの情報で知っているが、我が家ではロスは少ない・・・と思っています。 ”もったいない”の意識が少なくなってきたのでしょうか。
489	食品ロスが環境問題や経済に与える影響も含め、多くの人が意識を高めることが大切だと思います
490	食品ロスが出る場合でも、堆肥化するなどできるだけ有効活用できるようにできるとよい。特に飲食店やスーパーなどでは。
491	食品ロスが問題になっているのは知っていたが、家庭で余った食品を提供する活動の事は知りませんでした。詳しい情報があったら参加してみたいです。
492	食品ロスと、それを活用するシステムを民間での協働と同時に行政主導の取り組みが必要と思う。欧米では、教会がその主な活動をしており、持続可能性を担保している。民間の善意のみに頼るのではなく、行政自ら情報を整理して、あるべきシステム構築の上主導すべきと思う。
493	食品ロスという言葉、あまり聞かなかった。 この機会に、もう少し気にするようにしたい。
494	食品ロスと衛生面の問題は表裏一体であると感じる。 家庭における食品ロスは、個々の家庭で状況が異なるとともに衛生的な課題を誘発する可能性があるため、社会的に取り組むべきか議論すべきである。私自身は対策の必要性をあまり感じていない。 企業での食品ロス、とくに消費期限切れ廃棄を削減する努力に関しては重要と思っている。主原因を特定することがまず重要であるが、企業側ですべき対策については、各企業ともすでに取り組済みであろうと推察する。 今後取り組みが必要なのは、企業側でなく客側の過剰な衛生意識や一過性の人気等によって発生するロスではないだろうか？ 客側意識への対策に関しては、競争原理と反することになるため、いかに客の理解を得ていくか？その工夫がカギとなる。と思う次第である。
495	食品ロスについては、あまりニュースで見かけない(私がたまたま見ていないだけかもしれませんが)ので、あまり考えたことがありませんでした。これからは、食べ物を食べる時に残さないようにするという、当たり前のことの徹底、そして、ロスを提供する活動にも興味を持って見ていきたいと思いました。
496	食品ロスについては、生活環境から減らすことが重要であることを、子供の頃から両親に指導されており、自分の子供達や家庭等で食品ロスについて徹底して指導してきた経過があります。国民の一人として納税者として、地域行政や食品等の業界等と連携を取り、食品ロスについて日常生活から積極的に取り組んでおります。
497	食品ロスにならないように、常に賞味期限などの確認をする努力を心がけたいです。
498	食品ロスにならないように賞味期限ギリギリでなく、安くスーパーでも販売してほしい。
499	食品ロスに関して、自分は以前コンビニでアルバイトしていたのですが、そこでの廃棄の量が本当に多く、問題意識を持っていました。行政と飲食業界が手を組んで、季節や時間帯などで消費される食べ物の量を調査した上で、ロス量を少なく抑えられたところに賞与などを出すのがいいのではないのでしょうか。
500	食品ロスに取り組む企業や個人に、助成金などプラスになる施策があれば推進されると思う。それか食品ロスに取り組まない企業に何らかのペナルティ的な施策が欲しい。
501	食品ロスのことをもっとアピール・宣伝して意識を高める必要がある
502	食品ロスの削減については以前からテレビ等で取り上げられていたが、もっと各地域で協力して食品ロスについて改めて取り組むよう要請するのもいいかも。
503	食品ロスの削減に関するPRが必要である。
504	食品ロスの削減は、重要なテーマと考えます。啓蒙、宣伝に力を入れて下さい。
505	食品ロスの削減は国をあげて取り組むことが大切と考えます。

506	食品ロスは、いつも気にしています。レストランでも殆ど残さないようにしています。要するに食べられるだけ頼む。 もし無理になったら、家族であれば、誰かに食べてもらうようにしています。作った人が廃棄しなくてはいけない気持ちを考えると、悲しいです。頼みすぎない。子供にも残したらどうなるかを話をするのもいいと思います。
507	食品ロスは、わがままな人間がなせる業、犯罪。世界中、地球の事を考えたら、やっでは、行けない行動だと思っています。
508	食品ロスは、個人よりも業者に問題があると思う。
509	食品ロスは、材料の無駄、処分に環境問題が発生する。 家庭（県民）、販売店等が厳しく対応しなくてはならない。
510	食品ロスはゴミの削減にもつながるので公共広告等で広めて欲しい。
511	食品ロスはほとんどない。一人生活で自分で料理するがロスは殆ど出さない。材料で廃棄（例えば玉ねぎ皮や、ナスのヘタ等々）は殆どない。 ただ個人的な要望で、スーパーマーケットや食料品店で、各商品が1人前パックが多いと助かります。
512	食品ロスはもったいないです。 フードバンクの取り組みしか知りませんでした。他にもあるんですね。近くだったりや生協などで受付けてくれると便利なものになと思います。
513	食品ロスはもったいない事だと思いましたが、あまり対応できていません。
514	食品ロスは今正に重要な課題である。意識して取り組んでいきたい。
515	食品ロスは食べる側・買う側の工夫より、作る側・売る側が考え・工夫すべき事の方が多 いと思います。単純に賞味期限が切れたら廃棄するという行動や消費期限の設定が無いも のなどでは食品ロスは減りません。 賞味期限が過ぎる前の売り方、過ぎた後の売り方もしくはフードバンクへの送り方などの 仕組みを作ったらどうでしょう。現在食品ロスが発生している企業と食品バンクを繋いで やる事です。
516	食品ロスをなくす努力はしているが、ものすごくまずいものを買ってしまった時は、処分 するようにしている。 たまに作りすぎたものが古くなることがあるが、一度もったいないから食べて食あたりし てからはためらわず捨てるようにしている。 たくさん食べられると思って作っても、体調が悪化したりして食べられないこともあるの で、最近では作る量を減らすようにしている。
517	食品ロスを気にするより、はなから食が足りていない家庭に補助出来る制度や食料難の 国々に物資を今以上に届けて欲しい。 埼玉県でも税込用途項目として支援物資入れても良いのでは！日本はなんだかんだで裕福 です！
518	食品ロスを減らすための商店、コンビニなどの工夫や努力を応援します
519	食品ロスを減らすため定期的に食生活を見直す機会を作るキャンペーンなどを行うとよい と思います。
520	食品ロスを減らすには、意識の変革が必要。 形が悪いというだけで、捨てられる食品もかなりあるらしい。 ボランティア活動等を教えて欲しい。
521	食品ロスを減らす為には、作るメニューを決めてから買い物したり、作りすぎないなどい ろいろ対策はあると思います。
522	食品ロス削減に関する情報が個人消費者の目に止まりやすいように、スーパーやファミレ スなどにフライヤーやパンフレットを置いたりキャンペーンを仕掛けて欲しいです。それ は購入意欲を抑える事にもつながると考えお店側は嫌がるのですが、逆手にとって販 売促進に繋がるように持って行ってほしいです。
523	食品ロス削減に向けて官民挙げて積極的に取り組む。具体的にはTV、ラジオ、ホームペー ジやポスター、イベントなどあらゆる機会を活用する。
524	食品ロス削減の活動についてあまり知らないの、それらを知る機会が増えてほしいで す。
525	食品ロス削減の活動は節約にもなるので、今後も行っていききたいと思います。
526	食品を海外に依存する比率が高いのにロスが出る。根本的な改善が必要
527	食品を寄付する活動は今まで知りませんでした。いつもスーパーやコンビニで大量に売れ 残っているお総菜やお弁当…本当にもったいないと思います。もっと有効活用できる取り 組みができるといいです。
528	食品を沢山買わない、沢山作らない。

529	食品を余らせないように作る調理法講習会を開催してはどうか。 または、フードロスが、家畜の餌になっていることを実際に見てもらうのはどうか
530	食品会社は安くて便利を強調しすぎていませんか？そのため生産ロットを大きくして結果的に余剰、廃棄になっていませんか。もっと不便でも合理的でロスのない社会へ皆の意識を変えませんか。不便で何が悪いのか。余分な競争から肩の力をぬいた社会へかえませんか。
531	食品群のロスの実態の総量を、ニュース映像などを通じて、頻繁に見識していく回数を多くすることにより、社会全体で自覚していくことが急務だと思いますし、そうした姿勢が食品ロス的大幅な削減につながっていくと私は考えるところです。
532	食品事業者、小売り、家庭からの廃棄量を県報に書いてもらいたい。 廃棄する前に寄付する事ができる啓発をしてほしい。
533	食品提供側において、もっと需要予測を精緻化すれば廃棄を減らすことは可能だと思います。例えばAIを需要予測にもっと積極的に利用するなどの取り組みは、先進的な企業では進められており、近年では適切なAI学習により精度もどんどん向上しています。（自らがそういった業務に取り組んでいるので）
534	食品廃棄の重大さを理解していなさすぎる
535	食品売り場や飲食店等に「食品ロス削減」の文字を多く見かける様にして、意識の向上につながったら良いと思います。
536	食品不足になっては問題があるが、需要に合わせた供給量を管理する必要があると思う。
537	食品輸入大国の日本が輸入量に匹敵する食品廃棄物を出しているのは悲しい。日本は「自主」に頼って、野放しにして遅れた。若い頃住んでいた町は食べ残しなどは、豚の飼料として利用されていた。廃棄物の焼却処理の問題にもつながる。私はひとりでもやれることを続けます。
538	食料等の原料需給率の低い日本は、かなり輸入に頼っている状況をどれだけ国民が理解しているか非常に疑問を持っている。昨今の温暖化で作物が世界規模で被害にさらされ、収穫できない状況も報道等によって知らされているが、それでもスーパーに行けばあふれるばかりの食品があり、食料危機などは想像外でもある。 企業の消費拡大による「食」の様々なイベント（例：恵方巻など）終了後の食品ロスは、犯罪的にさえ思える。食品、食料を供給する側、消費する側も、行政と一体となって取り組む案件であると常々思う次第である。
539	新鮮なうちに回収できるシステムを望みます。 土日なら働くかたも出せるでしょうか。
540	新鮮な生ものを食するように努めている。ロスは多少出る。
541	身近にフードバンクなどの各種活動団体があると、少しでも協力できるのではなかろうか。
542	推進していただきたい
543	世界ではまともに食事ができない地域もあることを理解し、もっと水を含めた食品を大事にする必要性を小さいころから教育していくことが大事だと思う。
544	世界には食事が満足にできない人たちが多くいる。食品は大切にすべきだと思います。そして余ったものは誰かの役に立つ活動をした方がいいと思います。もっと活動も知るべきだと思います。
545	世界の多くの貧困国で食料不足に窮している報道がなされている同じTVで、食べ放題番組をやっている。私にはまったく理解できない。
546	世間一般的にもったいないの精神が広がるといいと思う。そのため、商店、スーパー等が協力して一般の消費者にアピールする
547	正確な食品ロスの”量”をどのような方法で計測するのでしょうか？本当に”ロス”を計測できるのですか？
548	正直食品ロスに関する取り組みのフードバンクなどの訴求や案内を見たことが無いので認知度は低いと思われる
549	正味期限が間違い無いか、業者の安全、安全にポイントを置きすぎていないか、食べるのは誰でしょう？
550	生活が豊かになると、物を大切にすることが、無くなってしまう傾向にある。食品も物の一つである。生活物資を大切にすることを築こうではありませんか。
551	生産者（特に売主）が売上を増やすために、「インスタ映え」（豪華・爆盛り等）に走り、結果として生産側自らが食品ロスの最大の要因になっていると感じる。 消費者は品切れや物足りなさを感じる時は、自ら工夫を凝らすので、生産側は消費者が工夫できるように、インスタ映えの商品よりもアイデア提供をしてくれるとありがたい。

552	生産者側が、単にコストカットに走らず、余剰在庫を減らすために、作り過ぎないことが大切だと思う。個人が廃棄する量よりも、生産者や店舗が廃棄する量の方がはるかに膨大である筈だから、まずそこから仕組みを考え直さないと解決にはつながらないと考える。
553	昔から、食品ロスが社会問題になっていましたが、個人のマナーくらいしか認識されていませんでした。 現在は社会問題として、皆が解決に取り組んでおられます。いい傾向だと思います。
554	昔のような量り売りで、売れるお店はできるだけ量り売りで売るようにする。 そのような店には「量り売り推進店」というマークを付与し、協力金として還付する。
555	昔はあまり意識せず、食べ残しをしていましたが、昨今フードロス問題を見聞きし、極力出さないように気をつけています
556	先ず、コンビニの商品廃棄が多すぎる。廃棄するのもお金がかかると聞いています。店舗の乱立を見直せば、労働力の確保も少しはよくなるのでは？私の自宅の半径100m以内にコンビニはありませんが、駅の周辺にはすべての会社が、複数店舗出店しています。そのどのお店からも廃棄が出ることを考えると、明らかに供給過多。百貨店もあるスーパーもある、テイクアウトのお店もある。選択肢が多いのは便利なことだが、食品ロスの問題を考えると、考え直さなければならないと思う。
557	先日のニュースで鰻を予約して購入するとの話がありましたが、イベント時などで必ず購入するとわかっているものであれば、予約して買えば食品ロスの削減になると思います（クリスマスケーキとか）。
558	専用冷凍庫を利用している
559	戦争体験者には食品ロスは考えられない。
560	鮮度が落ちたら値段を安くすると、食品ロスは減る。
561	総ては「無関心」が原因だと思う。お金を払っているのだから勝手だ、という声も聞かれる。啓発が大事だと思う。
562	多く買い過ぎたら冷凍する。 親世代の方が買い込み過ぎて無駄にしていると思う。
563	多少値段が高くなっても小分けした 適量のもを購入するようにしている
564	対策は、必要なものを食べきれないだけ買うことにつきます。
565	大家族が減ってきているので小分けにして売ってくれるのが一番良いのでは？結局安いから大袋を買っても食べきれないので処分するのもかもしれない。多すぎるものは買わないようにしているけど値上げばかりなので買ってしまう場合もある。基本期限が近いものも、切れても、買ったり食べることもあるが同じ値段なら期限の長いものを購入することは人数が少ないので当然の権利だと思うのに手前から取れと言うのは間違った取り組みでは？安くなっていたら買いますが同じ値段だと主婦としては長く持つものを買います。 すぐ食べない場合捨てることになるなどのほうがロスだと思います。 机上の理論で進められるのは納得できません。コンビニなどですぐ食べる場合はいいのかもしれませんが・・・ステルス値上げや過剰包装で売るのが納得できません。企業の儲け主義では？食品ロスはその人の生活によりかなり違うのではないのでしょうか？捨てる人は捨てるし捨てない人は言われるまでもなく食べ物は無駄にしません。育ち方年代が関係しませんか？家に誰もいないで孤食が増えて学べない世代が増えている気がします。日本という国の根幹の問題では？ 共働き推進の結果な気がします・・・見るべき手本が無いのでは？ 家庭での教育にバラツキがあるとしか・・・あとは儲け主義だけではない企業の努力をお願いするだけです
566	大学や企業など、規模が大きい食堂を所有しているところへの啓蒙、協力関係をつくることが有効だと思います。
567	大盛、安価のメニュー、商品をなくす習慣を全国的になくす活動を展開する。結局、余分に買ってロスが出る。食べ残しが出る。 特売などは、量を増やすのではなく、価格を下げるように指導する。
568	大切な問題だと思います
569	大地の恵みはいつも有難くいただいている。
570	団体で居酒屋を利用するが、いつも勿体ないなあと思っています。持って帰るのも失礼な と思い、何も出来ないでいます。
571	男性なので判断できない項目がある。
572	値引きしたら、もっと多くの方が購入すると思う
573	知らない人が多いと思うので、活用できる場所や、その情報をもっと発信すべきだと思います。

574	地域のイベントで弁当等の残り物が多い。仕入管理の徹底化が課題です。
575	地産地消に気を付けたいですね
576	地産地消の観点から、基本的には地元産は高いと言う意識があって購入をためらう。訳アリ商品として、廉価にして、販売をして無駄をなくす運動を進めてほしい。
577	地産地消をすすめるのが、食育にもなり、鮮度の保持にもなり、良いかと思いました。
578	地道な啓発運動が必要だと思います
579	注文したものは、できるだけ食べれる量でお願いするようにしています。2人で外出の場合は、定食などはそれぞれがやりくりをしてできるだけ残さないようにするなどしていますが、どうしても時には残ることがあります。そうしたところは、特に子供の時から意識を育てていくといいのではないかと思いますのでそうした取り組みも検討していただくようお願いいたします。
580	適度な量を常に守ることが大事だと思います。
581	適量を知ること。 快楽（おいしいものを食べたい）による購入ではなく体の栄養に必要なものを適宜適量購入していけばいい。
582	店側も少なめな量のお弁当や惣菜を作るなどしてほしい。
583	店頭の品揃えの種類を減らしてもいいと思う。 賞味期限は延ばしても構わないと思う。
584	店舗で 売れ残りそうなときは 値引きする。
585	電気料金のように、見える化してもらいたい。 まず大手小売店・飲食店からモデルを示してもらいたい。
586	努力はしているがどうしても出るロスに罪悪感を禁じ得ない
587	土用の丑の鰻、恵方巻き、クリスマスケーキ、チキン。その他にもイベント事で大量消費に繋がる食材はあるのだと思います。 他に転用する事ができない食材は、店での予約販売や販売数量の規制などである程度抑える事ができるのだと思いますが、資源の枯渇などをもっとアピールするなどして、国民の意識と関心をもって事に取り組んでいくしかないとおもう。
588	徳用やまとめ買いが食品ロスにつながる。スーパーがもっと考えるべきだ
589	特にコンビニの食品ロスが酷いと思う。コンビニは本社主導で価格が決められているので、オーナーや店長の裁量で食品ロスを減らす事が出来ない。その辺を行政指導か何かで変えていければ多少は違うと思う。あとは恵方巻や其の手の無理に売り込むキャンペーンも良くない。
590	特に食品大手メーカーに喚起を促す。 県は市場に促す食品の安全性も含め抜き打ち検査を徹底し調査データを速やかにわかりやすく公開する必要がある。 独自の質の良い安全基準とトレーサビリティの重要性をひるむことなく行って欲しい。地産地消の向上に助力し努める事。相変わらず効果的に見えてこない。早くやって欲しい。問題意識の欠落か？
591	特に野菜などを買い物するときですが、割安なので、まあ使い切れるかなと思い、丸のまま一本・一個を買ってしまい、その結果余らせて捨てることになることも良くあります。昔八百屋さんで買っていたように必要な分だけ量り売りなどで買えるようになるといいなと思います。
592	特売でも家にあるものは、なるべく買わないようにしている。ストックを確認して買物をするようにしたい…
593	難しい問題…。
594	難しい問題で、家庭の小さな努力が必要だと思う。
595	日ごろから適量な量を作る。作りすぎない。心掛けている。
596	日頃から「買すぎない。」ことをこころがける。
597	日本では、余りにもったいない食べ方が拡がり、食品ロスに対して関心度の低さがあった。ここに来て、減らすことの意識付けが少し浸透してきている。この気運をもっと高める必要がある。殊に子育て世代から若年層に対してその必要性が重要。その為に、行政や学校教育においてもアピールが大切だと思います。
598	日本でも飢餓の子供が7人に1人いるという。そんな状況下で食品ロスの問題は解決しなくてはいけない問題だと思います。
599	日本にもドギーバック習慣をつけるとか、外食産業の「一人前」を見直すとか「習慣」が変わらないことには、食品ロスは減らないと思います。

600	日本の食品管理はかなり厳格なため、「消費期限はかなり余裕を持って設定されている」との報道があった。このため、賞味期限が過ぎても消費期限までは販売しても良いのではないかと考える。フードバンク等の組織を活用するのも良いと思うが、何か上から目線でやっているようで不快な感じがする。「食品ロスへの取り組み」としては、個人の啓蒙と食品会社(販売店を含む。)の効率化(まだ食べられるが商品として販売しないもの等)を推進していくのはどうだろうか。
601	日本の飽食振りは目を覆いたくなる。生産者、消費者共に食に対する学習が不足している。作りすぎない、買いすぎない。何にもましてほどほどに。
602	日本は、食糧自給率も半分以下で将来的には、いつ危機的状況になるか心配する事があり日ごろから無駄のないように心掛けて行きたいと思います。
603	日本は食品に恵まれすぎている国だと思います。海外では結構厳しい国情の国がたくさんあります。
604	日本は人口のわりにフードロスが多い国のひとつです。「もったいない」を合言葉に今後フードロス削減に真剣に取り組むことが必要だと考えます。
605	日本は先進国の中でも自給率が最も低い国の一つである認識や、食品ロスの多い国でもある。国土の狭い我が国であることから、自給自足率のアップや、もったいない精神、心の高揚等、日本人、日本の世界的に優れた点が時代と共に低下や消滅の恐れが大いに心配であり、これに歯止めをかけるべきフードサービスの普及や推進を県を挙げて取り組むべき、大きな需要課題だ。“すべての物を大事に、大切に”の国家プロジェクトとして、埼玉県から発信すべきだ。
606	日本は豊かな国だし、消費は美德の概念がまだ残っている気がします。
607	日本人は賞味期限に厳しいと思うので、行政から期限の緩和を意識した活動すると県民の意識も和らいでいくと思います。
608	日本人は贅沢すぎる。食料自給率が半分にも満たないのに、あり得ない。腐ったものを食べるもまでは言わないが、節分の時の恵方巻とか、クリスマスの時のケーキやチキンとか、作りすぎ。
609	買いすぎない、注文しすぎない。
610	買いすぎないなどは、当たり前ですが、賞味期限が切れたものにも需要はあるとおもうし、箱がつぶれても中身は変わらなかつたりするので、そういうものを販売・提供するお店がどんどんふえてほしい。 埼玉県にもありますよね
611	買いすぎないようにすること。作り過ぎないように考えて献立すること・・・ 常にもったいない?ということをお頭に置いて購入することにする・・・ このようなアンケートを頂き、もっともっと心しないといけないと思いました。
612	買いすぎない作りすぎないを努力したい。
613	買いすぎない無駄な食品は買わない。
614	買いだめをせず毎日必要なものだけを買うようにしている。
615	買い過ぎないを旨としてる。
616	買い過ぎない事を徹底する事と注文し過ぎない事を常に心がけていく事が大切だと思います。
617	買い物では値引きシールが貼られているものがあれば率先してそれを買うようにしています。値引きシールがあると助かります。今後も続けていきたいです。
618	売っているほうが気になる食品ロスは売るほうが考えるべきだ
619	売れ残りの惣菜、生ものなど早めに割引をし完売するように店舗に考えて欲しい。
620	販売店の仕入れ過大が原因だと思います。食べ物は大事な物として販売店の売り切り制度を導入してはどうか? 売り残しの多い販売店は、県条例の特定化学物質の管理や、PRTR法のように管理義務を負わせてはどうか?
621	販売店は賞味期限、消費期限間近な商品を割引販売するように、できるようにすべき!!
622	販売店舗で消費期限の近いものは卸さないという話を聞いたそういうものを格安で販売する場所もあるという。そういったものがもっと増えたらと思う。 子供食堂や支援施設での活動。
623	肥料飼料などに使用できるような環境作りもいいのではないのでしょうか。
624	非常に重要な課題と考えます
625	備蓄食料をどのぐらい準備しようか? それをいつどのように消費しようか9月になると工夫し考えるのが楽しい。
626	必要とする食品量の容器とのバランス区分が目に見えてあることが無駄を無くす事だと思う。売るほうでも買うほうでも、等しく今回のテーマを協力しあうこと。
627	必要とする人が優先的に遠慮せずに利用できる制度を望みます。

628	必要な品物を最小限にとどめる。冷蔵庫をいっぱいにしない。
629	必要な分だけを心がけつつ防災の観点からも賞味期限等を見極めて缶詰等の保存食も定期で入れ替えている。
630	必要以上の食品は買わない。冷蔵庫常に七分目位。
631	必要以上に購入しない、レストランも量の希望を聞く、を実践するようにする。
632	必要最小限の料理にて、余分に作り置きをしない事
633	百貨店やスーパーも早めに値引きしたりして、消費するようにするとよい
634	品切れは非常に寂しいけれど、今は物が溢れすぎている。もっと生産、販売面からの工夫が必要だと思う。例えば、日持ちの良くないものは加工食品にするとか、家畜の肥料、畑の肥料にするなど需給調整を工夫して、流通各段階でのロスの低減を図る。流通する物のありがたみが分かれば、家庭でも大切に利用されロスが減ると思う。
635	貧乏な国は、最後まで食べる。日本も形が良いものだけ売る、または食べるのは止めるべきだと思う。
636	不必要に購入しないのが一番だと思う。
637	夫婦2人の生活は必要なもの以外買わないなどロスは出にくいですが、それでも急に親の介護で出かけたり、どちらかが体調を崩すなど予期せぬことがあります無駄になることもある。食品の無駄を省くのは無論だが、行き過ぎたりして生活を乱さない視点も大切だ。
638	夫婦二人なので余り食品ロスは出ない様に心掛けている。
639	普段から気にする機会がありません。
640	腹八分目を心がける
641	平気で食べ残す人がいるのはとても残念です。食べ残しを減らすことを考えるよりも、食べ残しをどう有効活用すればよいのかを考えた方がよいのかもしれません。
642	保存を良くしているものは過剰な薬品漬けになるので路地ものを優先していますが難しい問題ですね。
643	保存用冷凍庫（フリーザー）の家庭用を普及させるべき。
644	農作物についても、行政の目を光らせてほしい。
645	法律で飲食店での食品ロスを売り上げからkg単位で罰金をとるなど縛りが必要。
646	飽食の日本において食品ロスは解決できないと思う。理由は学校や家庭で食料のありがたさを教えていないし、教えてところで「へ〜」で終わってしまう。だって手を伸ばせば自分の好きな食べ物が手に入るから。昔の日本や発展途上国で貧困層が多い国に関しては1杯のスープが有難い、豆一粒が大切だとの捉え方や考え方が当たり前で、食品ロスなど考えに及ばない。三食のご飯が普通に食べられるうちはどのような対策も始めだけ効果が出るだけで絶対に長続きしないと断言できる。おなかですくと目の前に必ずある食べ物を食べることができるから。多少食品ロスをして常にも目の前に食べ物があるから。
647	飽食の言葉の意味を理解し、飽食をどう感じるのか、それは国や社会背景で違ってゆくものであり、社会全体が共通認識をもてるのが大事と考える。 日本では74年前、戦争孤児が生まれた。そこから本問題に提起されている食品ロスの問題を抱えるまで成長（回復）した。 しかし、生まれて来た命を、食べるものが何もないという理由で失っていく人たちが大勢暮らす国が数多くあることを我々はもっと認識しなくてはいけない。
648	飽食の時代、値段を下げるより廃棄にすることを選擇する企業から是正してほしいですね。
649	飽食の時代などと言われるが、（もったいない）という考えを行政面・教育面で力を入れてもらいたい。
650	本来は、残さずいただくことが原則ですが、スーパーでの買い物は、あえて値引きの物を買います。家計にも優しく、一両日中には、使い切るので冷蔵庫を最低限度に留めています。
651	毎日の事ですが なかなか難しいですね。 食事の量が 年齢とともに 減りましたので 日々 気をつけています。
652	毎年、毎日の売り上げのデータを参考にして、無駄のないようにしていく意識が必要であると思う。
653	毎年恐ろしいほど余って捨てている季節商品（節分の太巻きなど）を減らす取り組みがいちばんの近道ではないかと思う。 なぜイベントの次の日にゴミ箱行きになるのか、次の日に割引して売り切れればよいのではないかと強く思う。
654	無駄な食品を家庭で作りすぎない、無駄に捨てない。
655	無駄な買い物はしないそのとき必要な物だけ購入する、食べる量だけ作る、注文する、買い置きを減らす、等要は必要な量だけ買う、作るですね。
656	無駄をなくす努力を官民の枠を超えて取り組むことが大事

657	命をつないでもらっているものだから、食品ロスは極力さげたい。
658	面倒でも買い置きしないで、献立に合わせて食品を求める。
659	勿体ない意識はあるつもりで、余分には買わない、残さない、冷蔵庫を過信しない等の家庭内で注意はしているが、旅行に行った時のバイキング会場でいつも嫌な思いをすることも多く、外食時のロスに対する意識の薄さを感じる。自宅の買い物でそんなにロスが出るとは思わないが、スーパー等で賞味期限間近の品に値引きシールが貼られる量も結構多く、仕入れの問題なのか、売れ残ったらどうするのか、フードバンク活用がスーパーや小売店に浸透しているかが不透明。当店はフードドライブに参画していますステッカーやポスターを見た記憶もなく自身の意識も個人的にすぎないと実感。もっといろいろな情報を知って、出来る限りの参画はしたい。
660	問題が大きすぎて手が付けられない。まずは適量の購入と消費から。
661	問題はコンビニの営業姿勢でしょう。ご指導されたし。
662	野菜なども海外のように自分の欲しい分を量り売りしてほしい。
663	野菜のおすそ分けをいただくが食べきれないことが多い。どうしたらいいか思案中です。
664	野菜は袋買いから割高ではあるが必要な分だけ小分けで購入すると無駄がない。昔のように味噌、米、酒など計り売りが復活すれば、食品ロスに加えてプラスチックゴミの削減にもなる。
665	野菜や肉等は全て包装紙に包まれたものですが自分で自由に選び量り売りがシステムは如何かなと思う今日この頃です
666	野菜買うのも早め早めだとロスになりやすい。消費期限の長い品を選ぶ。多めに作った時は冷凍する。早くいたみそうなおかずから先に食べる。生で食べる物はたくさん買わない。生卵は冷凍する。
667	輸入材料が市場を占めているので、安くて簡単に手に入るものは大切に扱わないのではないかと思う。国内産、地元産のものがあればもっと食料を大切にみつかるのではないか。飲食店も小売業の方もロスを減らすために策を真剣に考えていくべきだと思う。
668	有り余るほど展示された弁当類、遅く行っても半分くらいあまっている。欠品を恐れるあまり造り過ぎ。あまったものは買いたくても買えない人に提供するべきである。
669	夕方になると消費期限が明日のものが半額になるものがあるので、購入する。大変得をした気分になる。
670	余った又は余りそうな食品はすぐに冷凍保存するなどすれば有効活用できるのでは！
671	余りがちな食材でつくれるレシピがスーパーなどで公開されていたり、宴会の場で料理の量を調整しやすい仕組みがあればいいなと思います。
672	余るほど作って必死で売ろうとする販売の仕組みがおかしい。それに、炊事が出来ない人が多すぎることも食品ロスにつながっているのだと思う。
673	余計なものを頼まない。水も残してはいけない。腹を空かせてレストランやスーパーに行かないようにする。
674	余計な注文、買い物をしないというのが一番でないかと思います。
675	余剰食品の再利用の活動は是非とも活発になってほしい。食品スーパーが甘い需要予測をして売れ残っていることがある。(正月、GW、お盆など)他の店も同様に品物が多いが、そんなに需要が増える筈はない。業界内で情報を共有して調整してほしい。
676	余剰食品提供にあたって連絡情報がわかる一覧表等を広報周知を希望します。例、子ども食堂など。
677	余分食材を買わない、作らないなどの心構えが大切である。スーパー等で売れ残らないように、時間を決めて「割引タイム」をもうけて販売することも必要です。実施しているスーパーもあるが。
678	幼少時からの家庭での食育が大切。美容のためのダイエットなども見直す必要あり。
679	欲張らず、見栄を張らず、自分にあった適量で過ごす。
680	理論や理屈では理解している心算であるが、その実態は全く不明であり、市役所からの通達や依頼などの通知も全く接することはない。果たして実際に活動しているのか否かも知ることができない。個人個人にこの問題を下したとき、どれだけの人が真剣に実行しているのかは疑わしい。県民一人一人が自分の問題として取り組むために「何をなすべきか」を小学校教育のカリキュラムに組み込んではいかががでしょうか。「食」は生命の根源をなすものであり、「食品ロス」について作文募集を提案いたします。
681	旅先の旅館やホテルでバイキング方式やビュッフェスタイルの食事のときは、自分の食べられる分量を考慮して皿に取るようにしている。時々ほかのテーブルにたくさん食べ残しがあるのを見ると悲しくなる。

682	良いことだと思います。会社の近所にフードバンク、フードパントリーが有り、週に1～2度色々な国の人たちが食べ物を貰いに並んでいます。フードロスを無くすためなら、1人でも助かるなら広げて行ってほしい事業だと思っています。
683	量り売りや個数の指定が出来ると思う。
684	冷蔵庫に入ると賞味・消費期限を忘れてしまいやむなく廃棄してしまうということがよくあるので、冷蔵庫の中身を簡単に整理できて、食材に合わせたレシピが提供されるスマートフォンのアプリが欲しいです。
685	冷蔵庫に保存している野菜は、そのまま置いておくと、先の方が傷んで変色したりするので、傷んだ部分だけを廃棄するが、そのようになる前に、冷蔵庫の中の野菜の状態を時々チェックしようと思う。 常温で置いてあるトマトや果物も、同様に時々傷んでいないかチェックし、もったいないので捨てる前に食べきるようにしたい。 買って来た惣菜も、冷蔵庫に置いておくと痛むものがあるので、時々チェックして食べられなくなる前に食べきろうと思う。
686	冷蔵庫の管理を徹底している。野菜などはできるだけ廃棄せず、利用できるところは限界まで利用するように努めている。材料の使用部分ごとに料理の仕方を変え、美味しく食べられるよう努力している。国民学校当時から「一粒も残さず戴きます」を徹底してきた（パンなども一粒も残さず食してきた）。今でもムダが出来ない。妻や子供たちから変人に思われることもあるようだが、その都度、戦時中や戦後の食糧危機の話をするようにしている（どこまで理解しているか判らないが?）。子供のころからの教育は大事です。
687	冷蔵庫はほぼ満杯状態、詰め込み過ぎて奥の方 底の方にあるものが見えない。たまに掃除すると腐ったものもある。それでも店に行くといつ欲しいものを買ってしまう。 特別裕福でもないのになんとまあ馬鹿なことをやらかすのだろう。これは我が家だけなんだろう。世間の人はずっときちんと管理されているのだろうか。 断捨離や部屋・家の片付けが話題になっているが 食品や冷蔵庫内の整理整頓も非常に重要でメディアでも もっと大々的に取り上げるべき案件だと思う。 余剰食品を提供する活動については国や県で予算を付けるなりして 活動団体にインセンティブを与え 強力に後押しすることを考えてもらいたい。 飢餓の国・地域がある一方で 他方では飽食と食品廃棄を繰り返している現象を知る度に悲しくなる。世の為政者よ国際機関よ なぜ出来ないのか。頑張れ!
688	老人世帯なので買いすぎない、期限間近でも買って当日食す。買い物に行けない日のために缶詰めなど保存食を用意しておく、等工夫しています。
689	老人夫婦では、食事量が推測できるので注意している。子供や孫たちが帰省する場合なども充分注意して食品ロスを発生させないようにしている。
690	老夫婦では食品ロスはほとんどない。現役世代の対策が必要かもしれない。
691	話題のコンビニ弁当等、割引しないで廃棄は勿体ないと思う。 割引販売すれば廃棄が減るのだから、頑なに延々と廃棄を続けるコンビニに違和感がある。
692	嗜好にもよるのでしょうか、まず国内産の食材・食品を購入しましょう。自給率の向上にもなるでしょうし、無用な輸入も減少するかもしれません。わずかな比率ではあるかもしれませんが、少しずつでも効果を上げることが大切かと思えます。
693	躰けが大事だと思う。私も私の家内も食べ残したりは全くしないし、ご飯一粒まで綺麗に食べる習慣があり、なんとも思いませんでしたが、家族が増え（娘婿等）はそういう、躰をされてなかったのだから、当然嫌いなものは食べないし、茶わんにも米粒は残っている。勿論一切そのような会話はしませんが、孫も躰をしないと恐らく食品を大事にしないとおもいます。さてどうしたものかと思えます。