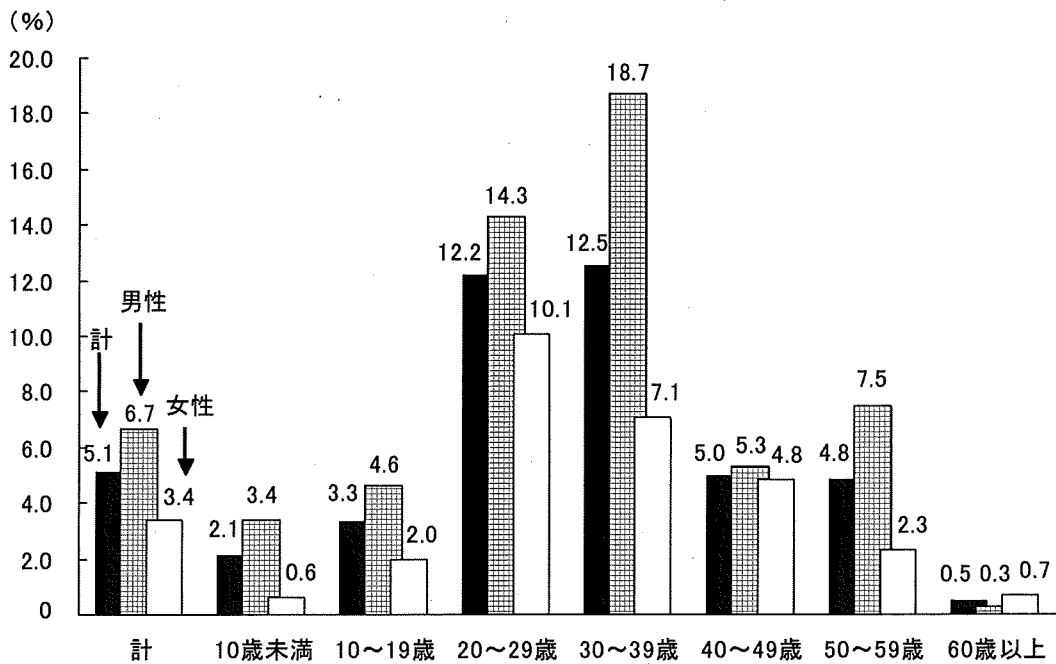


(3) 世帯員の朝食欠食状況

調査期間1週間において、朝食を週4回以上欠食している世帯員の割合を年齢階層別にみると、「30～39歳」階層が12.5%と最も高く、次いで「20～29歳」階層が12.2%、「40～49歳」階層が5.0%の順となっている。また、性別にみると、男性が女性の2倍近い割合となっている。

図12 週4回以上朝食を欠食している世帯員割合



注: 「週4回以上朝食を欠食している」とは、朝食を、「全く摂っていない」、「週1回」摂取、「週2～3回」摂取を合わせたものをいう。

3 世帯において料理、飲食した食品の出現回数

調査期間1週間において料理、飲食した食品の出現回数は以下のようにになっている。

表1 料理、飲食した食品数

単位:回/1週間

料理区分	料理・食品類	朝食時	昼食時	夕食時
主食	米が主体の料理、加工品	4.80	2.87	5.85
	うち、ごはん(白飯)	4.12	2.06	5.07
	パン類	3.54	0.94	0.15
	めん類	0.16	1.52	0.69
副菜	野菜類が主体の料理、加工品	4.53	2.83	7.48
	いもが主体の料理	0.22	0.16	0.52
	きのこ類が主体の料理	0.04	0.02	0.07
	海藻類が主体の料理、加工品	0.84	0.24	0.47
	みそ汁・スープ類	3.29	1.04	2.71
主菜	豆が主体の料理、加工品	1.39	0.42	1.22
	肉類が主体の料理、加工品	1.05	0.49	1.95
	卵類が主体の料理、加工品	2.42	0.42	0.39
	魚介類が主体の料理、加工品	1.50	0.91	3.14
	主体となる食材のない料理	2.01	0.55	1.48
牛乳及び乳製品	牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品	3.59	0.93	0.77
果物	果実類、加工品	2.60	1.20	1.35
その他	菓子類	0.37	0.40	0.36
	お茶	2.99	2.23	2.93
	コーヒー	2.05	0.59	0.15
	その他飲料類	1.36	0.44	2.22
	その他食品、加工品	0.37	0.64	0.80
—	計(延べ数)	39.10	18.82	34.70

注: 1 調理、飲食した食品・料理について、品目ごとの出現回数を計上したものである。例えば、朝炊いたごはんを昼食時に持ち越して食べた場合は、朝食と昼食の両方に1回ずつ計上している。

2 料理・食品の出現回数には、外食によるものは含まれない。

3 料理区分は、主体によって料理・食品を「主食」、「副菜」、「主菜」、「牛乳及び乳製品」、「果物」、「その他」と便宜的に分類したものである。ただし、料理によっては主食と主菜、主食と副菜といった組み合わせによる複合的料理も多くあり、この表では目安として料理・食品類を区分けしているため、利用に当たっては注意されたい。

(1) 朝食時

主食では、「米が主体の料理、加工品」(以下「米」という。)が4.80回と最も多く、次いで「パン類」が3.54回の順となっている。

副菜では、「野菜類が主体の料理、加工品」(以下「野菜類」という。)が4.53回と最も多く、次いで「みそ汁・スープ類」が3.29回となっている。

主菜では、「卵類が主体の料理、加工品」(以下「卵類」という。)が2.42回と最も多く、次いで「主体となる食材のない料理」^(注)が2.01回、「魚介類が主体の料理、加工品」(以下「魚介類」という。)が1.50回の順となっている。

また、「牛乳及び乳製品が主体の料理」が3.59回、「果実類、加工品」が2.60回、

「コーヒー」が2.05回となっており、昼食時、夕食時に比べ多くなっている。

(注) 「主体となる食材のない料理」とは、複数の食材を使用している、天ぷら、おでん、シチュー等をいう。

(2) 昼食時

主食では、「米」が2.87回と最も多く、次いで「めん類」が1.52回と朝食時、夕食時に比べ多くなっている。

副菜では、「野菜類」が2.83回と最も多く、次いで「みそ汁・スープ類」が1.04回となっているが、ともに朝食時、夕食時に比べ少なくなっている。

主菜は「魚介類」が0.91回と最も多く、次いで「主体となる食材のない料理」が0.55回、「肉類が主体の料理、加工品」(以下「肉類」という。)が0.49回となっており、主菜の出現回数は朝食時、夕食時に比べ少なくなっている。

(3) 夕食時

主食では、「米」が5.85回と最も多く、朝食時、昼食時に比べ多くなっている。

副菜では、「野菜類」が朝食時、昼食時を大きく上回る7.48回で最も多く、次いで「みそ汁・スープ類」が2.71回となっている。

主菜では、「魚介類」が3.14回と最も多く、次いで「肉類」が1.95回となっている。

(4) 食事管理者の年齢別にみた朝食のメニュー

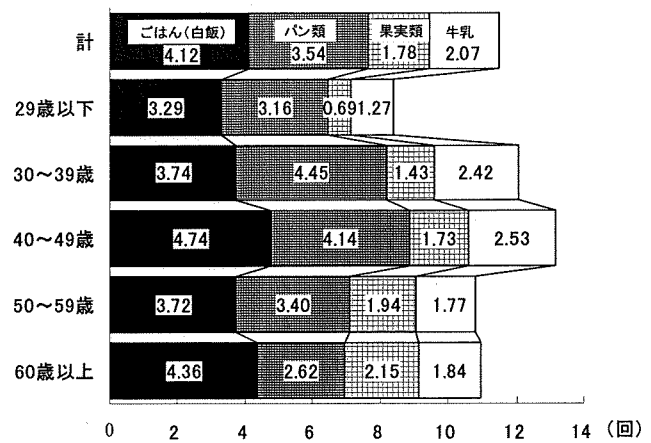
ア 主食（ごはん（白飯）、パン類）

調査期間1週間の朝食時にごはん（白飯）が出された回数は、1世帯当たり平均4.12回であった。

これを食事管理者の年齢別にみると、「29歳以下」階層が最も少なく3.29回、「40～49歳」階層が最も多く4.74回となっている。

また、パン類については、1世帯当たり平均3.54回で、これを食事管理者の年齢別にみると「30～39歳」階層が最も多く4.45回となっている。

図13 1週間の朝食時に出された主要メニューの回数



イ 果実類

調査期間1週間の朝食時に果実類が出された回数は、1世帯当たり平均1.78回であった。

これを食事管理者の年齢別にみると、「29歳以下」階層が最も少なく0.69回、「60歳以上」階層が最も多く2.15回となっている。

ウ 牛乳

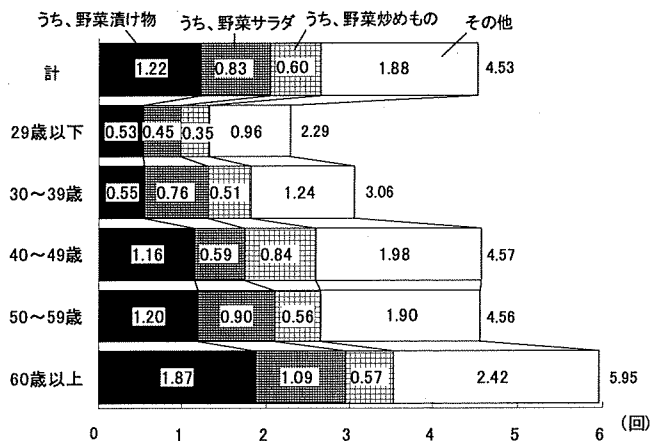
調査期間1週間の朝食時に牛乳が出された回数は、1世帯当たり平均2.07回で、これを食事管理者の年齢別にみると、「40～49歳」階層が最も多く2.53回となっている。

エ 野菜類が主体の料理、加工品

調査期間1週間の朝食時に野菜類が主体の料理、加工品が出された回数は、1世帯当たり4.53回で、これを食事管理者の年齢別にみると、「60歳以上」階層が最も多く5.95回となっている。

また、野菜類が主体の料理、加工品のうち、野菜漬け物は1.22回、野菜サラダ0.83回、野菜の炒めものが0.60回となっている。

図14 1週間の朝食時に野菜料理が出された回数

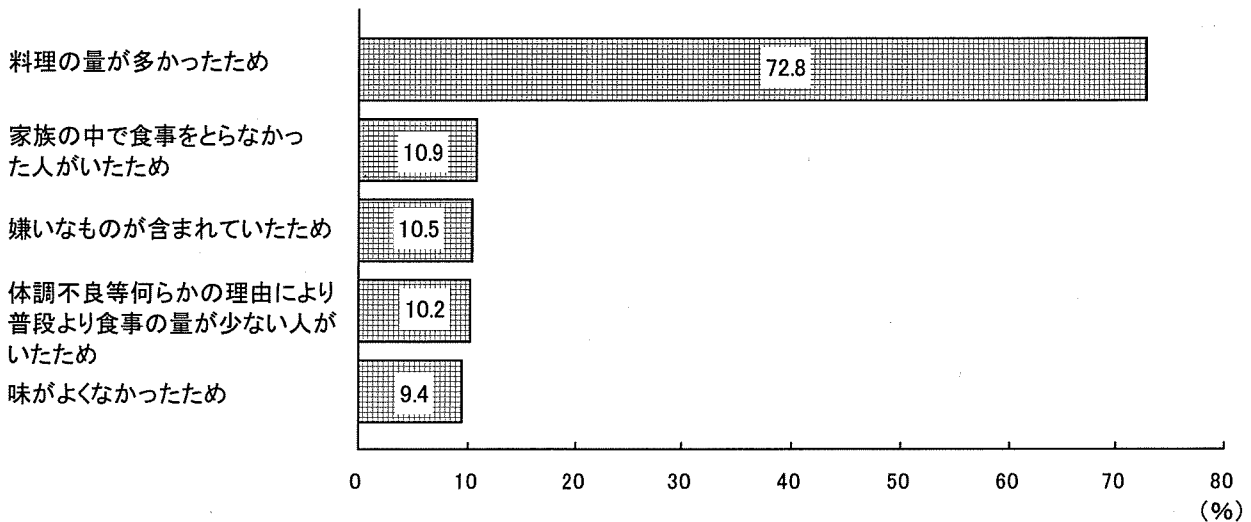


4 世帯における食べ残しや廃棄をした理由及び食品の無駄を少なくするために食品の購入・保存の際に気をつけていること

(1) 食卓に出した料理を食べ残した理由（複数回答）

調査期間 1 週間において、「食卓に出した料理を食べ残した理由」について聞いたところ、「料理の量が多かったため」と回答した世帯の割合が72.8%と最も高くなっている。

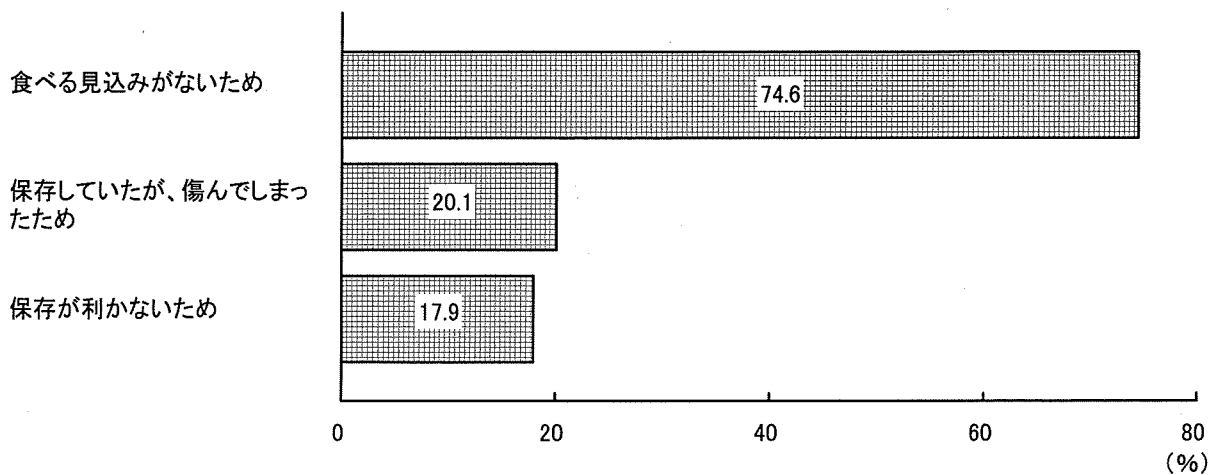
図15 食卓に出した料理を食べ残した理由（複数回答）



(2) 食べ残した料理を廃棄した理由（複数回答）

調査期間 1 週間において、「食べ残した料理を廃棄した理由」について聞いたところ、「食べる見込みがないため」と回答した世帯の割合が74.6%と最も高くなっている。

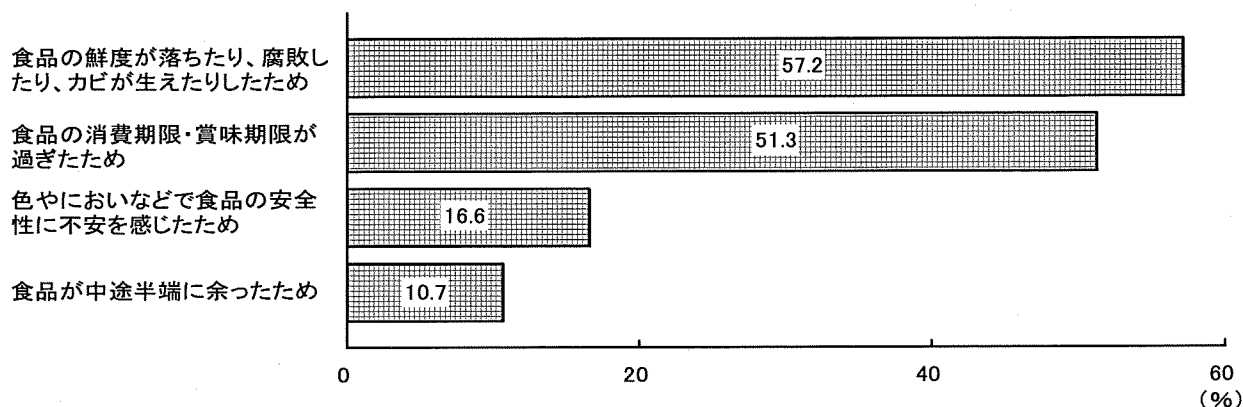
図16 食べ残した料理を廃棄した理由（複数回答）



(3) 食品を使用せずに廃棄した理由（複数回答）

調査期間1週間において、「食品を使用せずに廃棄した理由」について聞いたところ、「食品の鮮度が落ちたり、腐敗したり、カビが生えたりしたため」と回答した世帯の割合が57.2%と最も高く、次いで「食品の消費期限・賞味期限が過ぎたため」が51.3%となっている。

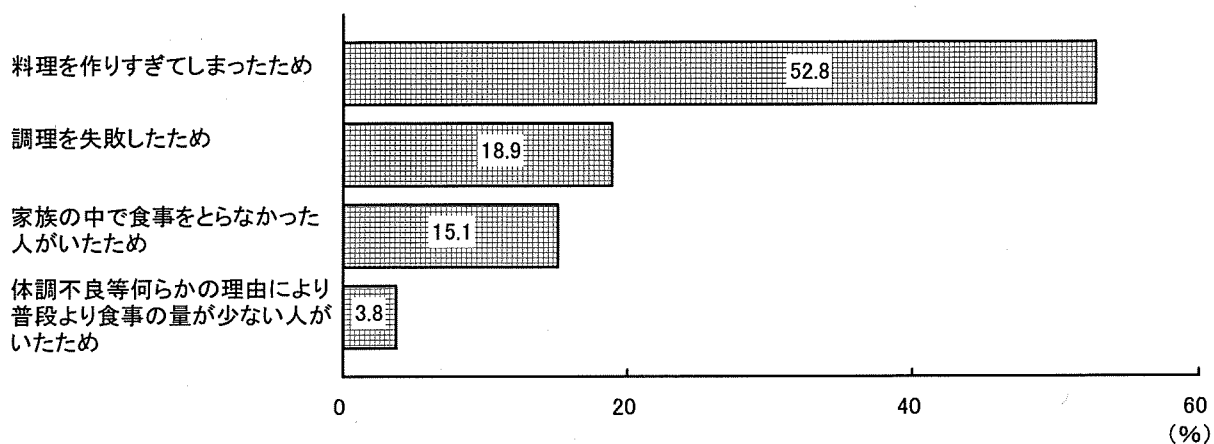
図17 食品を使用せずに廃棄した理由（複数回答）



(4) 調理した料理を食卓に出さずに廃棄した理由（複数回答）

調査期間1週間において、「調理した料理を食卓に出さずに廃棄した理由」について聞いたところ、「料理を作りすぎてしまったため」と回答した世帯の割合が52.8%と最も高くなっている。

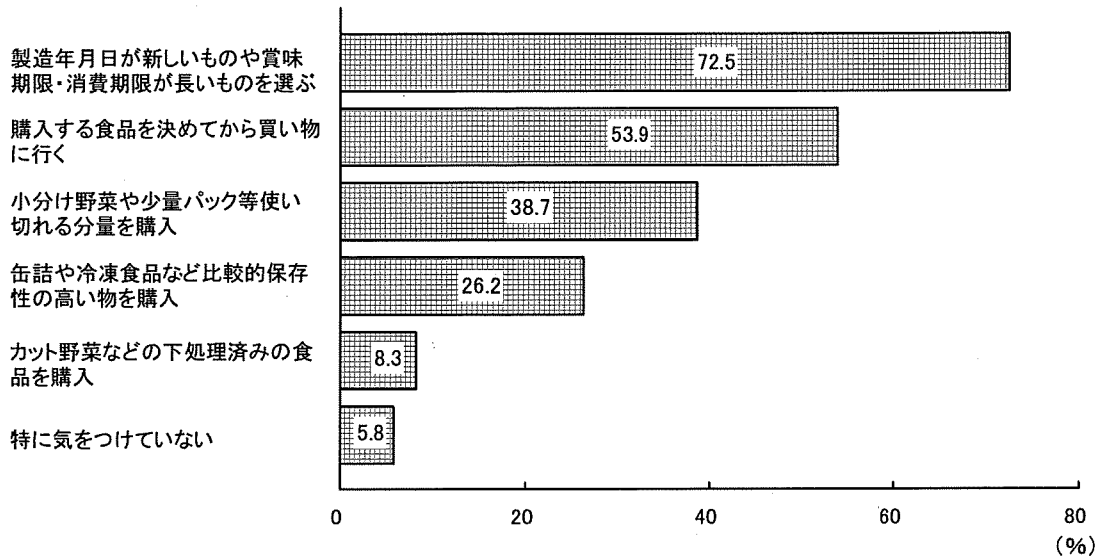
図18 調理した料理を食卓に出さずに廃棄した理由（複数回答）



(5) 食品の無駄を少なくするために購入の際に気をつけていること（複数回答）

「食品の無駄を少なくするために購入の際に気をつけていること」について聞いたところ、「製造年月日が新しいものや賞味期限・消費期限が長いものを選ぶ」と回答した世帯の割合が72.5%と最も高く、次いで「購入する食品を決めてから買い物に行く」が53.9%、「小分け野菜や少量パック等使い切れる分量を購入」が38.7%の順となっている。

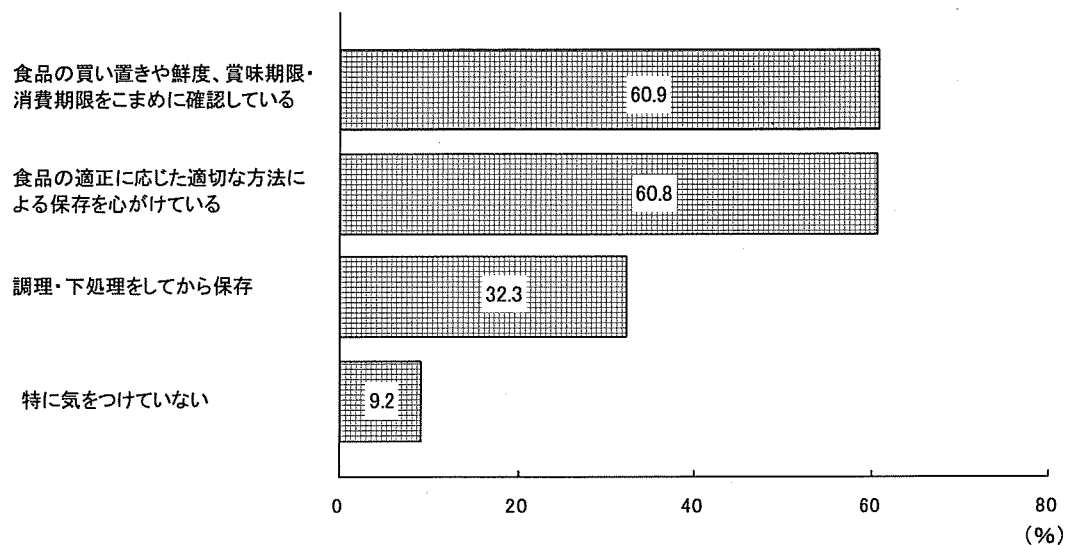
図19 食品の無駄を少なくするために購入の際に気をつけていること（複数回答）



(6) 食品の無駄を少なくするために保存の際に気をつけていること（複数回答）

「食品の無駄を少なくするために保存の際に気をつけていること」について聞いたところ、「食品の買い置きや鮮度、賞味期限・消費期限をこまめに確認している」及び「食品の適正に応じた適切な方法による保存を心がけている」と回答した世帯の割合がそれぞれ約6割となっている。

図20 食品の無駄を少なくするために保存の際に気をつけていること（複数回答）



5 外食産業（食堂・レストラン）における食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合
 外食産業（食堂・レストラン）において、昼食時に提供された1食当たりの食品使用量は556.9g、食べ残し量は17.1g、食べ残し量の割合は3.1%であった。

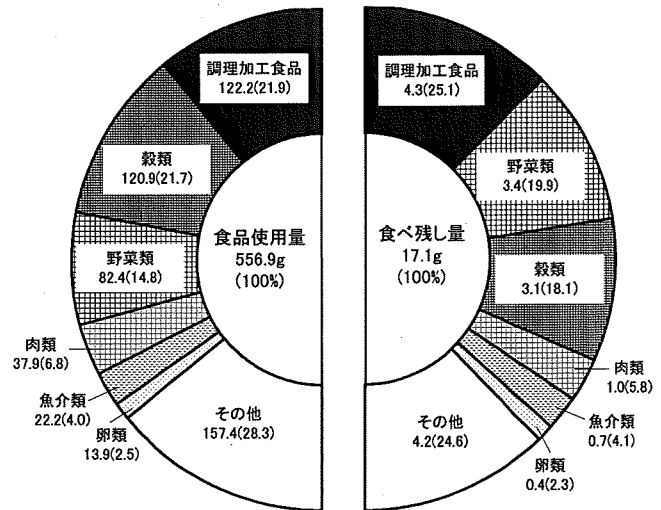
(1) 食品類別

図21 主な食品類別食品使用量及び食べ残し量

ア 食品使用量、食べ残し量

主な食品類別に1食当たりの食品使用量をみると「調理加工食品」が122.2g（全体の21.9%）と最も多く、次いで「穀類」の120.9g（同21.7%）の順となっている。

また、食べ残し量は「調理加工食品」が4.3g（全体の25.1%）と最も多く、次いで「野菜類」の3.4g（同19.9%）となっている。



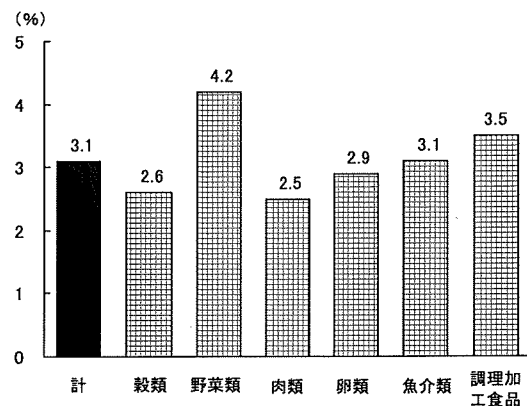
注：()は食品類別の構成割合を示す。

図22 主な食品類別食べ残し量の割合

イ 食べ残し量の割合

主な食品類別に食べ残し量の割合をみると、「野菜類」が4.2%と最も高く、次いで「調理加工食品」

(3.5%)、「魚介類」(3.1%)の順となっている。



(2) 業種別

業種別に食品使用量をみると「中華料理店」が660.7gと最も多く、次いで「日本料理店」(574.5g)、「一般食堂」(510.0g)の順となっている。

また、食べ残し量の割合は、「日本料理店」が4.3%と最も高く、次いで「西洋料理店」(3.0%)、「中華料理店」(2.9%)の順となっている。

表2 業種別食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合

業 種	食品使用量	食べ残し量	食べ残し量の割合
	g	g	%
食堂・レストラン	556.9	17.1	3.1
一般食堂	510.0	14.0	2.7
日本料理店	574.5	24.5	4.3
西洋料理店	494.9	14.9	3.0
中華料理店	660.7	19.1	2.9
焼肉店・東洋料理店	494.8	11.7	2.4