

表3 夕食時に調理、飲食した料理・食品の出現回数（食事管理者の年齢階層別）  
（1世帯1週間当たり）

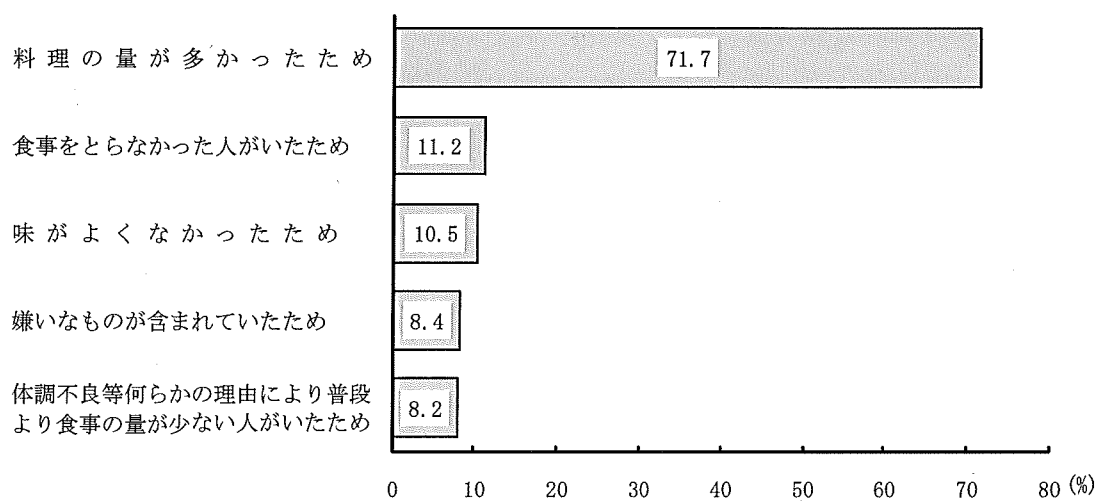
単位：回

料理・食品区分	世帯計	29歳以下	30～39	40～49	50～59	60歳以上
ごはん（白飯）	4.93	3.97	4.79	4.85	5.07	5.17
パン類	0.14	0.13	0.08	0.27	0.11	0.12
めん類	0.77	0.91	0.88	1.05	0.67	0.52
野菜類が主体の料理、加工品	7.53	3.91	5.70	6.92	9.09	8.77
肉類が主体の料理、加工品	2.00	1.53	2.06	2.00	2.30	1.78
卵類が主体の料理、加工品	0.45	0.25	0.53	0.47	0.42	0.42
魚介類が主体の料理、加工品	3.01	0.88	2.04	2.59	3.86	3.77

### 3 世帯における食品の食べ残しや廃棄を行った理由（複数回答）

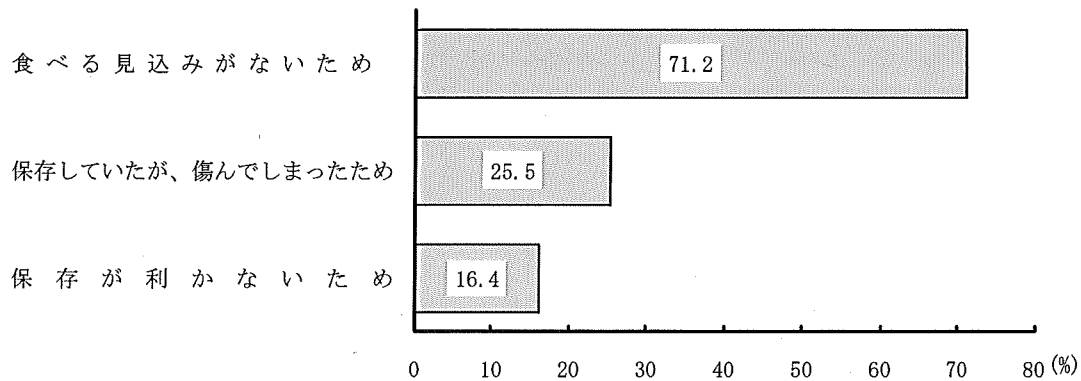
(1) 「食卓に出した料理を食べ残した理由」は、「料理の量が多かったため」と回答した世帯の割合が71.7%と最も高くなっている。

図8 食卓に出した料理を食べ残した理由（複数回答）



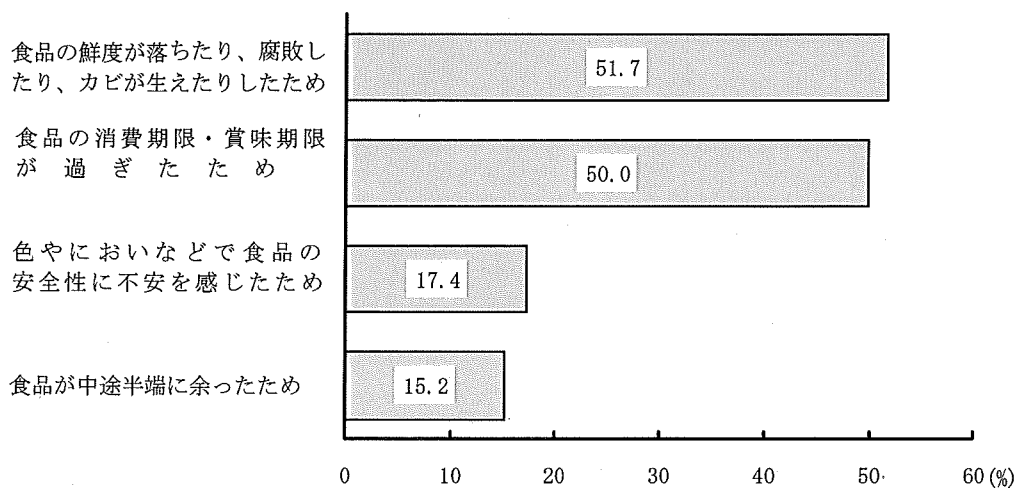
(2) 「食べ残した料理を廃棄した理由」は、「食べる見込みがないため」と回答した世帯の割合が71.2%と最も高くなっている。

図9 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」は、「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」、「食品の消費期限・賞味期限が過ぎたため」と回答した世帯が51.7%、50.0%とともに高くなっている。

図10 食品を使用せずに廃棄した理由（複数回答）

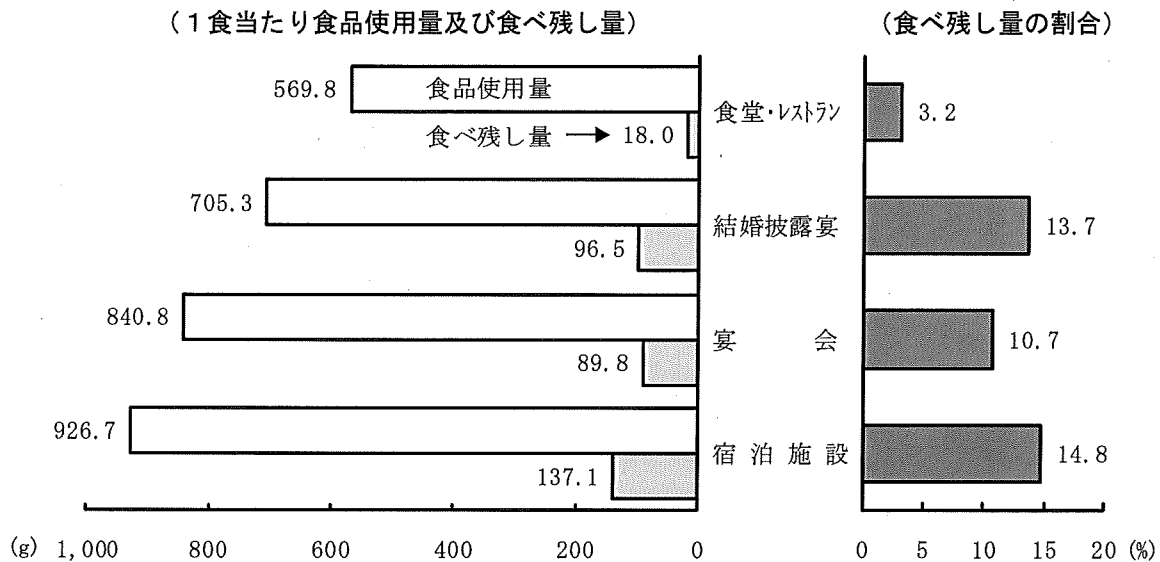


#### 4 外食産業における食べ残し状況

##### (1) 食べ残し量の割合

平成21年の食品の食べ残し量の割合（飲料類を除く。）は、食堂・レストランでは3.2%、結婚披露宴では13.7%、宴会では10.7%、宿泊施設では14.8%であった。

図11 1食当たりの食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合  
(飲料類を除く)



注：食堂・レストランは昼食を、宿泊施設は宿泊客に提供された夕食を調査対象とした。

- 食品使用量とは、客に提供された定食の料理又は一品料理を、食品区分に基づいて分離した重量（魚の骨などの通常食さない（食べられない）部分を除いた重量。提供量においても同じ。）をいい、食品使用量に対する食べ残し量は、食器上に食べ残された料理を食品区分に基づいて分離した重量をいう。
  - 提供量とは、客に提供された定食の料理ごと又は一品料理ごとの重量をいい、提供量に対する食べ残し量は、食器上に食べ残された料理の重量をいう。
- $$\text{食べ残し量の割合 (\%)} = \frac{\text{食べ残し量}}{\text{食品使用量 (提供量)}} \times 100$$

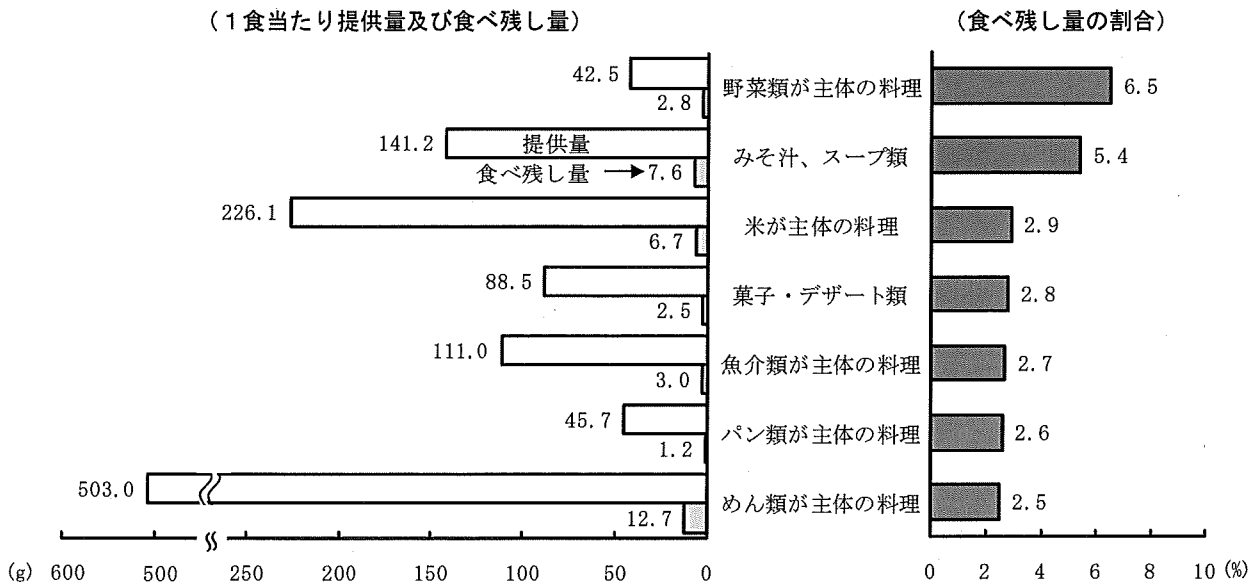
##### (2) 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況

###### ア 食堂・レストラン

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「野菜類が主体の料理」が6.5%、「みそ汁、スープ類」が5.4%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「めん類が主体の料理」が12.7g、「みそ汁、スープ類」が7.6g、「米が主体の料理」が6.7gと多くなっている。

図12 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（食堂・レストラン）

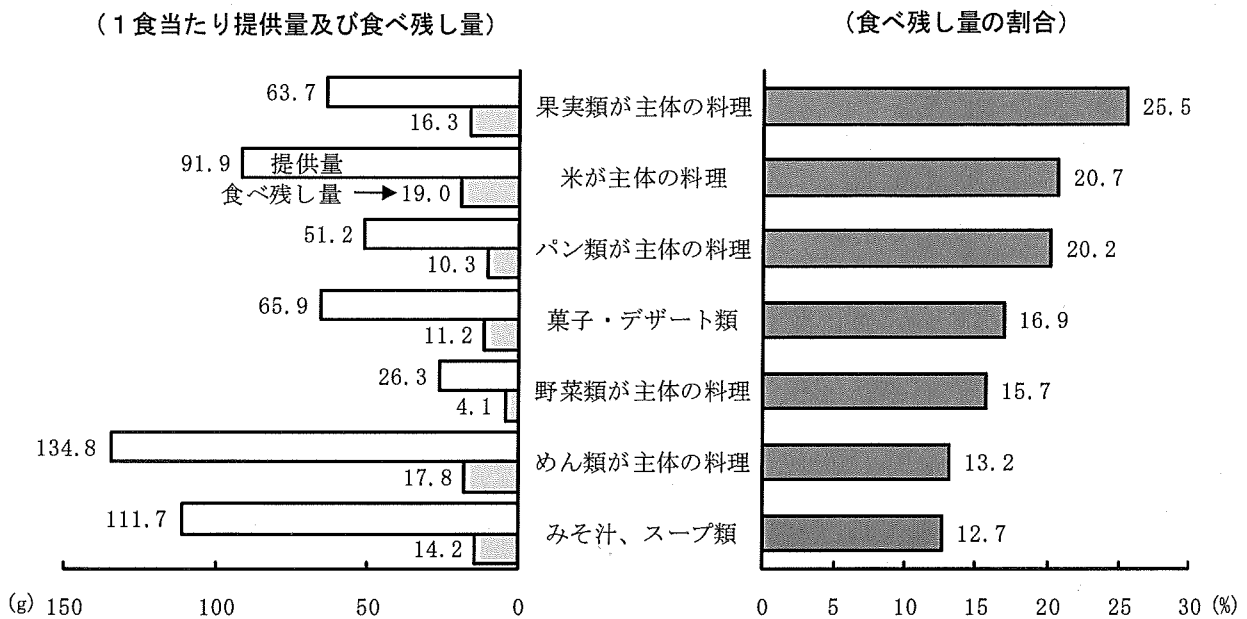


イ 結婚披露宴

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「果実類が主体の料理」が25.5%、「米が主体の料理」が20.7%、「パン類が主体の料理」が20.2%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「米が主体の料理」が19.0g、「めん類が主体の料理」が17.8g、「果実類が主体の料理」が16.3gと多くなっている。

図13 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（結婚披露宴）

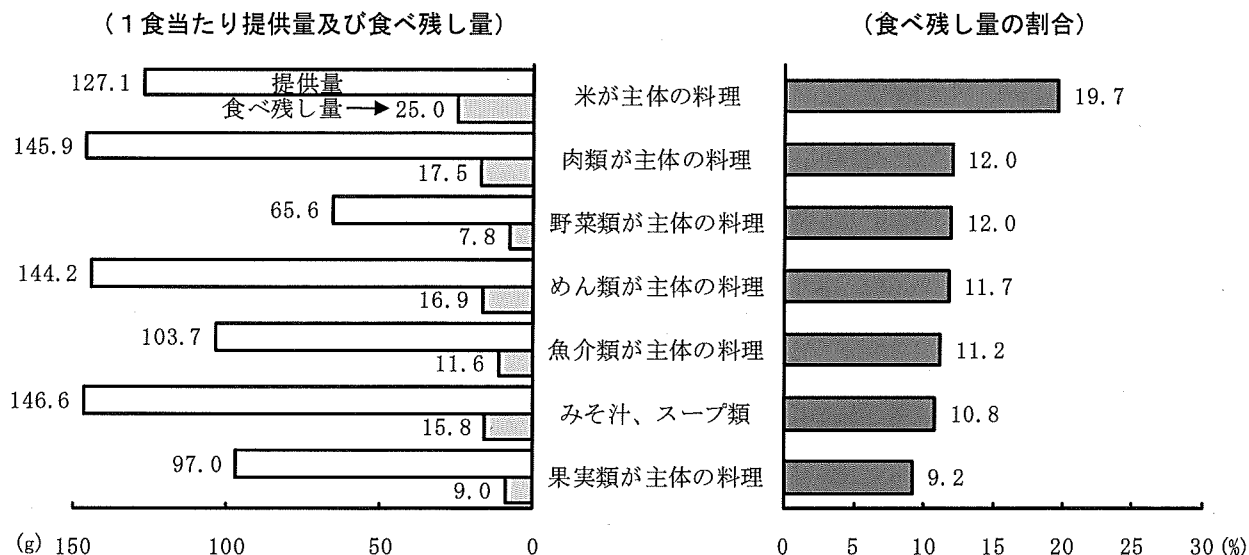


## ウ 宴会

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「米が主体の料理」が19.7%、「肉類が主体の料理」が12.0%、「野菜類が主体の料理」が12.0%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「米が主体の料理」が25.0g、「肉類が主体の料理」が17.5g、「めん類が主体の料理」が16.9gと多くなっている。

図14 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（宴会）

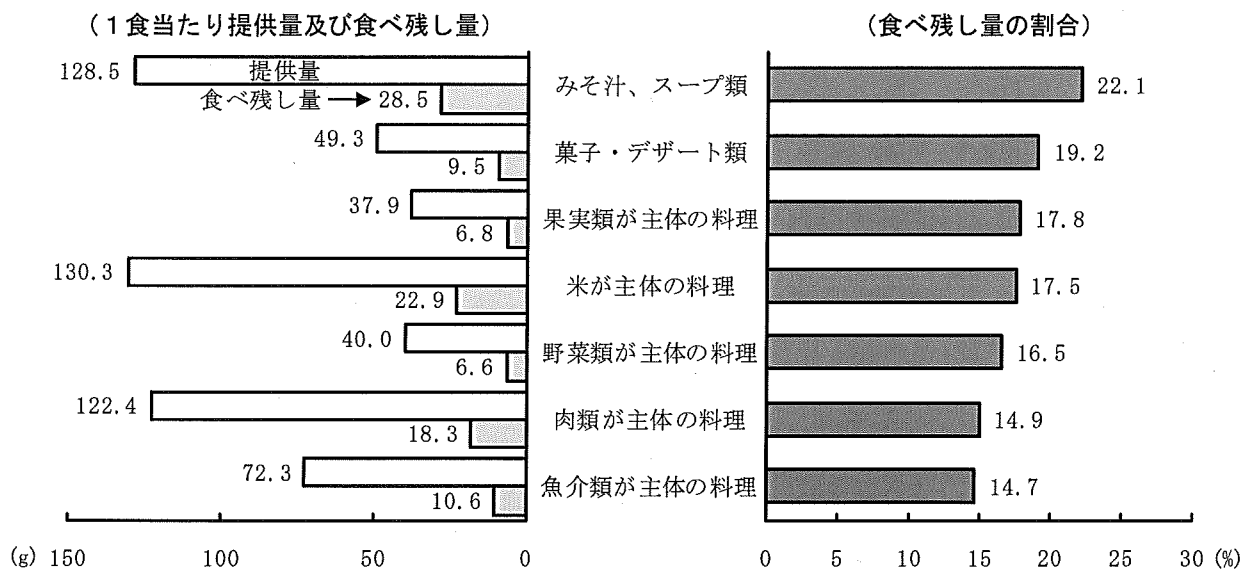


## エ 宿泊施設

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「みそ汁、スープ類」が22.1%、「菓子・デザート類」が19.2%、「果実類が主体の料理」が17.8%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「みそ汁、スープ類」が28.5g、「米が主体の料理」が22.9g、「肉類が主体の料理」が18.3gと多くなっている。

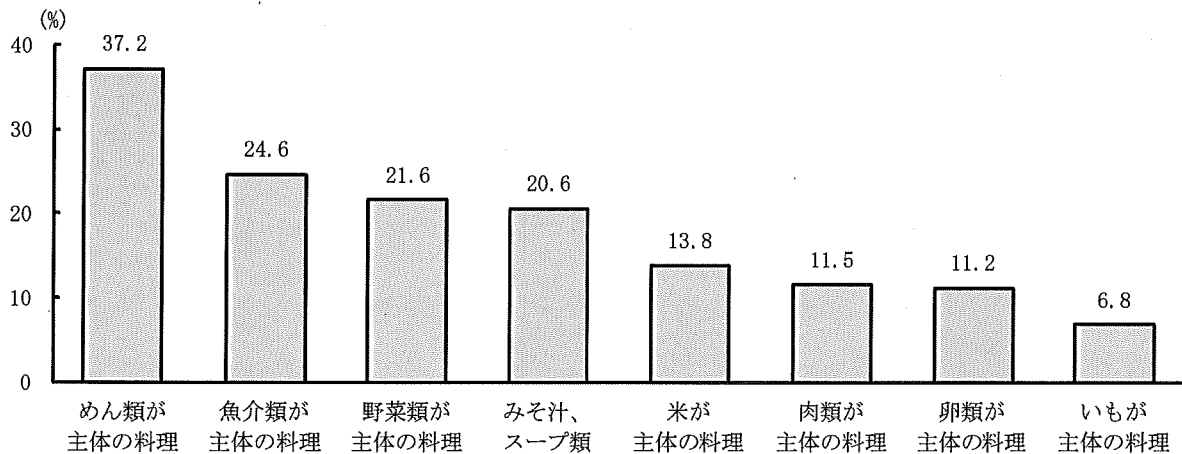
図15 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（宿泊施設）



(3) 主な調理品の食べ残しのあった食数の割合及び食べ残し状況（食堂・レストラン）

ア 食堂・レストランにおいて、主な調理品別に食べ残しのあった食数の割合をみると、「めん類が主体の料理」が37.2%と最も高く、次いで「魚介類が主体の料理」が24.6%、「野菜類が主体の料理」が21.6%、「みそ汁、スープ類」が20.6%となっている。

図16 主な調理品別の食べ残しのあった食数の割合（食堂・レストラン）



イ 次に食べ残しのあった食数について、食べ残し量の割合別にみると、「めん類が主体の料理」、「魚介類が主体の料理」では、「食べ残し量の割合が10%未満」が77.9%、62.7%とそれぞれ他の調理品に比べて高くなっており、食べ残しのあった食数の割合は高いものの、実際に食べ残した量の割合は小さい結果となっている。

また、サラダや漬けもの等の添えものが中心である「野菜類が主体の料理」については、「食べ残し量の割合が50%以上」が37.8%と他の調理品に比べて高くなっている。

図17 主な調理品別の食べ残し状況（食堂・レストラン）

