別添2

総務省承認№ 2 6 4 9 5
承認期限 平成18年11月30日まで

秘
農林水産省

指標コード						
局・事務所	市町村	事業所番号	業種	センター	継続	料理

平成18年度食品ロス統計調査

外食産業調査票
（食堂・レストラン）

事業所の概要

事業所の名称	（フリガナ）	所在地	〒　－ 都道府県　市区町村　区町村
協力者の氏名	（フリガナ）	電話番号	代表（　　）　内線（番　　）

【記入上の注意】

1　「調査期間」欄には、調査した年月日及び時間帯を記入する。
2　「メニュー名」欄には、調査対象とするメニュー名を記入する。
3　「調査対象食数」欄には、調査対象時間内に調査対象としたメニューの食数を記入する。
4　「料理名」欄には、メニューを構成している調理品名（ご飯、サラダ等）を、「食材名」欄には、調理品に用いられている品目名（食材）を記入する。
　なお、「１ 調査標本メニュー量（食品使用量）」の食材の重量については、秤量と調査客体からの聞き取りにより詳細に記入する。また、ハンバーグなどのように構成する食材ごとに分別して秤量することが困難なものについては、その調理品を構成する食材の構成割合などを調査客体から聞き取り、食材別の重量を詳細に記入する。
5　「正味重量」欄には、盛りつけられている容器（皿等）を除いた重量を秤量して記入する。
6　「不可食部分」欄については、果物の皮、魚の骨など通常食さない部分の重量を秤量して記入する。
7　「２ 食べ残し量（１食ごとの食べ残しの重量）」
(1)　「料理番号」には、「１ 調査標本メニュー量（食品使用量）」より該当する料理の料理番号を記入する。
(2)　「料理名」には、「１ 調査標本メニュー量（食品使用量）」より該当する料理の料理名を記入する。
(3)　食べ残し量（１食ごとの食べ残し重量）は、食べ残しがあった場合に秤量に用いた皿等の重量は含めずに、食べ残された料理の重量（不可食部分を除く）を１食ごと、料理ごとに秤量して、１食ごとに表頭の番号（1～20）の昇順に記入する。
8　「協力者の氏名」及び「電話番号」は、調査内容について照会等が必要な場合に使用する。

調査期間	平成　　年　　月　　日　　：　　～　　：		
メニュー名		調査対象食数	食

1　調査標本メニュー量（食品使用量）

単位：g

料理番号	料理名	調理品コード	食材名	品目コード	正味重量	不可食部分
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						

22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													
32													
33													
34													
35													
36													
37													
38													
39													
40													
41													
42													
43													
44													
45													

２　食べ残し量（１食ごとの食べ残しの重量）

食べ残された料理の重量を１食ごと、料理ごとに秤量して、１食ごとに表頭の番号（1～20）の昇順に記入する。

メ　ニ　ュ　ー　名	

単位：ｇ

料理番号	料　理　名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

料理番号	料　理　名	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20