

総務省承認 No.23084
承認期限 平成16年3月31日 まで

指標コード											
局・取り まとめセン ター	市町村	調査区	世帯番号	区分	センター	規模					

平成15年 食 品 ロ ス 統 計 調 査 世 帯 調 査 票

この調査は、農林水産省が、統計報告調整法第4条第1項の規定に基づき総務大臣の承認を受けた承認統計として実施するものです。
また、この調査票は秘密扱いとし、統計以外の目的に使うことは絶対にありませんので、ありのままをご記入くださるようお願いします。

世帯の概要			世帯員構成							
記帳者の氏名 (食事管理者)		職 業 有・無	世帯員 コード	記帳者との続き柄	性別 1 2 男 女	満年齢 (歳)	世帯員 コード	記帳者との続き柄	性別 1 2 男 女	満年齢 (歳)
連絡先電話番号	()		1	記 帳 者	1 2		7	父	1 2	
住 所	〒	— 都 道 府 県	2	配 偶 者	1 2		8	母	1 2	
			3	子	1 2		9		1 2	
			4	子	1 2		10		1 2	
区 町 村	丁目	番	5	子	1 2		11		1 2	
			6	子	1 2		12		1 2	

- 注：1 職業については、フルタイム及びパートタイムで働いている場合は「有」を、それ以外は「無」を○で囲んでください。
2 世帯員構成欄は該当する世帯員の続き柄及び性別欄を○で囲んで満年齢を記入してください。

問い合わせ先

農政局 取りまとめセンター センター

担当者氏名 : _____

連絡先 : _____ () _____

【記入上の注意】

食品の使用状況

1 家庭における調査品目

この調査の対象品目は、あなたの家庭内の食品のうち、そのまま飲食したもの、料理等で使用したもの、食べ残して廃棄したもの及び賞味期限切れなどで使用しないでそのまま捨てたものとなります。

また、家庭で作った弁当の食べ残し等も食事管理者の把握可能な範囲で記入してください。

2 調査期間

調査期間は、1週間です。

3 調査項目

(1) 「調査月日」欄は、調査した月日を記入し「食事区分」欄に該当する番号を○で囲んでください。

ただし、朝食兼昼食（ランチ）については「2 昼食」としてください。

なお、「食事区分」欄の「4 その他」とは、おやつ、夜食や一般的な朝食、昼食、夕食の時間帯以外の外食です。

(2) 「一緒に食事をした世帯員コード」、「後から食事をした世帯員コード」、「欠食した世帯員コード」、「外食した世帯員コード」の各欄は朝食、昼食及び夕食について、世帯員の世帯員コード番号（表紙を参照）を、各該当する欄に記入してください。

ただし、「4 その他」の食事区分に該当する場合は、一緒に食事した世帯員、外食した世帯員コードのみを記入してください。

なお、外食には、購入して外で食べる弁当類を含めますが、子供が学校給食を取る場合は、「欠食した世帯員コード」、「外食した世帯員コード」欄は、記入しないでください。

(3) 調理をする場合は、「料理名又はそのまま飲食した食品名」欄に料理名を記入し、使用した食材をすべて（水、揚げ物に用いた油、調味料等を含む）「調理に使用した食材名」欄に記入してください。なお、食材名を記入する際には、料理名を記入した欄から一行あけて、次の欄から食材名を記入してください。

次に、「調理に使用した食材名」欄に記入した食材ごとに、「下処理をする前の重量又は給仕重量」欄に重量を秤で量って記入してください。

また、調理時に魚の骨や皮、果物の皮などを食べられない部分として取り除いた場合は「食べられない部分として取り除いた重量」欄に重量を秤で量って記入し、食卓へ配膳後に出た骨、皮などは「食べ残して捨てた重量」欄に記入してください。

- (4) 食べ残して捨てた場合は、骨、皮などの食べられない部分も含めて、その重量を秤で量って「食べ残して捨てた重量」欄に記入してください。
- (5) 賞味期限切れ、作りすぎ、調理を失敗するなどで食卓に出さずにそのまま捨てた場合は、その重量を秤で量って「賞味期限切れ、作りすぎ、調理を失敗した等で食卓に出さずにそのまま捨てた重量」欄に記入してください。
- (6) 惣菜、菓子パンなどのように、調理せずそのまま飲食する食品等については、「料理名又はそのまま飲食した食品名」欄にその食品名を記入し、給仕する重量を秤で量って「下処理をする前の重量又は給仕重量」欄に記入してください。なお、食べられない部分として一部を取り除いた場合や、食べ残して捨てる場合は、上記(3)及び(4)と同様に記入してください。
- (7) 調査の開始日以前に作り置きや保存しておいたものを使用する場合は、「持ち越しの場合は最初に調理した月日を記入」欄にその食品を最初に調理した月日を記入し、その重量を秤で量って「下処理する前の重量又は給仕重量」欄に記入してください。
食べずに廃棄した場合は、「持ち越しの場合は最初に調理した月日を記入」欄にその食品を最初に調理した月日を記入し、その重量を秤で量って「下処理する前の重量又は給仕重量」欄及び「賞味期限切れ、作りすぎ、調理を失敗した等で食卓に出さずにそのまま捨てた重量」欄に記入してください。
- (8) 調査期間内に作り置きや保存しておいたものを使用する場合は、「持ち越しの場合は最初に調理した月日を記入」欄にその食品を最初に調理した月日を記入し、「下処理する前の重量又は給仕重量」欄は空欄としてください。
食べ残して捨てた場合は、骨、皮などの食べられない部分も含めて、その重量を秤で量って「食べ残して捨てた重量」欄に記入してください。
- (9) 「調理品コード」及び「品目コード」欄は記入しないでください。

調査月日	月	日	食事区分	1 朝食 ・ 2 昼食 ・ 3 夕食 ・ 4 その他											
一緒に食事をした世帯員コード				後から食事をした世帯員コード				欠食した世帯員コード				外食した世帯員コード			

食品の使用状況

食品の使用状況

													単位：g																																																			
料理名又はそのまま飲食した食品名					調理品コード					調理に使用した食材名					品目コード					持ち越しの場合は最初に調理した月日を記入					下処理をする前の重量又は給仕重量					調理時に食べられない部分として取り除いた重量					食べ残して捨てた重量					賞味期限切れ、作りすぎ、調理を失敗した等で食卓に出さずにそのまま捨てた重量																								

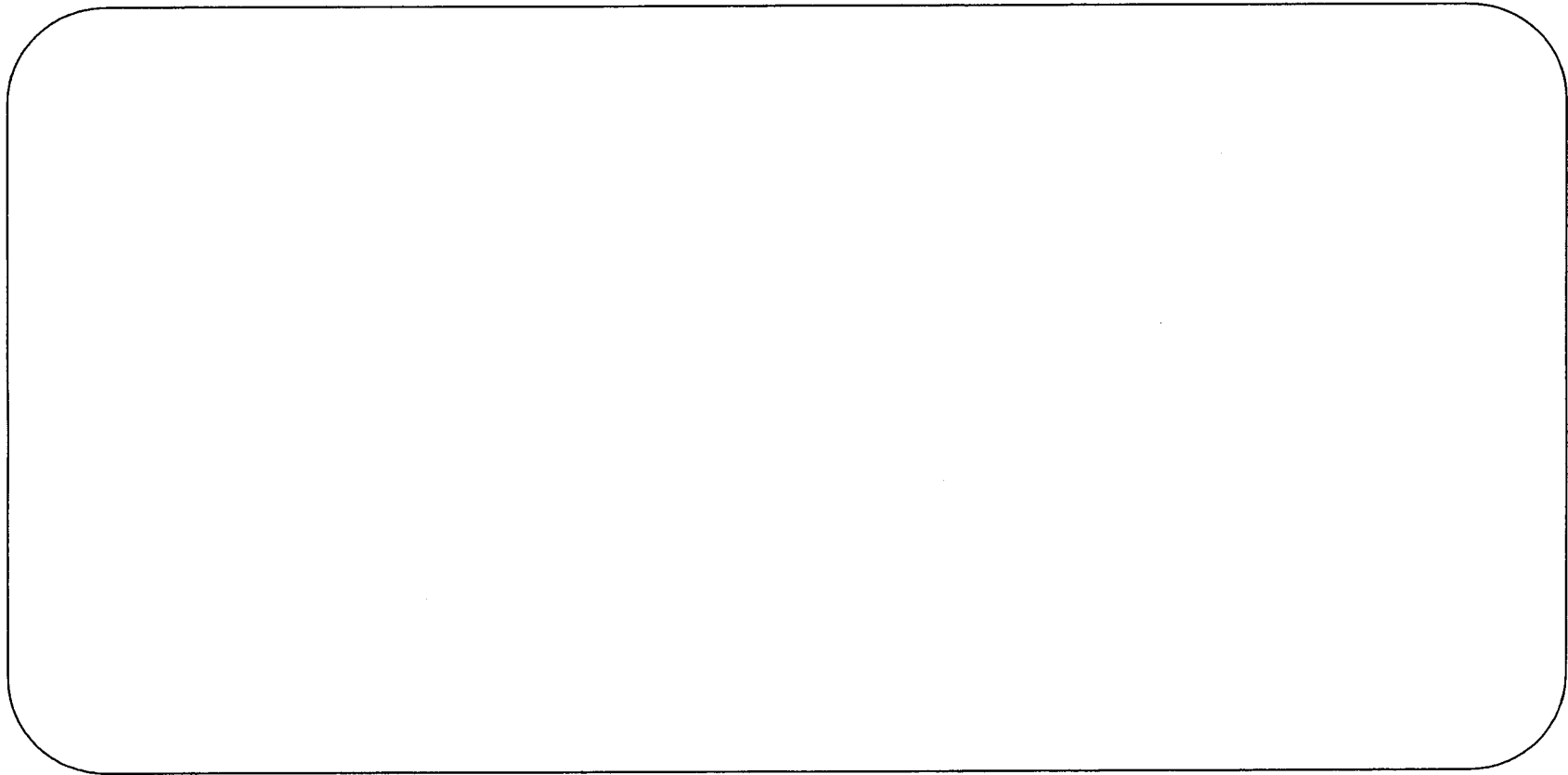
食品の使用状況（つづき）

単位：g

料理名又はそのまま飲食した食品名	調理品 コード	調理に使用した 食 材 名	品 目 コード	持ち越しの 場合は最初 に調理した 月日を記入	下処理をする 前の重量又は 給仕重量	調理時に食べ られない部分 として取り除 いた重量	食べ残して 捨てた重量	賞味期限切れ、 作りすぎ、調 理を失敗した 等で食卓に出 さずにそのま ま捨てた重量

メモ 欄

1 週間の記帳ご苦労様でした。食品ロス統計調査へのご意見、ご感想がありましたら自由にご記入ください。



ご協力ありがとうございました。

総務省承認 No. 2 3 4 5 5
承認期限 平成17年1月31日まで



指標コード													
局・取り まとめセ ンター	市町村	調査区	事業所番号	業 種	センター	規 模	料 理						

平成 年 食 品 ロ ス 統 計 調 査 外 食 産 業 調 査 票

事業所の概要

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

【記入上の注意】

- 「調査期間」欄には、調査した年月日を記入する。
- 「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。
- 「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。
- 「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、「調査標本メニュー用」の食材の重量については、秤量と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毎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客体から聞き取り、食材別の重量を詳細に記入する。
- 「総重量」欄には、調理品の盛りつけられている容器（皿等）、秤量のために用いた皿などを含めた重量を秤量して記入する。
- 「風袋重量」欄には、調理品の盛りつけられている容器（皿等）、秤量のために用いた皿などの重量を秤量して記入する。
- 「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。
- 「食べ残し用」の「総重量」欄には、食べ残しがあった場合に食べ残された調理品の盛りつけられている容器（皿等）や計量のため用いた皿などを含めた重量を秤量して記入する。
- 「食べ残し用」の「風袋重量」欄には、食べ残しがあった場合に食べ残された調理品の盛りつけられている容器（皿等）や計量のため用いた皿などの重量を秤量して記入する。

調査標本メニュー用

調 査 期 間		平成 年 月 日 : ~ :															
メ ニ ュ ー 名												調 査 対 象 食 数		食		単位 : g	
料理 番号	料 理 名		調 理 品 コ ー ド		食 材 名		品 目 コ ー ド				総 重 量		風 袋 重 量		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																	

食べ残し用

メニュー名		単位：g											
料理 番号	料理 名	食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量	
		風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量		
料理 番号	料理 名	食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量		食べ残し量	
		風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	風袋重量	