

食 品 ロ ス 統 計 調 査

平 成 21 年 度 外 食 産 業 調 査 票

(食堂・レストラン)

調 査 期 間	平成 年 月 日 ~	調査対象食数
メニュー名		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						

- 注：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食品名（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、秤量と調査対象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対象から聞き取り、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。

單位：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
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						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						

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食ごとに表側の番号（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	料理 番号	料 理 名	料理 番号	料 理 名	料理 番号	料 理 名	料理 番号	料 理 名
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

注：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計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食ごとに表側の番号（1～20）の昇順に記入する。

単位：g

[illegible]