

## 食品ロス統計調査

# 平成21年度 外食産業調査票 (結婚披露宴、宴会・宿泊施設)

調査期間	平成 年 月 日 ~	調査対象食数
メニュー名		食

### 調査標本メニュー量（食品使用量）及び食べ残し量

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	食べ残し量
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、調査対象とした披露宴、宴会等の規模（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。  
 7 「食べ残し量」欄については、調査対象食の食べ残された料理の重量（不可食部分を除く）を一括で記入する。

調査標本メニュー量（食品使用量）及び食べ残し量

単位：g

料理番号	料理名	調理品コード	食材名	品目コード	重量		食べ残し量
					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							
57							
58							

SAMPLE