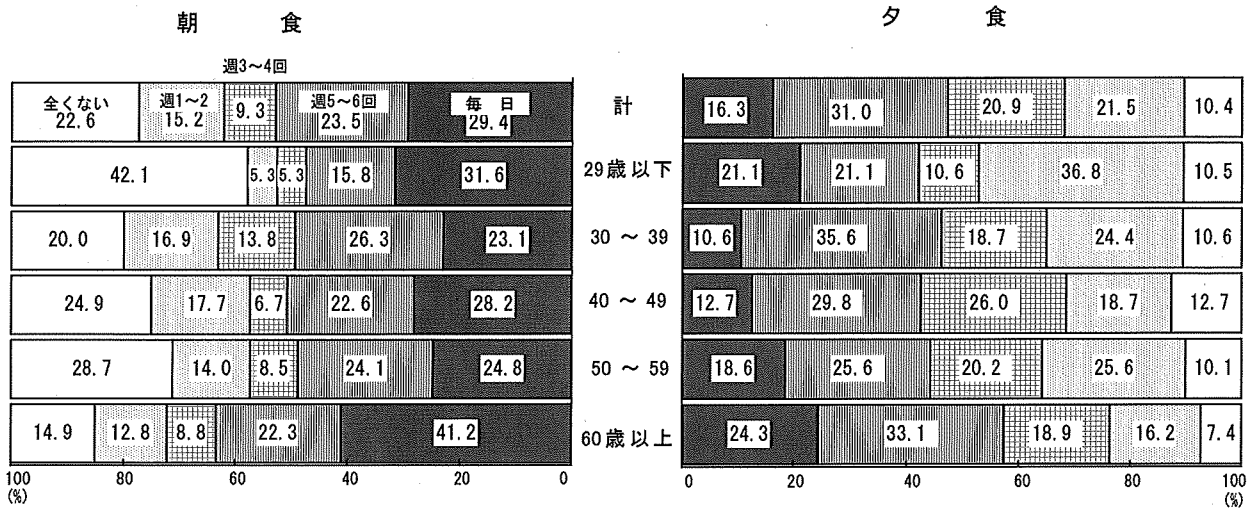


イ これを食事管理者の年齢別にみると、29歳以下の層で朝食を一緒に摂ることが全くない世帯が42.1%と特に高く、60歳以上の層では朝食、夕食ともに週5回以上一緒に摂る世帯が6割前後と高い割合を占めている。

図15 食事管理者の年齢階層別にみた世帯員全員が自宅で一緒に食事した割合（3人以上世帯）



(3) 食事管理者の年齢別にみた朝食のメニュー

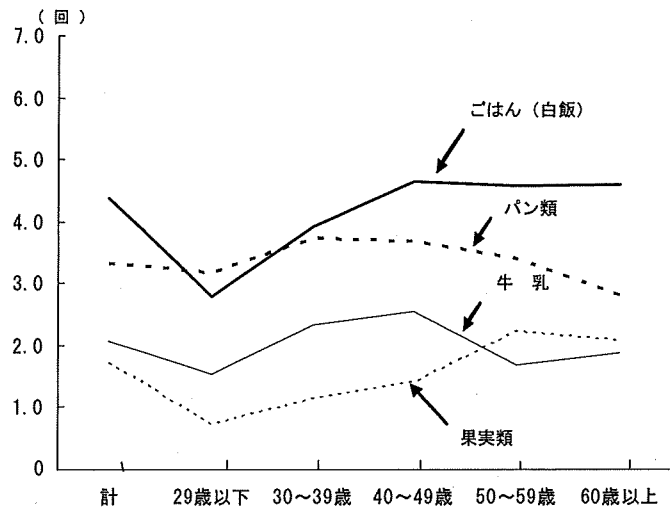
ア 主食（ごはん（白飯）、パン類）

調査期間1週間の朝食時にごはん（白飯）が出された回数は、1世帯当たり平均4.38回であった。

これを食事管理者の年齢別にみると、29歳以下の層が最も少なく2.78回、40～49歳の層が最も多く4.65回となっている。

また、パン類については、1世帯当たり平均3.32回で、これを食事管理者の年齢別にみると30～39歳の層が最も多く3.73回となっている。

図16 1週間の朝食時に出了された回数（メニュー別）



イ 果実類

調査期間1週間の朝食時に果実類が出された回数は、1世帯当たり平均1.70回であった。

これを食事管理者の年齢別にみると、29歳以下の層が最も少なく0.73回で、50～59歳の層が最も多く2.21回となっている。

ウ 牛乳

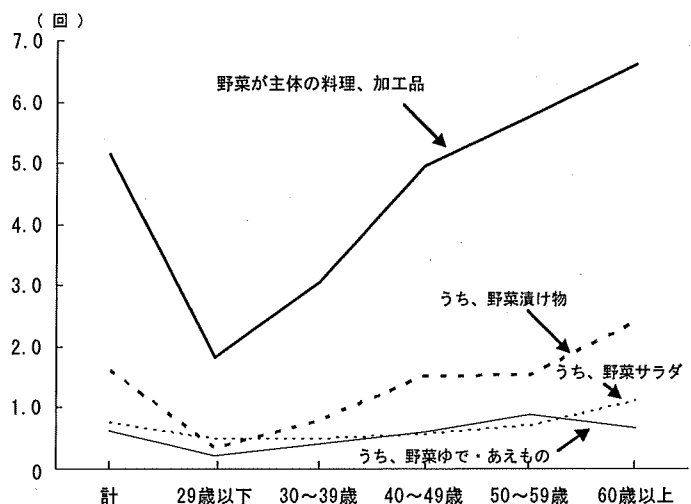
調査期間1週間の朝食時に牛乳が出された回数は、1世帯当たり平均2.06回で、これを食事管理者の年齢別にみると、40～49歳の層で最も多く2.54回となっている。

エ 野菜類を主体とした料理、加工品

調査期間1週間の朝食時に野菜類を主体とした料理、加工品が出された回数は、1世帯当たり5.14回で、これを食事管理者の年齢別にみると、60歳以上の層で最も多く6.61回となっている。

また、野菜類を主体とした料理加工品のうち、漬け物は1.61回、野菜サラダ0.75回、野菜ゆで・あえものが0.62回となっている。

図17 1週間の朝食時に野菜料理が出了された回数



4 外食産業（食堂・レストラン）における昼食時の食べ残し状況

(1) 食品類別にみた食べ残しの状況

ア 食べ残し量の割合は3.3%（1食当たりの食べ残し量19.4g）であった。

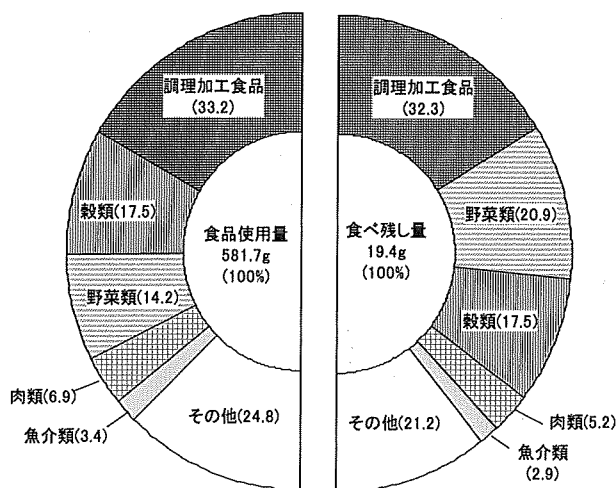
これを主な食品類別にみると、野菜類が4.9%、卵類が3.8%、穀類が3.3%となっている。

表2 食品類別の食べ残し量の割合、食品使用量及び食べ残し量

食品類	食べ残し量の割合	食品使用量	食べ残し量
	%	g	g
計	3.3	581.7	19.4
うち、穀類	3.3	102.1	3.4
野菜類	4.9	82.5	4.0
肉類	2.5	40.1	1.0
卵類	3.8	12.5	0.5
魚介類	2.8	20.0	0.6
調理加工食品	3.2	192.9	6.3

イ 食べ残し量を食品類別にみると、調理加工食品が32.3%と最も多く、次いで野菜類(20.9%)、穀類(17.5%)となっている。

図18 食品使用量及び食べ残し量の食品類別の構成割合



(2) 業種別にみた食べ残しの状況

ア 食べ残し量の割合を業種別にみると、日本料理店が4.6%と最も高く、次いで西洋料理店(3.3%)、中華料理店(3.2%)となっている。

表3 業種別の食べ残し量の割合

業種別	食べ残し量の割合
	%
食堂・レストラン	3.3
一般食堂	3.0
日本料理店	4.6
西洋料理店	3.3
中華料理店	3.2
焼肉店・東洋料理店	2.5

イ 主要な調理品別の食べ残し量の割合を業種別にみると、日本料理店では野菜の漬けものが13.8%と最も高く、次いで野菜のあえもの(13.0%)、ごはん(白飯)(6.4%)となっており、西洋料理店では野菜の漬けものが14.8%と最も高く、次いで野菜のゆでもの(7.5%)となっている。

表4 主な調理品別の食べ残し量の割合

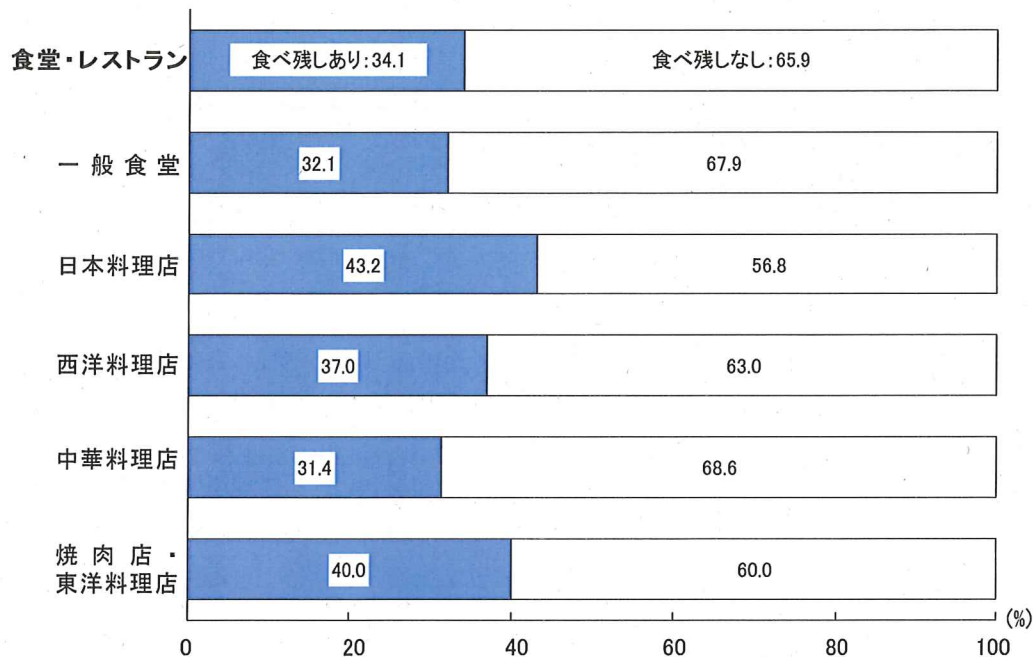
単位：%

調理品	食堂・レストラン	一般食堂	日本料理店	西洋料理店	中華料理店	焼肉店・東洋料理店
ごはん(白飯)	3.7	3.1	6.4	3.2	5.3	1.3
野菜のあえもの	3.7	2.0	13.0	..	3.9	3.2
野菜のゆでもの	6.7	3.7	..	7.5	..	-
野菜のサラダ	6.2	7.2	3.3	4.9	5.4	8.4
野菜の漬けもの	11.6	9.3	13.8	14.8	9.9	10.6
肉の炒めもの	3.4	3.3	..	1.0	3.9	..
肉の揚げもの	2.7	2.4	2.0	0.3	6.1	1.2
魚介の焼きもの	3.2	3.7	..	1.4	-	..
魚介の揚げもの	3.2	2.5	5.5	-
みそ汁	3.4	3.8	2.9	1.1	4.4	..

注：調査対象食数が40食以下のものについては「..」とした。

ウ 食べ残しのあった食数の割合は、食堂・レストラン全体では34.1%であり、これを業種別にみると日本料理店が43.2%と最も高く、次いで焼肉店・東洋料理店(40.0%)、西洋料理店(37.0%)となっている。

図19 食べ残し有無の食数の割合



(3) ごはん（白飯）の食べ残し状況

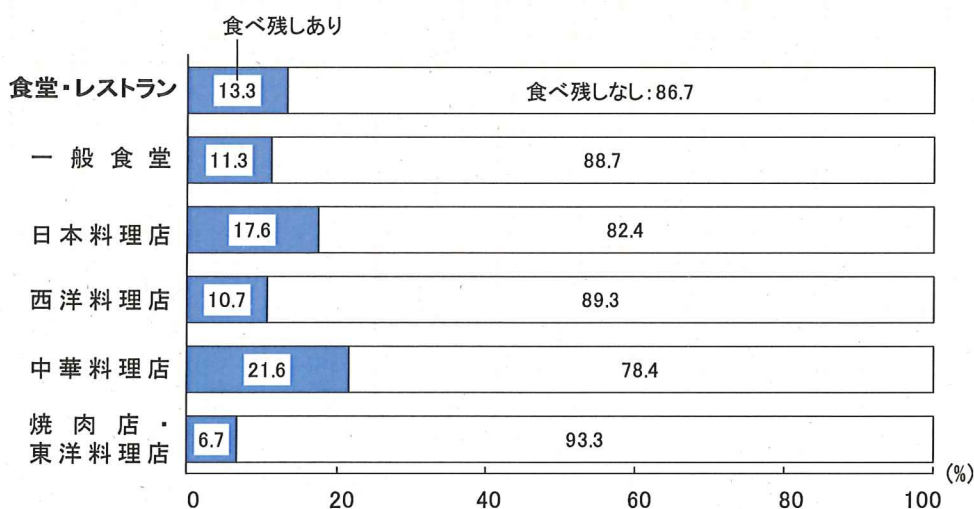
ア 主食であるごはんの食べ残し状況をみると、食べ残しがなかった食数が8割以上である一方で、食べ残しがあったもののうち16.2%で半分以上食べ残している（図20、図21参照）。

イ ごはんの食べ残し量の割合は3.7%であった。これを業種別にみると、日本料理店が6.4%と最も高く、次いで中華料理店が5.3%となっている（表4参照）。

ウ 食べ残しのある食数の割合は13.3%であった。

これを業種別にみると、中華料理店が21.6%と最も高く、次いで日本料理店（17.6%）となっており、焼肉店・東洋料理店では6.7%と他に比べて低くなっている（図21参照）。

図20 ごはんの食べ残し有無の食数の割合



エ 食べ残しのある食数について食べ残し量の割合別にみると、1食分の10%以上～20%未満を食べ残しているものが最も多く23.5%を占める一方、半分以上食べ残しのあるものが16.2%あった。

半分以上食べ残しのある食数の割合を業種別にみると、日本料理店が23.2%と最も高く、次いで中華料理店（18.9%）、一般食堂（12.2%）となっている。

図21 ごはんの食べ残し量の割合別にみた食数の割合

