

(2) 業種別

業種別に1食当たりの食品使用量をみると、「中華料理店」が654.0gと最も多く、次いで「日本料理店」が629.8g、「焼肉店・東洋料理店」が625.0gとなっている。

また、食べ残し量の割合をみると、「日本料理店」が4.6%と最も高く、次いで「焼肉店・東洋料理店」が3.3%、「一般食堂」が2.9%となっている。

表2 業種別の食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合

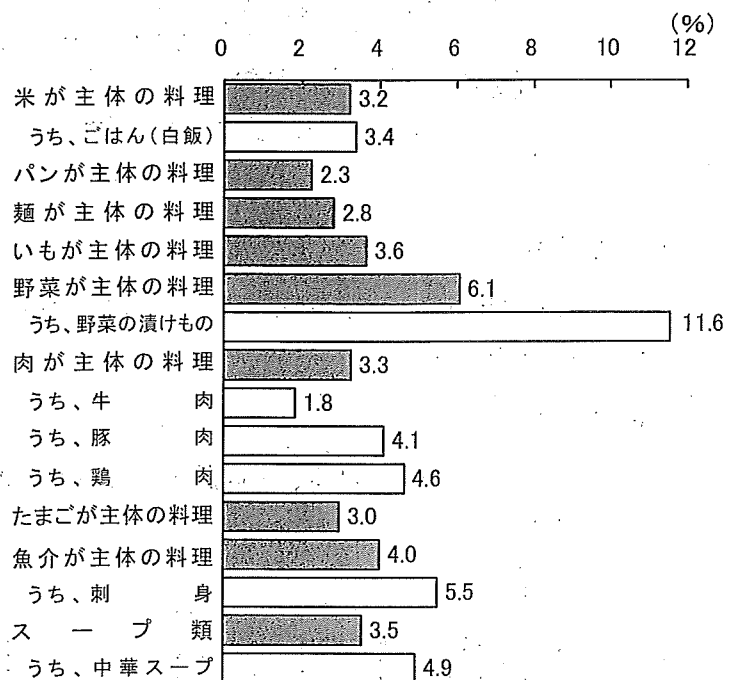
業 種 別	食品使用量	食べ残し量	食べ残し量の割合
	g	g	%
食堂・レストラン	599.0	19.2	3.2
一般食堂	564.3	16.5	2.9
日本料理店	629.8	29.1	4.6
西洋料理店	555.2	15.2	2.7
中華料理店	654.0	18.6	2.8
焼肉店・東洋料理店	625.0	20.5	3.3

(3) 調理品別

主な調理品別に食べ残し量の割合をみると、「野菜が主体の料理」（野菜炒め、漬けもの、サラダ等）が6.1%と最も高く、そのうち「野菜の漬けもの」は11.6%と特に高くなっている。次いで「魚介が主体の料理」（焼き魚、刺身等）が4.0%で、そのうち「刺身」が5.5%と高くなっている。

また、「肉が主体の料理」（焼肉、ハンバーグ等）は3.3%で、そのうち「牛肉」料理は1.8%と、「豚肉」料理（4.1%）や「鶏肉」料理（4.6%）に比べて低くなっている。

図18 主な調理品別の食べ残し量の割合



注：細分類については白で表示している。

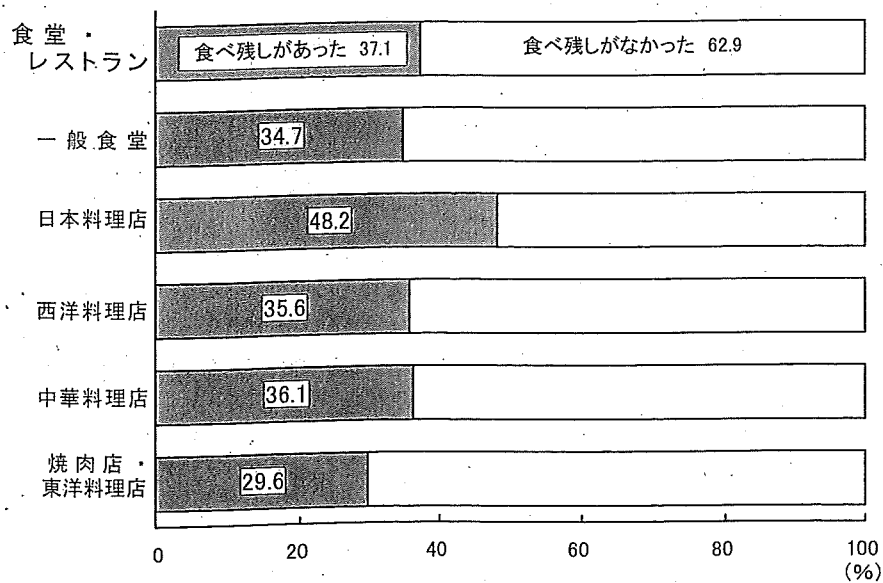
6 外食産業（食堂・レストラン）における昼食時の食べ残し状況

外食産業（食堂・レストラン）において昼食時に提供された食事のうち、食べ残しがあった食数の割合は37.1%であった。

(1) 業種別

業種別に食べ残しがあった食数の割合をみると、「日本料理店」が48.2%と最も高く、次いで「中華料理店」が36.1%、「西洋料理店」が35.6%となっている。

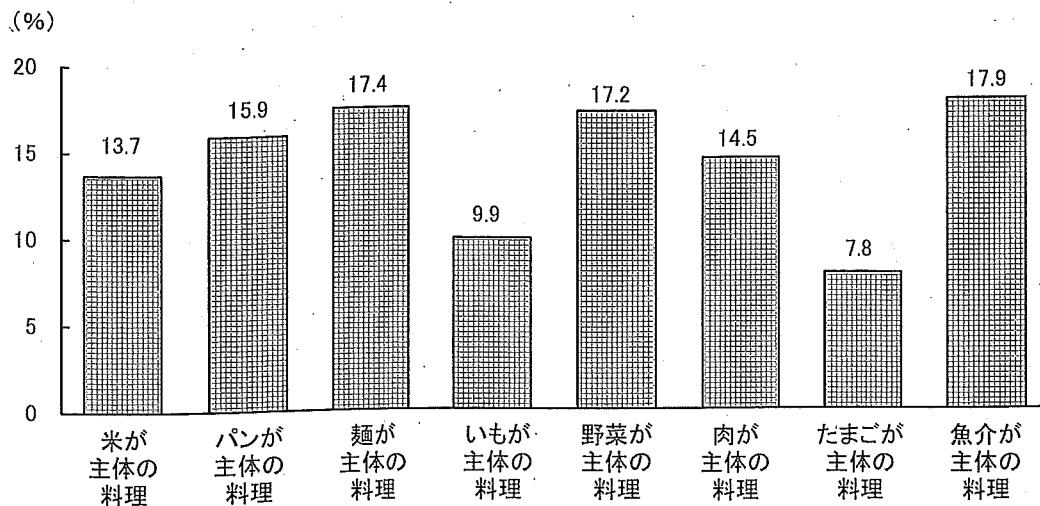
図19 業種別にみた食べ残し有無の食数の割合



(2) 調理品別

ア 主な調理品別に食べ残しがあった食数の割合をみると、「魚介が主体の料理」が17.9%と最も高く、次いで「麺が主体の料理」が17.4%、「野菜が主体の料理」が17.2%となっている。

図20 主な調理品別の食べ残しがあった食数の割合



イ 主な調理品（以下の4種類）について、食べ残し量の割合に応じて、食べ残しのあった食数の割合を比べてみると、以下のようにになっている。

(ア) 米が主体の料理

食べ残しのあった食数のうち、食べ残し量の割合が10%以上50%未満の各階層で他の料理より高く、70%以上の各階層で低くなっている。

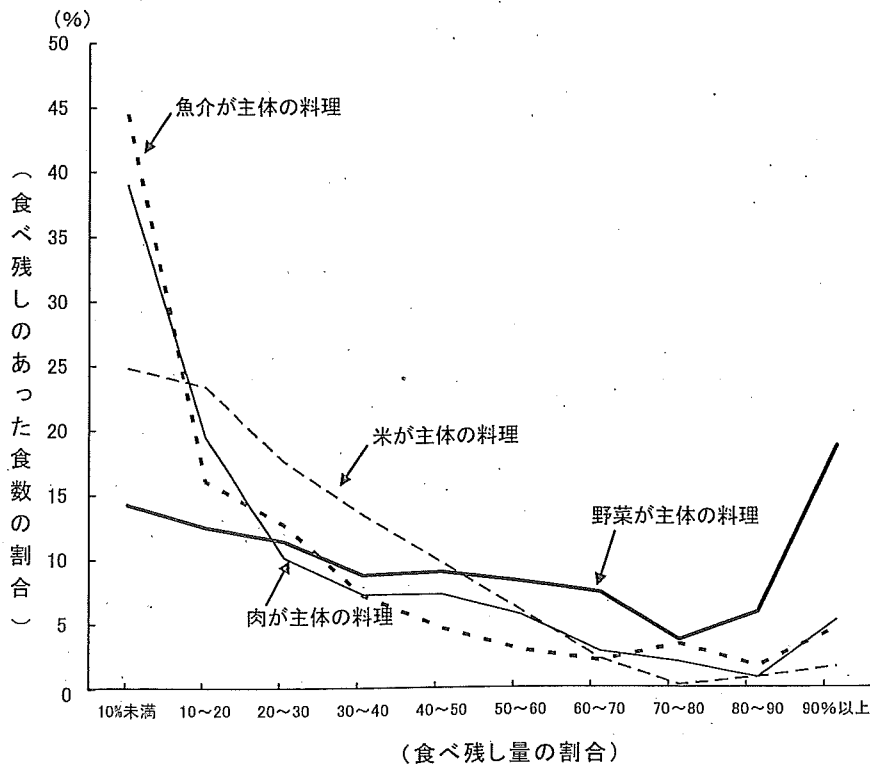
(イ) 野菜が主体の料理

食べ残しのあった食数のうち、食べ残し量の割合が20%未満の各階層で他の料理より低く、50%以上の各階層、特に「90%以上」階層で高くなっている。

(ウ) 肉及び魚介が主体の料理

食べ残しのあった食数のうち、食べ残し量の割合が「10%未満」階層で他の料理より極端に高く、30%以上60%未満の各階層で低くなっている。

図21 主な調理品の食べ残し状況



以上のことから、主菜として出されることが多い「肉及び魚介が主体の料理」では少量（10%未満）を食べ残す傾向が強く、その一方、調理方法によって主菜や副菜として出される「野菜が主体の料理」では、主菜の場合（例：野菜炒め）は少量を食べ残す食数が多く、副菜の場合（例：野菜のゆでもの、漬けもの）は客の好みによって多量に食べ残す食数が多くなる傾向がみられる。

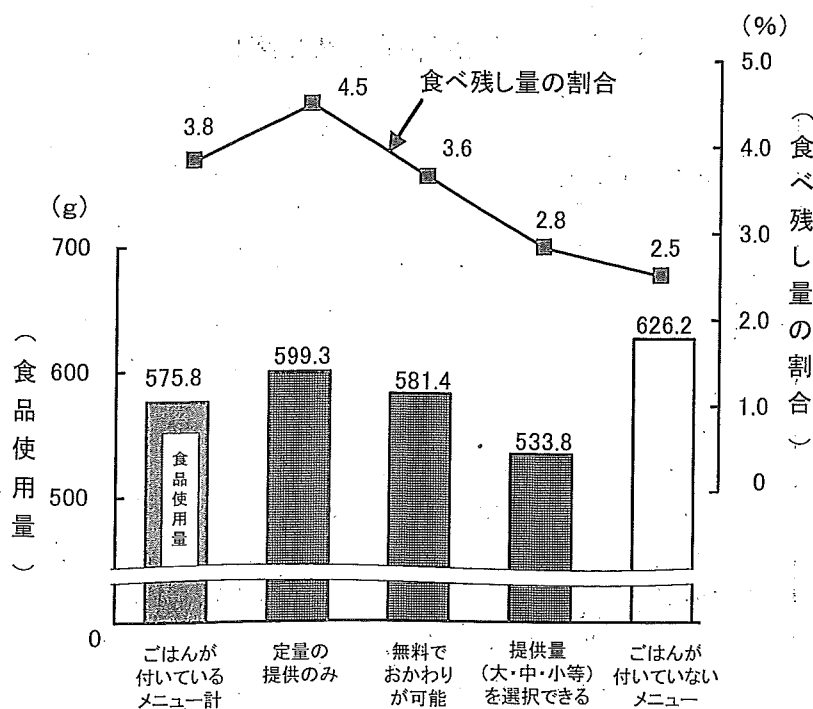
7 外食産業（食堂・レストラン）における「ごはん（白飯）」の有無・提供方法別にみた食べ残し状況

(1) ごはん（白飯）の有無・提供方法別にみた食事全体の食べ残し量の割合

食事全体の食べ残し量の割合をみると、「ごはん（白飯）が付いているメニュー」の食べ残し量の割合は3.8%（食品使用量は575.8g）、「ごはん（白飯）が付いていないメニュー」は2.5%（同626.2g）となっている。

また、ごはん（白飯）が付いているメニューについて、ごはん（白飯）の提供方法別にみると、食べ残し量の割合は「提供量（大・中・小等）を選択できる」が2.8%（同533.8g）と最も低く、次いで「無料でおかわりが可能」が3.6%（同581.4g）、「定量の提供のみ」が4.5%（同599.3g）となっている。

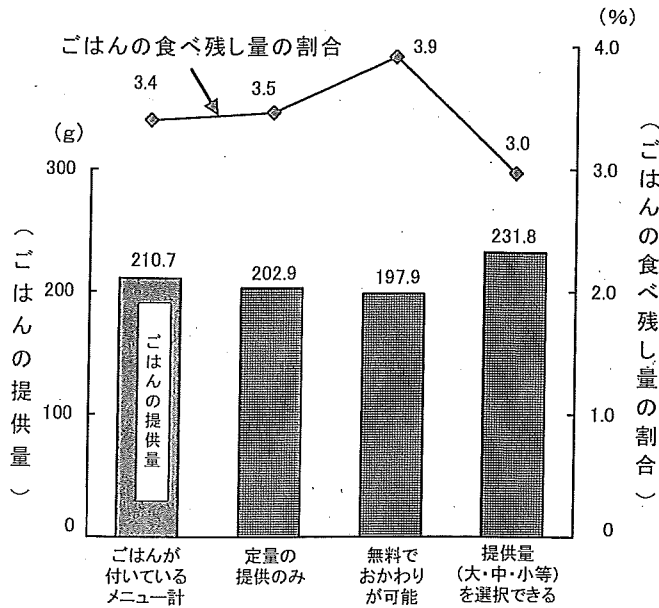
図22 ごはん（白飯）の有無・提供方法別の食品使用量及び食べ残し量の割合



(2) ごはん（白飯）の提供方法別にみたごはん（白飯）の提供量及び食べ残し量の割合

ごはん（白飯）が付いているメニューについて、ごはん（白飯）の提供方法別に提供量及び食べ残し量の割合をみると、「提供量（大・中・小等）を選択できる」では、ごはん（白飯）の提供量は231.8gと最も多いものの、食べ残し量の割合は3.0%と最も低くなっている。一方、「無料でおかわりが可能」では、提供量は197.9gと最も少ないものの、食べ残し量の割合は3.9%と最も高くなっている。

図23 ごはん（白飯）の提供方法別の提供量及び食べ残し量の割合



(3) ごはん（白飯）の有無・提供方法別にみた食べ残しのあった食数の割合

ごはん（白飯）の有無別に食べ残しのあった食数の割合をみると、「ごはん（白飯）が付いているメニュー」では42.8%、「ごはん（白飯）が付いていないメニュー」では30.1%であった。

また、ごはん（白飯）の提供方法別にみると、「提供量（大・中・小等）を選択できる」が31.5%と最も少なく、次いで「無料でおかわりが可能」が39.3%、「定量の提供のみ」が最も多く52.7%となっている。

図24 ごはん（白飯）の有無・提供方法別の食べ残しのあった食数の割合

