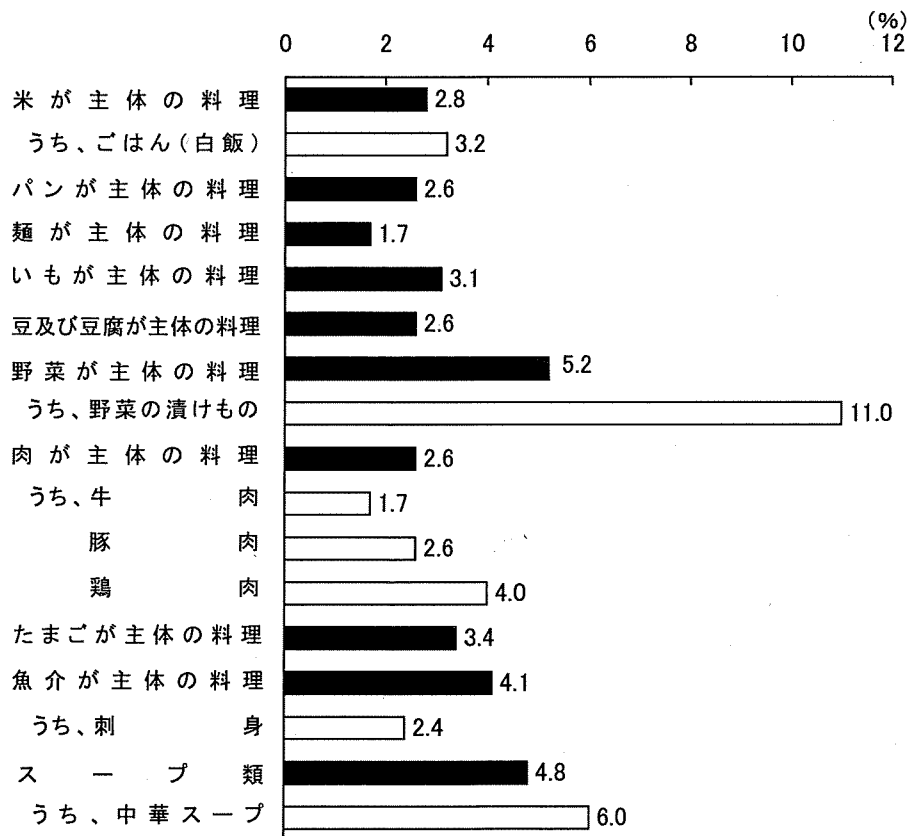


(3) 調理品別食べ残し量の割合

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5.2%と最も高く、そのうち「野菜の漬けもの」は11.0%と特に高くなっている。次いで「スープ類」が4.8%、「魚介が主体の料理」（焼き魚、刺身等）が4.1%の順となっている。

また、「肉が主体の料理」（焼肉、ハンバーグ等）は2.6%となっているが、そのうち「鶏肉料理」は4.0%と、「牛肉料理」（1.7%）や「豚肉料理」（2.6%）に比べて高くなっている。

図23 主な調理品別食べ残し量の割合



注:細分類については黒ヌキで表示している。

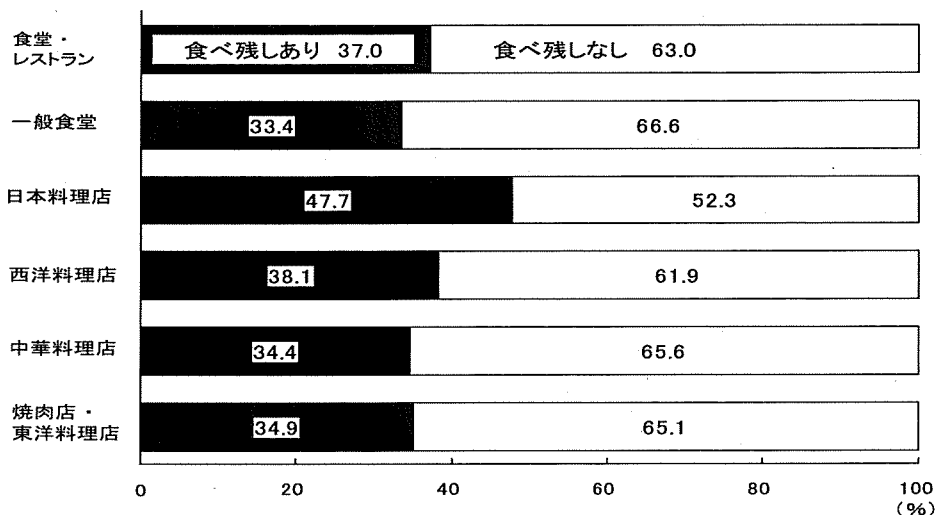
6 外食産業（食堂・レストラン）における食べ残し状況

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のあった食数の割合は37.0%と3食に1食以上であった。

(1) 業種別

業種別にみると、「日本料理店」が47.7%と最も高く、次いで、「西洋料理店」が38.1%、「焼肉店・東洋料理店」が34.9%の順となっている。

図24 業種別食べ残し有無別食数の割合

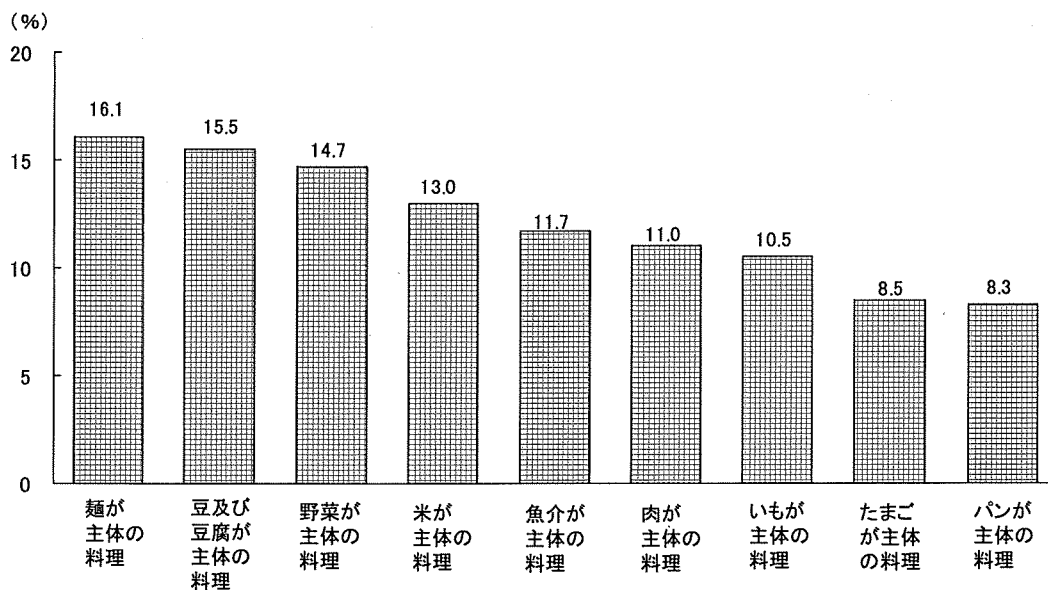


注:食べ残しのあった食数の割合とは、注文したメニューの中で何らかの食べ残しがあった食事の割合である。

(2) 調理品別

ア 主な調理品別に食べ残しのあった食数の割合をみると、「^{めん}麺が主体の料理」が16.1%と最も高く、次いで「豆及び豆腐が主体の料理」(15.5%)、「野菜が主体の料理」(14.7%)の順となっている。

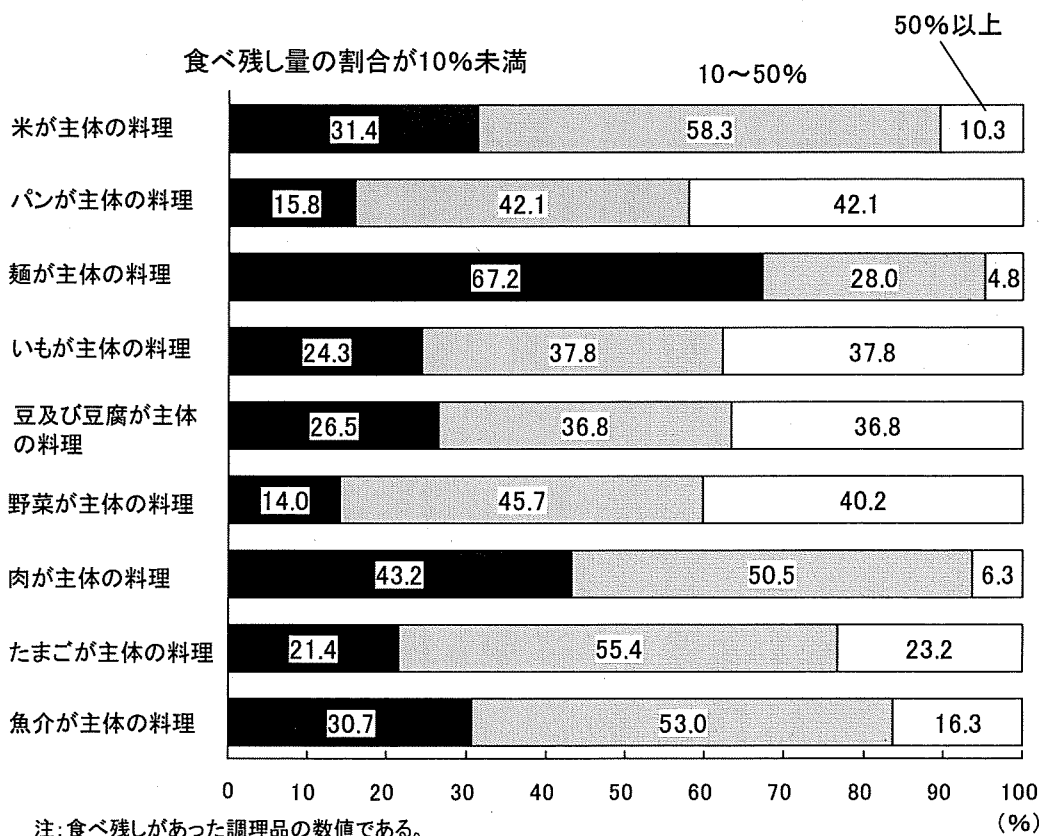
図25 主な調理品別食べ残しのあった食数の割合



イ このうち、食べ残しのあった食数の割合が最も高かった「^{めん}麺が主体の料理」は「食べ残し量の割合が10%未満」が3分の2以上を占め、他の調理品に比べ高くなっている。

一方、食べ残しのあった食数の割合が最も低かった「パンが主体の料理」では「食べ残し量の割合が50%以上」が42.1%となっており、他の調理品に比べ高くなっている。

図26 主な調理品別食べ残し状況



7 外食産業（結婚披露宴・宴会・宿泊施設）における食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合

(1) 結婚披露宴

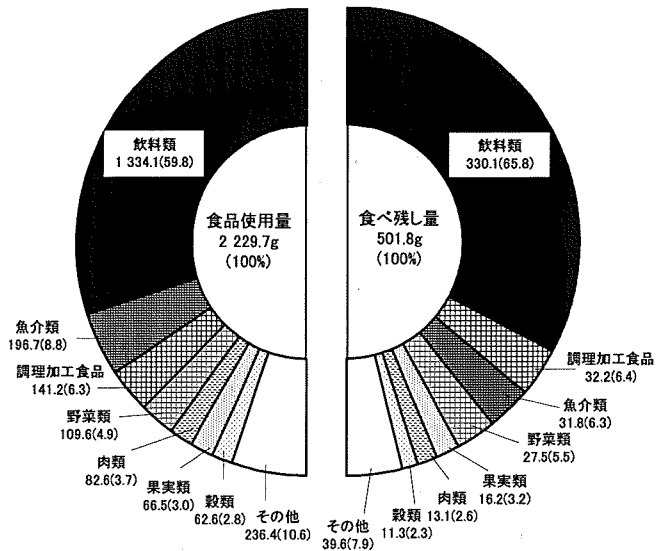
結婚披露宴における1食当たりの食品使用量は2,229.7g、食べ残し量は501.8g、食べ残し量の割合は22.5%であった。

図27 主な食品類別食品使用量及び食べ残し

ア 食品類別食品使用量、食べ残し量

主な食品類別に1食当たりの食品使用量をみると、「飲料類」が1,334.1g（全体の59.8%）と最も多く、次いで「魚介類」の196.7g（同8.8%）となっている。

また、食べ残し量は、「飲料類」が330.1g（全体の65.8%）と最も多く、次いで「調理加工食品」の32.2g（同6.4%）となっている。



注：() は食品類別の構成割合を示す。

イ 食品類別食べ残し量の割合

主な食品類別に食べ残し量の割合をみると、「野菜類」が25.1%と最も高く、次いで「飲料類」(24.7%)、「果実類」(24.4%)の順となっている。

また、「肉類」(15.9%)及び「魚介類」(16.2%)は食べ残し量の割合が低くなっている。

図28 主な食品類別食べ残し量の割合

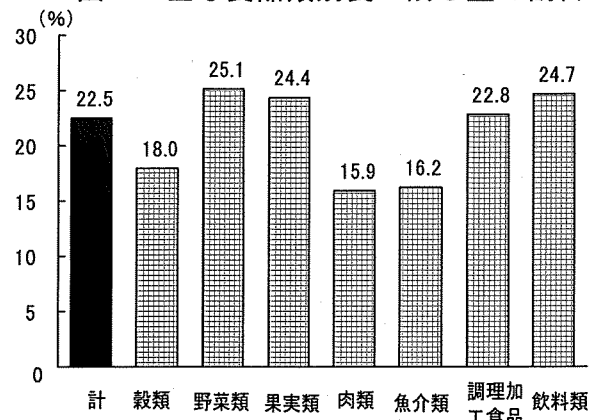
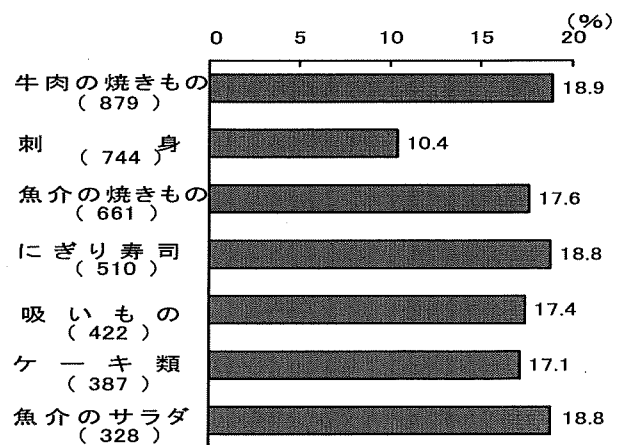


図29 主な調理品別食べ残し量の割合

ウ 調理品別食べ残し量の割合

主な調理品別に食数の多い上位7品目について食べ残し量の割合をみると、最も食数の多い「牛肉の焼きもの」が18.9%と最も高く、「刺身」が10.4%と最も低くなっている。



注：() 内の数値は食数を示している。

(2) 宴会

宴会における1食当たりの食品使用量は1,877.2g、食べ残し量は285.0g、食べ残し量の割合は15.2%であった。

ア 食品類別食品使用量、食べ残し量

主な食品類別に1食当たりの食品使用量をみると、「飲料類」が1,067.7g（全体の56.9%）と最も多く、次いで「魚介類」の149.9g（同8.0%）となっている。

また、食べ残し量は「飲料類」が158.1g（全体の55.5%）と最も多く、次いで「魚介類」の26.8g（同9.4%）となっている。

イ 食品類別食べ残し量の割合

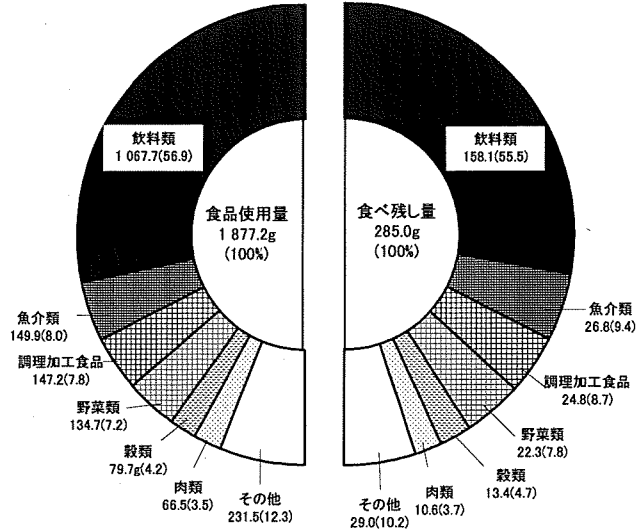
主な食品類別に食べ残し量の割合をみると、「魚介類」が17.9%と最も高く、次いで「穀類」及び「調理加工食品」（16.9%）、「野菜類」（16.6%）、「肉類」（16.0%）の順となっており、食品類別による大きな差はみられない。

ウ 調理品別食べ残し量の割合

主な調理品別に食数の多い上位7品目について食べ残し量の割合をみると、「野菜の漬けもの」が25.6%と最も高く、「にぎり寿司」が7.6%と最も低くなっている。

また、食数の多い上位3品目は「刺身」、「魚介の焼きもの」、「魚介の揚げもの」と、いずれも魚介が主体の料理で、この中では「魚介の焼きもの」が21.2%となっている。

図30 主な食品類別食品使用及び食べ残し量



注：()は食品類別の構成割合を示す。

図31 主な食品類別食べ残し量の割合

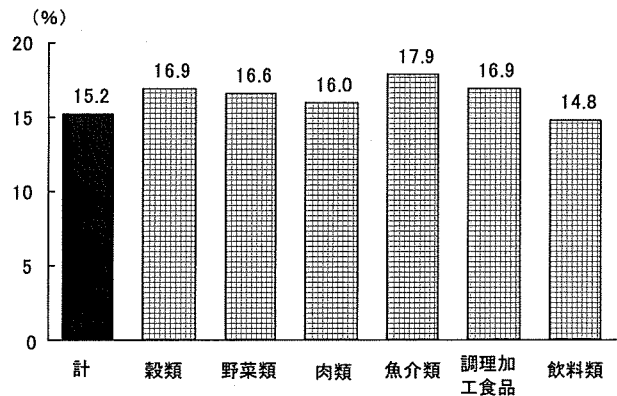
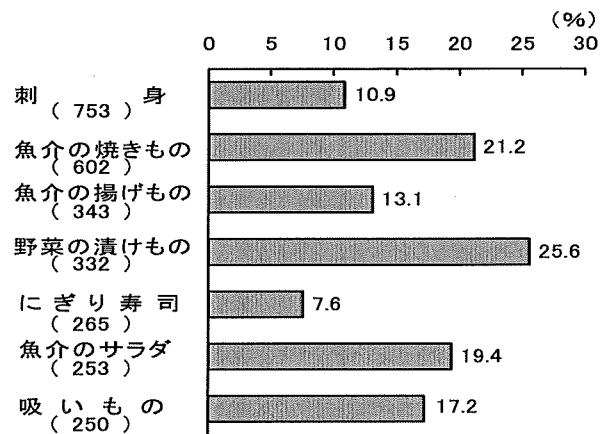


図32 主な調理品別食べ残し量の割合



注：()内の数値は食数を示している。

(3) 宿泊施設

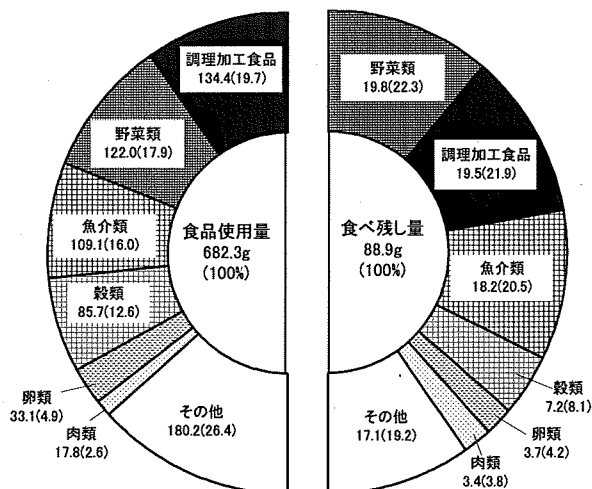
宿泊施設における1食当たりの食品使用量は682.3g、食べ残し量は88.9g、食べ残し量の割合は13.0%であった。

図33 主な食品類別食品使用量及び食べ残し量

ア 食品類別食品使用量、食べ残し量

主な食品類別に1食当たりの食品使用量をみると、「調理加工食品」が134.4g(全体の19.7%)と最も多く、次いで「野菜類」の122.0g(同17.9%)となっている。

また、食べ残し量は「野菜類」が19.8g(全体の22.3%)と最も多く、次いで「調理加工食品」の19.5g(同21.9%)となっている。



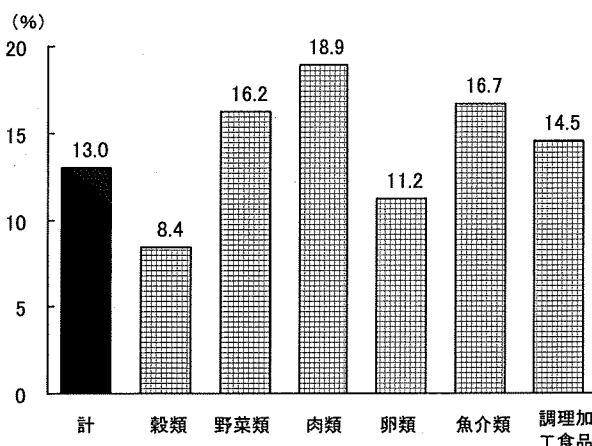
注：()は食品類別の構成割合を示す。

イ 食品類別食べ残し量の割合

主な食品類別に食べ残し量の割合をみると、「肉類」が18.9%と最も高く、次いで「魚介類」(16.7%)、「野菜類」(16.2%)の順となっている。

また、「穀類」(8.4%)及び「卵類」(11.2%)は食べ残し量の割合が低くなっている。

図34 主な食品類別食べ残し量の割合

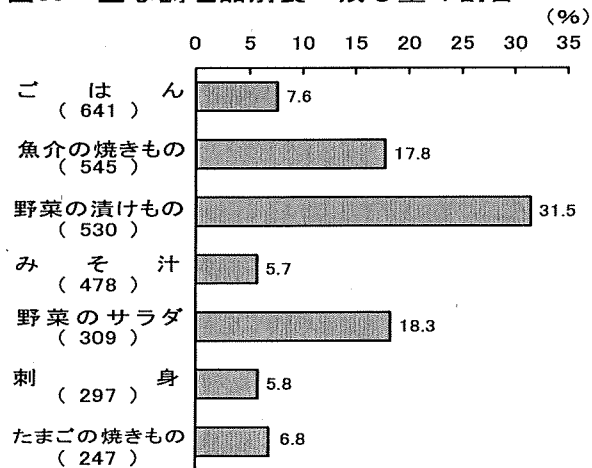


ウ 調理品別食べ残し量の割合

主な調理品別に食数の多い上位7品目について食べ残し量の割合をみると、「野菜の漬けもの」が31.5%と最も高く、次いで「野菜のサラダ」(18.3%)、「魚介の焼きもの」(17.8%)の順となっている。

また、「みそ汁」(5.7%)及び「刺身」(5.8%)は食べ残し量の割合が低くなっている。

図35 主な調理品別食べ残し量の割合



注：()内の数値は食数を示している。