

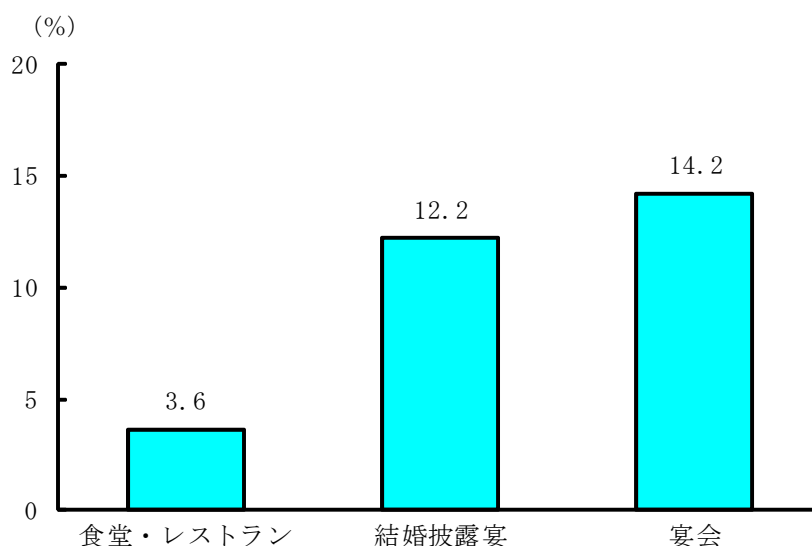
食品ロス統計調査・外食調査（平成27年度）

－宴会の食べ残し量の割合は14.2％－

【調査結果の概要】

平成27年度の食品の食べ残し量の割合^(注)は、食堂・レストランでは3.6％、結婚披露宴では12.2％、宴会では14.2％となった。

図1 食べ残し量の割合（平成27年度）



注：食べ残し量の割合 (%) = $\frac{\text{食べ残し量}}{\text{食品使用量 (提供量)}} \times 100$

- ① 「食品使用量」とは、客に提供された定食の料理又は一品料理を食品区分に基づいて分離した重量（魚の骨などの通常食さない（食べられない）部分を除いた重量。提供量においても同じ。）をいい、食品使用量に対する食べ残し量は食器上に食べ残された料理を食品区分に基づいて分離した重量をいう。
- ② 「提供量」とは、客に提供された定食の料理ごと又は一品料理ごとの重量をいい、提供量に対する食べ残し量は食器上に食べ残された料理の重量をいう。

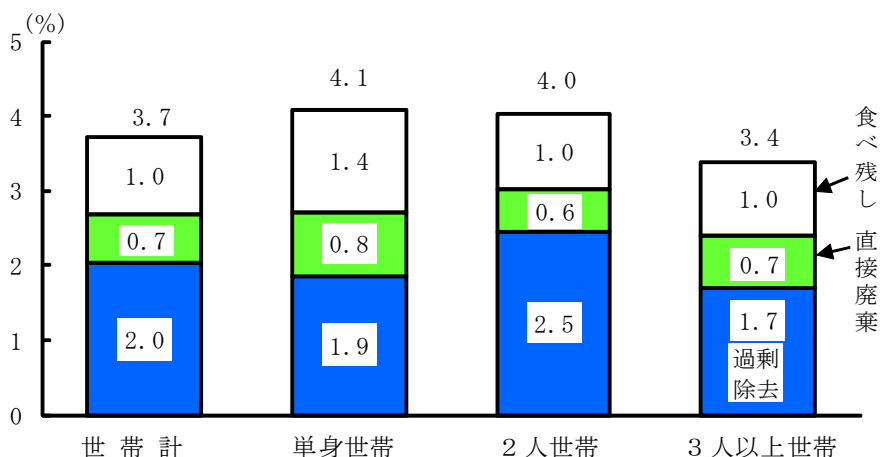
○ 本調査は、東京都及び大阪府に所在する食堂・レストラン、結婚披露宴、宴会を営む事業所を調査対象範囲として実施した。

◎ 調査結果の利活用

- ・ 食育推進評価専門員会で、盛り込むべき課題の検討する資料として利用される。
- ・ 消費者に食品ロスの状況を十分認識してもらい、食品ロス削減に向けた意識を高めることが重要なことから、食品ロス削減等総合対策事業における「食品ロス削減国民運動 (NO-FOODLOSS PROJECT)」等の情報発信の資料として利用されている。

◎ 関連データ

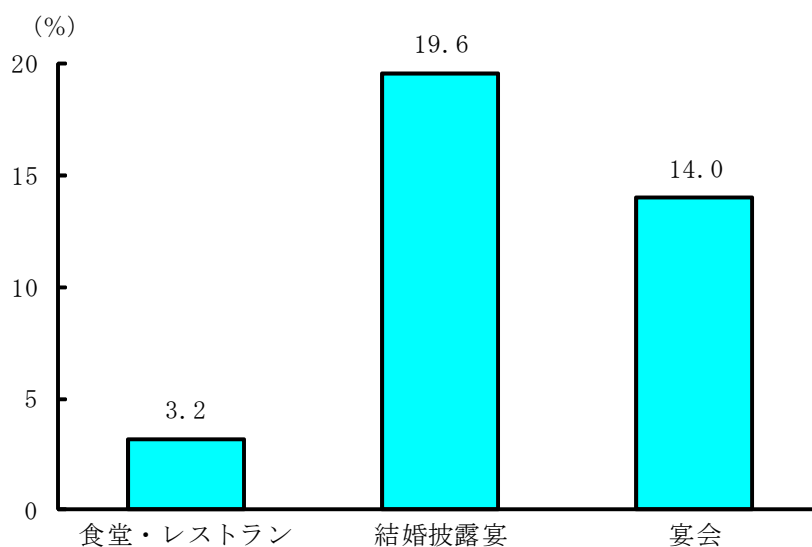
世帯における食品ロス率（世帯員構成別）（平成26年度）



資料：農林水産省統計部『平成26年度 食品ロス統計調査報告（世帯調査）』

注：統計数値については、表示単位未満を四捨五入しているため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。

外食産業における食べ残し量の割合（平成21年度）



資料：農林水産省統計部『平成21年度 食品ロス統計調査報告』

注：平成21年度の結果は、調査の範囲、調査対象が平成27年度調査と異なるため、直接比較して利用する場合には留意されたい。

【調査結果】

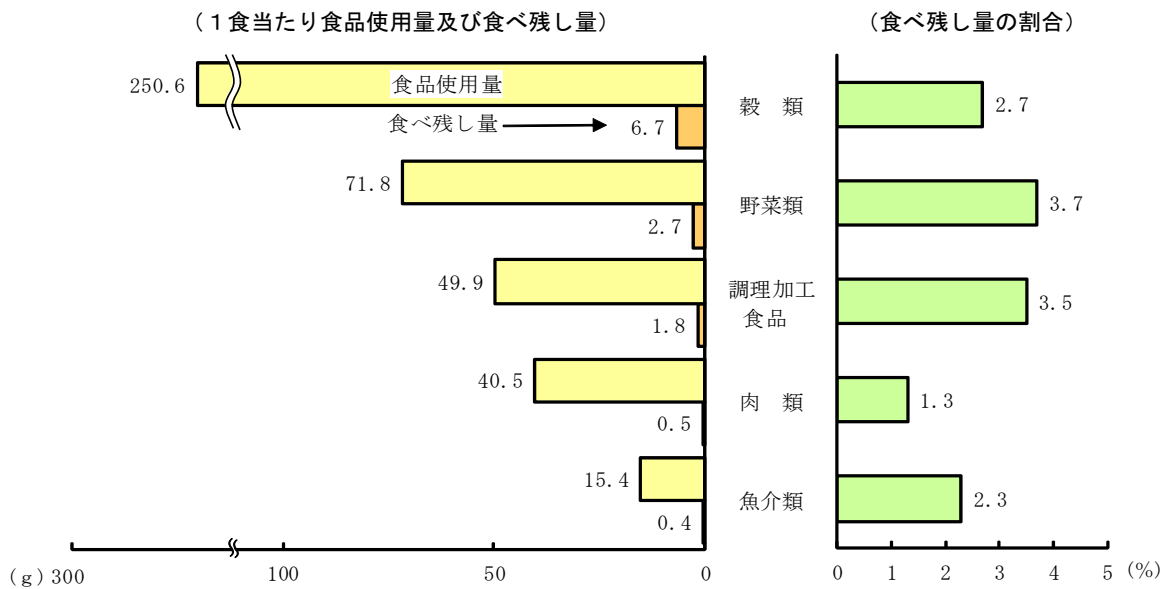
主な食品別の1食当たりの食べ残し状況

1 食堂・レストラン

主な食品別に1食当たりの食べ残し量をみると、「穀類」が6.7gと最も多く、次いで「野菜類」が2.7g、「調理加工食品」が1.8gとなっている。

また、1食当たりの食べ残し量の割合をみると、「野菜類」が3.7%と最も高く、次いで「調理加工食品」が3.5%、「穀類」が2.7%となっている。

図2 主な食品別の1食当たりの食べ残し状況（食堂・レストラン）（平成27年度）

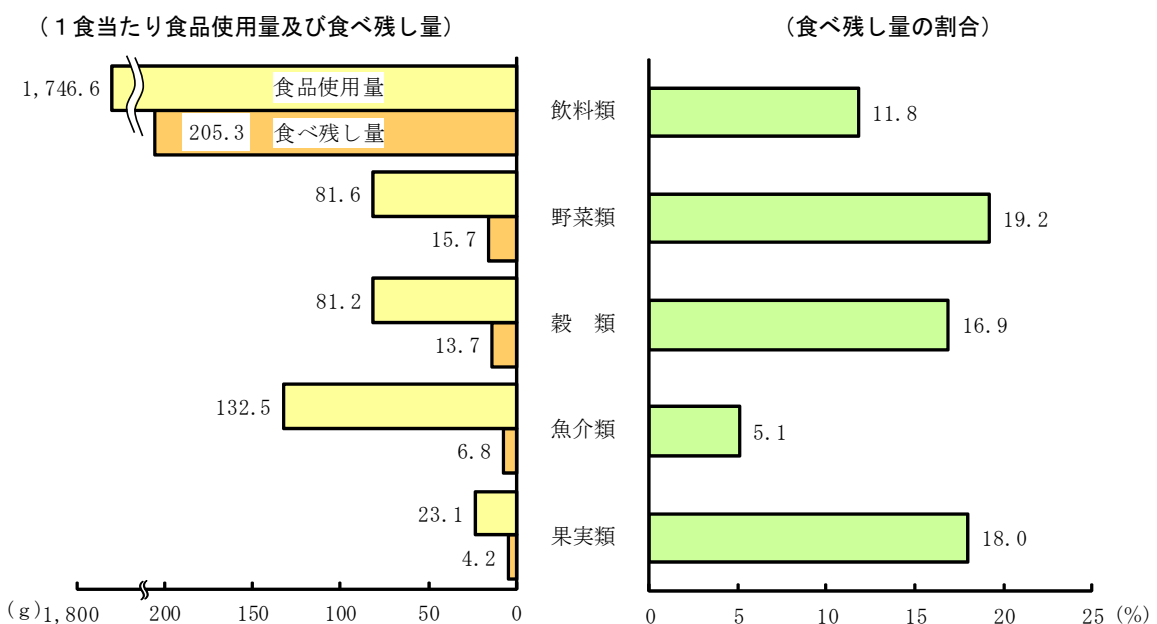


2 結婚披露宴

主な食品別に1食当たり食べ残し量をみると、「飲料類」が205.3gと最も多く、次いで「野菜類」が15.7g、「穀類」が13.7gとなっている。

また、1食当たりの食べ残し量の割合をみると、「野菜類」が19.2%と最も高く、次いで「果実類」が18.0%、「穀類」が16.9%となっている。

図3 主な食品別の1食当たりの食べ残し状況（結婚披露宴）（平成27年度）



3 宴会

主な食品別に1食当たり食べ残し量をみると、「飲料類」が183.2gと最も多く、次いで「野菜類」30.0g、「穀類」が20.9gとなっている。

また、1食当たりの食べ残し量の割合をみると、「穀類」が18.2%と最も高く、「野菜類」が18.1%、「飲料類」が11.8%となっている。

図4 主な食品別の1食当たりの食べ残し状況（宴会）（平成27年度）

