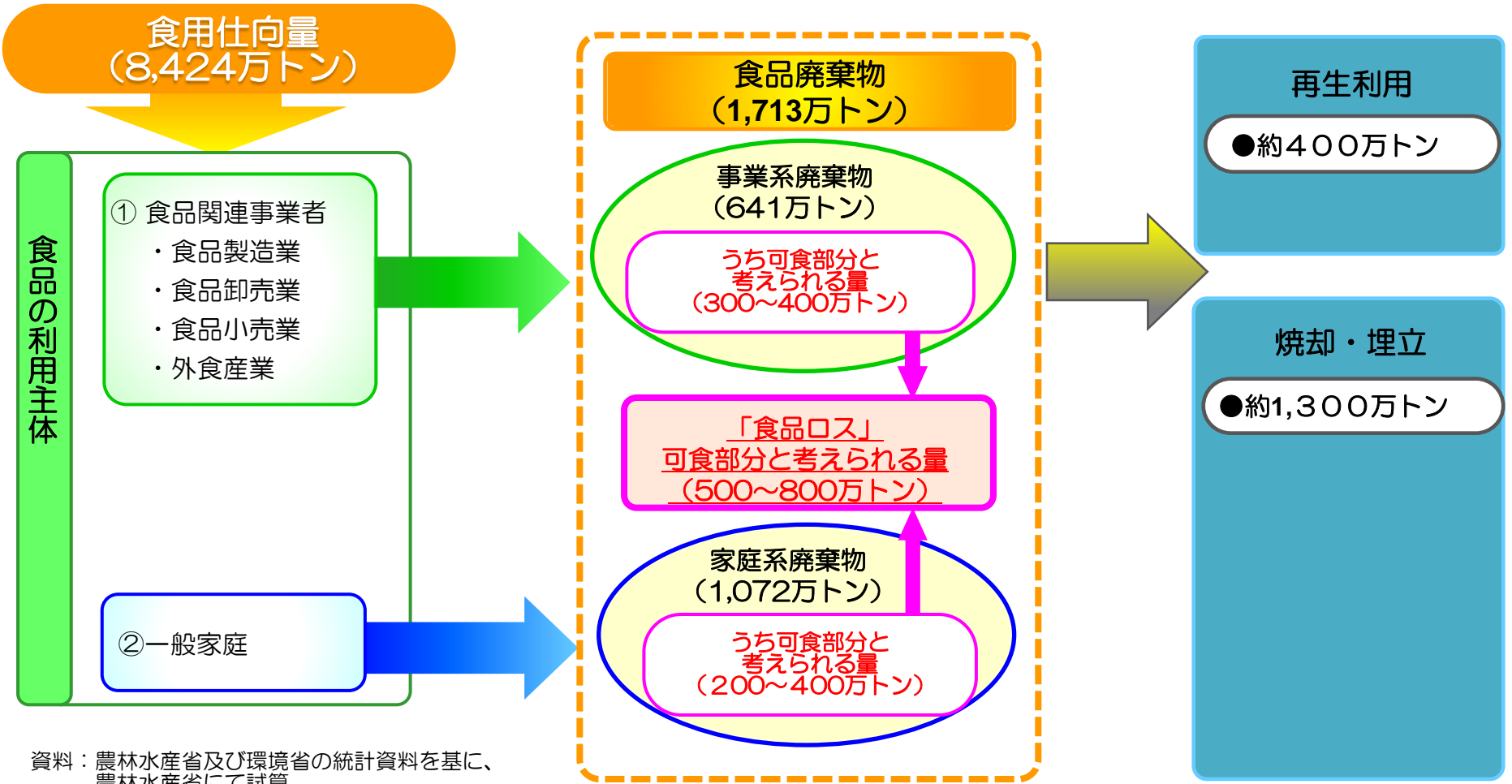


●日本の食品ロスの状況

○ 日本では、年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出。このうち、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間約500～800万トン含まれると推計。（平成22年度推計）



資料：農林水産省及び環境省の統計資料を基に、農林水産省にて試算

(参考) 日本の食品ロスの大きさ

- 日本の食品ロス（年間約500～800万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 日本のコメ生産量に匹敵し、日本がODA援助しているナミビア、リベリア、コンゴ民主共和国3カ国分の食料の国内仕向量に相当。

規格外品、期限切れ等により
手つかずのまま廃棄される食品



日本の
「食品ロス」
(500～
800万トン)

事業系
うち可食部分と
考えられる量
(300～
400万トン)

家庭系
うち可食部分と
考えられる量
(200～
400万トン)



世界全体の
食料援助量(2011)
約400万トン

日本のコメ収穫量
(2012)
約850万トン

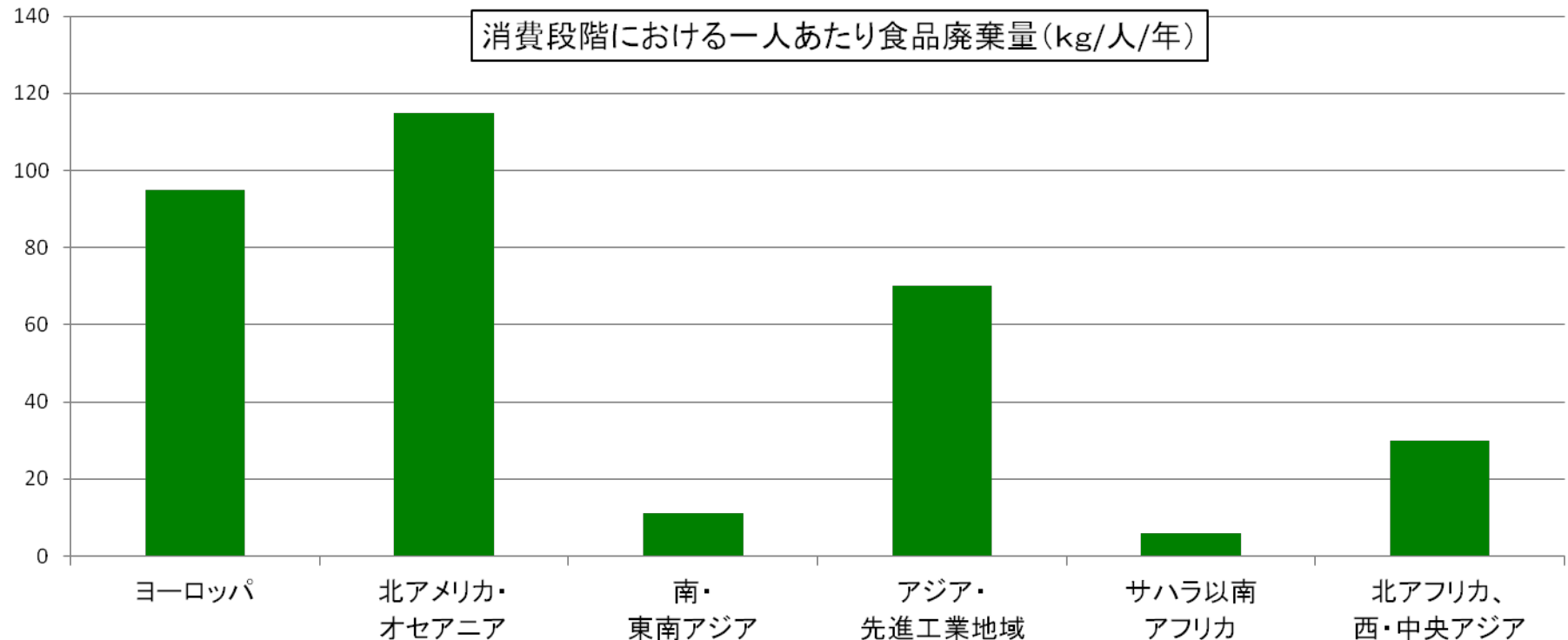
ナミビア、リベリア、コンゴ
民主共和国3か国分の国
内仕向量(2009)
約600万トン

農林水産省作成を基に消費者庁にて作成

資料: WFP, FAOSTAT "Food balance sheets"(2009)

平成24年産作物統計(普通作物・飼料作物・工芸農作物)

- FAOの報告書によると、世界の食料生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄されている。
- 先進国ではかなりの割合が消費段階で無駄にされるが、開発途上国では消費段階の廃棄は極めて少量。



農林水産省資料を基に消費者庁にて作成

出典：「Global Food Losses and Food Waste(2011)」(FAO)

【参考】「平成21年度食品ロス統計調査」(農林水産省)

世界の食品廃棄の状況 ②

各国における食品廃棄物の発生量

	日本	韓国	米国	英国	ドイツ	フランス	スウェーデン
食品廃棄物の発生量 (万トン)	1,713 (2010年度)	約490 (2010年)	5,540 (2009年)	約1,400 (2006年)	約1,100 (2012年3月公表)	約2,210 ※食品を含む有機性廃棄物	約101 (2010年)
内訳 (万トン)	食品製造業 : 271 食品卸売業 : 22 食品小売業 : 119 外食産業 : 229 家庭系 : 1,072	製造業除く	食品製造 : 292 小売(卸売、飲食店を含む) : 1,878 家庭 : 3,370	食品製造業 : 約260 流通 : 約37 家庭系 : 約830 学校・病院 : 約260	産業工業製造業由来 : 185 流通由来 : 5.5 一般家庭由来 : 667 外食由来 : 190	食品製造者 : 560 その他事業系 : 130 家庭系 : 1,520	食品製造業 : 17 外食産業 : 約10 家庭 : 67.4
一人当たりの食品廃棄物排出量 (kg/人)	134	約100	179	約225	約135	約352	約108

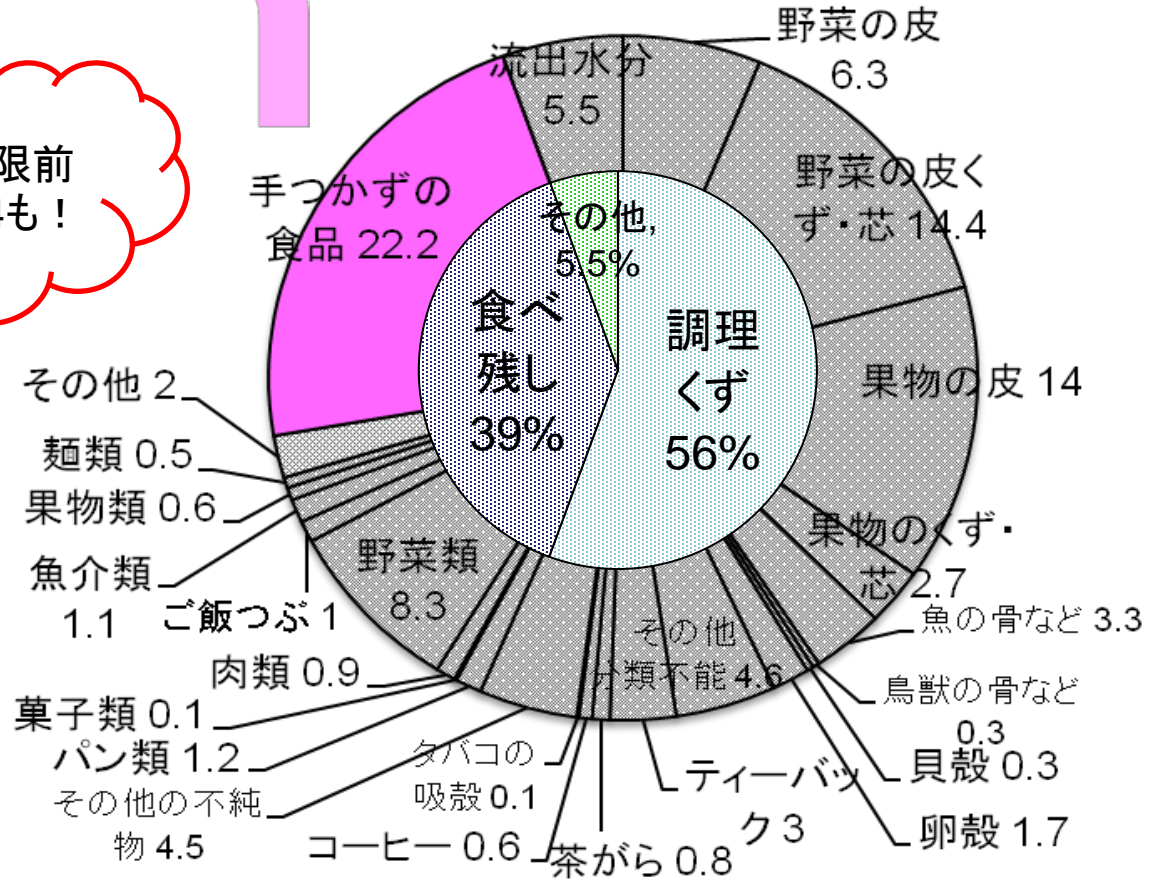
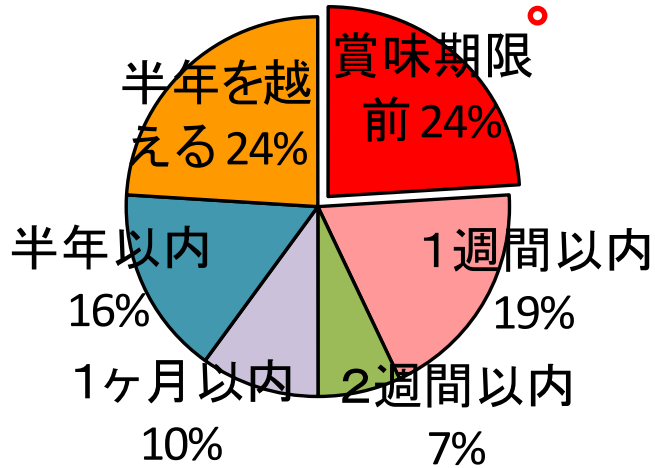
下記出典の資料を基に消費者庁にて抜粋

出典 : 平成25年7月31日 食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会(第9回)及び中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会(第7回)合同会合(第7回)における資料1「各国における食品リサイクル等の実施状況」

家庭から出される
生ごみの内訳

手つかずで廃棄された
食品の賞味期限の
内訳を見ると.....

賞味期限前
が約1/4も！



資料：平成19年度京都市家庭ごみ組成調査(生ごみ)

平成21年度

食品ロス統計調査報告【抜粋】

大臣官房統計部

平成23年3月

農林水産省

I 調査結果の概要

目次 (目次のみ消費者庁にて作成)

1 世帯における食品使用量、食品ロス量及び食品ロス率	
(1) 世帯員構成別の食品使用量及び食品使用割合	…1-2
(2) 世帯員構成別の食品ロス量及び食品ロス量割合	…2
(3) 食品ロス率	…3-4
ア 世帯員構成別の食品ロス率	
イ 主な食品別の食品ロス率	
ウ 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率	
エ 調査時期別の食品ロス率	
(参考) 食品ロス率の階層別の世帯分布	…5
2 世帯における1週間に調理、飲食した料理・食品の出現回数	
(1) 朝食時	…6
(2) 昼食時	…7
(3) 夕食時	…7
(4) 食事管理者の年齢階層別にみた朝食メニュー	…7-8
ア 主食	
イ 果実類	
ウ 牛乳	
エ 主な主菜・副菜	
(5) 食事管理者の年齢階層別にみた夕食のメニュー	…8
ア 主食	
イ 主な主菜・副菜	
3 世帯における食品の食べ残しや廃棄を行った理由(複数回答)	
(1) 「食卓に出した料理を食べ残した理由」	…9
(2) 「食べ残した料理を廃棄した理由」	…10
(3) 「食品を使用せずに廃棄した理由」	…10
4 外食産業における食べ残し状況	
(1) 食べ残し量の割合	…11
(2) 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況	…11-13
ア 食堂・レストラン	
イ 結婚披露宴	
ウ 宴会	
エ 宿泊施設	
(3) 主な調理品の食べ残しのあった食数の割合及び食べ残し状況 (食堂・レストラン)	…14

1 世帯における食品使用量、食品ロス量及び食品ロス率

平成21年度における世帯食の一人1日当たりの食品使用量は1,116.4gであった。

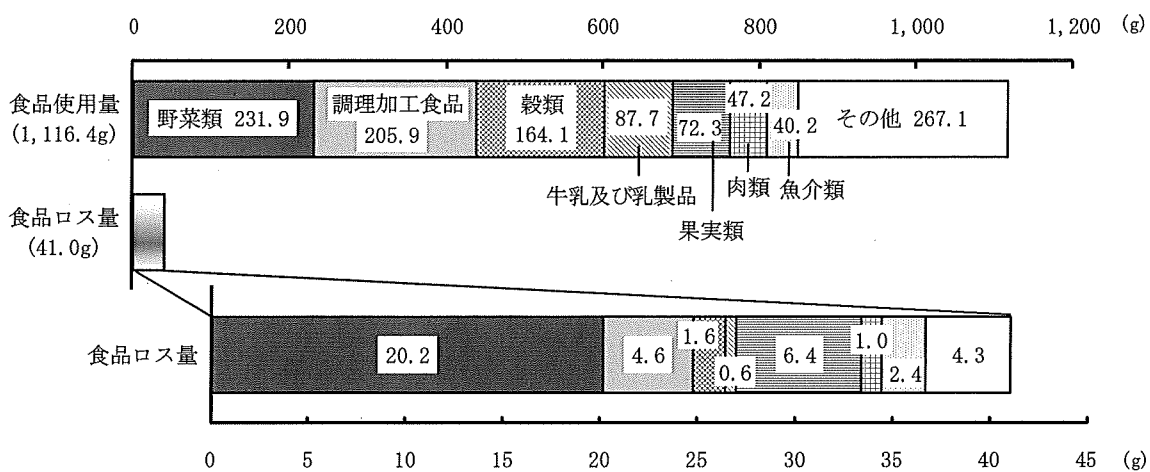
これを主な食品別にみると、「野菜類」が231.9g（全体の20.8%）と最も多く、次いで「調理加工食品」が205.9g（同18.4%）、「穀類」が164.1g（同14.7%）、「牛乳及び乳製品」が87.7g（同7.9%）、「果実類」が72.3g（同6.5%）となっている。

また、世帯食の一人1日当たりの食品ロス量は41.0gであった。

これを主な食品別にみると、「野菜類」が20.2g（全体の49.1%）と最も多く、次いで「果実類」が6.4g（同15.7%）、「調理加工食品」が4.6g（同11.3%）、「魚介類」が2.4g（同5.8%）、「穀類」が1.6g（同3.9%）となっている。

この結果、平成21年度における世帯食の食品ロス率は3.7%となった。

図1 主な食品別の食品使用量及び食品ロス量（世帯食一人1日当たり）



注：1 表示単位未満の数値から算出しているため、統計表の数値による算出と一致しないことがある（以下同じ。）。
 2 「その他」は、「でんぷん」、「豆類」、「きのこ類」、「卵類」、「生鮮海藻類」、「砂糖類」、「油脂類」、「調味料類」、「菓子類」及び「飲料類」の合計である（以下図2において同じ。）。

○ 世帯食とは、家庭において朝食、昼食、夕食及び間食（朝食、昼食及び夕食時以外の調理、飲食であって、下処理や後の食事のため飲食せずに調理のみ行ったものを含む。）のため、調理、飲食をしたものをいい、惣菜、弁当などを購入して家で食べた場合を含む。なお、外食、学校給食等により飲食したものは除く。

○ 食品使用量とは、家庭における食事において、料理の食材として使用又はそのまま食べられるものとして提供された食品であって、魚の骨などの通常食さない（食べられない）部分を除いた重量をいう。これには、本来、食品として使用・提供されるものが、結果的に賞味期限切れ等により使用・提供されずにそのまま廃棄された食品の重量も含まれている。

○ 食品ロス量とは、食品使用量のうち食品の食べ残し及び廃棄されたものをいう。

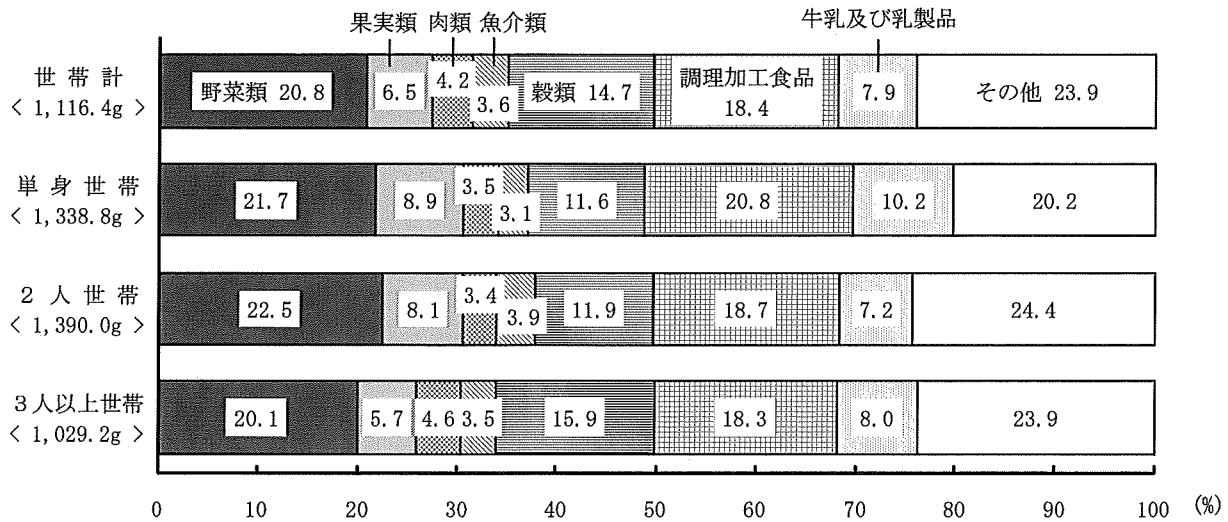
$$\text{食品ロス率 (\%)} = \frac{\text{食品ロス量}}{\text{食品使用量}} \times 100$$

(1) 世帯員構成別の食品使用量及び食品使用量割合

世帯食における一人1日当たりの食品使用量を世帯員構成別にみると、「2人世帯」が1,390.0gと最も多く、次いで「単身世帯」が1,338.8g、「3人以上世帯」が1,029.2gとなっている。

また、主な食品別に食品使用量割合をみると、単身世帯では「調理加工食品」及び「牛乳及び乳製品」、2人世帯では「野菜類」、3人以上世帯では「穀類」が他の世帯員構成に比べそれぞれ高くなっている。

図2 世帯員構成別、主な食品別の食品使用量割合（世帯食一人1日当たり）



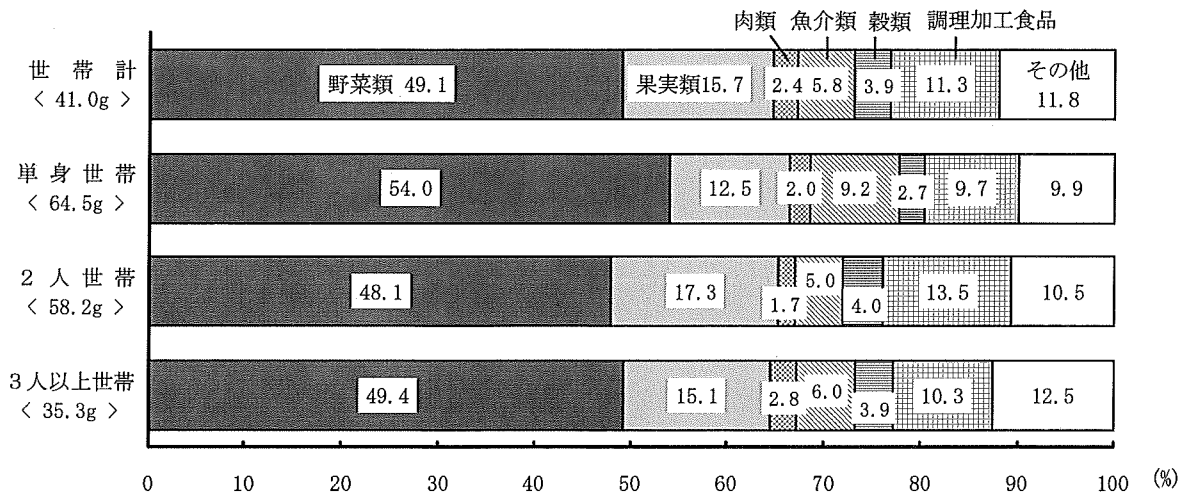
注：〈 〉内の数値は食品使用量を示している。

(2) 世帯員構成別の食品ロス量及び食品ロス量割合

世帯食における一人1日当たりの食品ロス量を世帯員構成別にみると、「単身世帯」が64.5gと最も多く、次いで「2人世帯」が58.2g、「3人以上世帯」が35.3gとなっている。

また、主な食品別に食品ロス量割合をみると、単身世帯では「野菜類」及び「魚介類」、2人世帯では「果実類」及び「調理加工食品」が他の世帯員構成に比べて高くなっている。

図3 世帯員構成別、主な食品別の食品ロス量割合（世帯食一人1日当たり）



注：1 〈 〉内の数値は食品ロス量を示している。

2 「その他」は、「でんぷん」、「豆類」、「きのこ類」、「卵類」、「牛乳及び乳製品」、「生鮮海藻類」、「砂糖類」、「油脂類」、「調味料類」、「菓子類」及び「飲料類」の合計である。

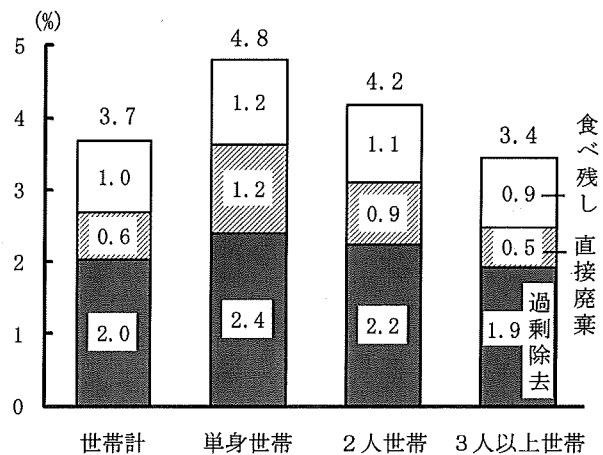
(3) 食品ロス率

ア 世帯員構成別の食品ロス率

世帯食における食品ロス率を世帯員構成別にみると、「単身世帯」では4.8%、「2人世帯」では4.2%、「3人以上世帯」では3.4%となっており、単身世帯の食品ロス率が最も高くなっている。

また、「世帯計」の食品ロス率を発生要因別にみると、「過剰除去」によるものが2.0%、「食べ残し」によるものが1.0%、「直接廃棄」によるものが0.6%となっている。

図4 世帯員構成別の食品ロス率

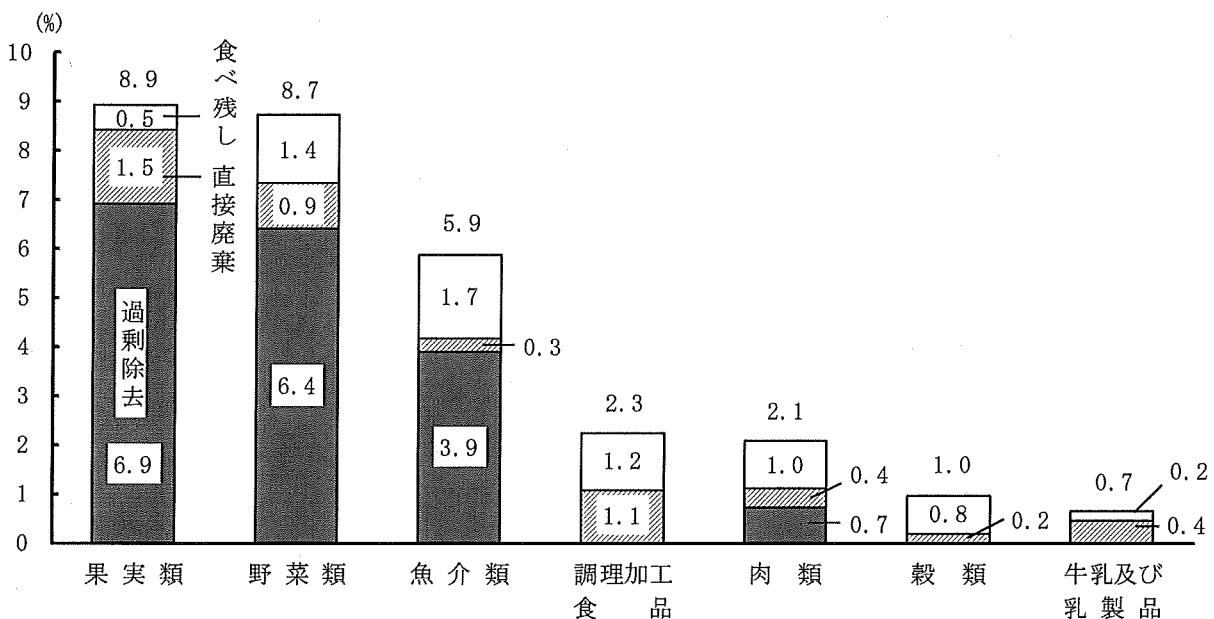


- 過剰除去とは、調理時におけるだいこんの皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分をいう。これには、腐敗等により食べられないことから除去した可食部分も含まれている。
- 直接廃棄とは、賞味期限切れ等により料理の食材又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずにそのまま廃棄したものをいう。

イ 主な食品別の食品ロス率

主な食品別に食品ロス率をみると、「果実類」が8.9%と最も高く、次いで「野菜類」が8.7%、「魚介類」が5.9%となっており、過剰除去によるロス率の高い生鮮食品で高くなっている。

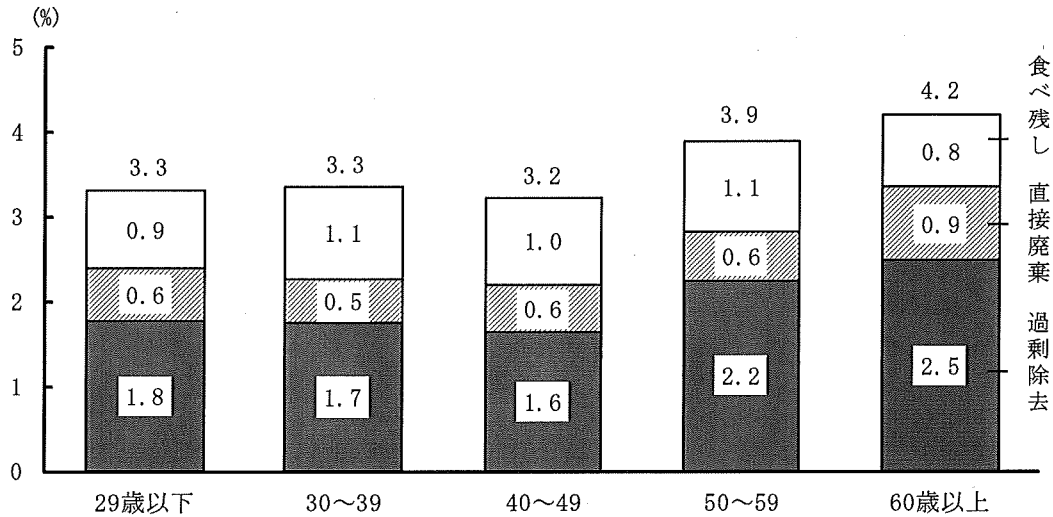
図5 主な食品別の食品ロス率



ウ 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率

食事管理者の年齢階層別に食品ロス率をみると、49歳までの各階層では3.2～3.3%、「50～59歳」では3.9%、「60歳以上」では4.2%となっており、年齢階層が高いほど食品ロス率は高くなっている。

図6 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率

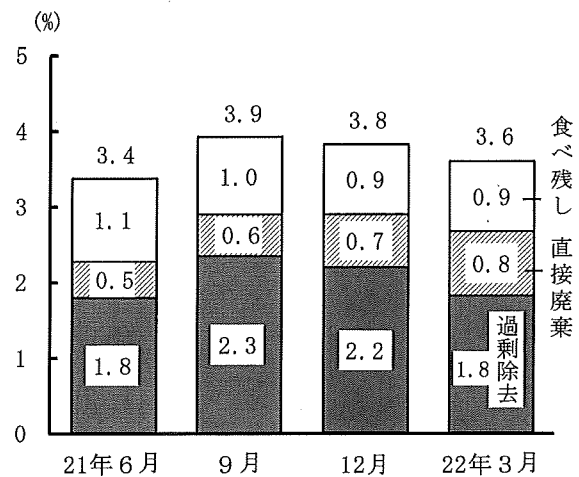


○ 食事管理者とは、世帯において食材の購入、調理などを行う、家庭での食事管理の主体となる者をいう。

エ 調査時期別の食品ロス率

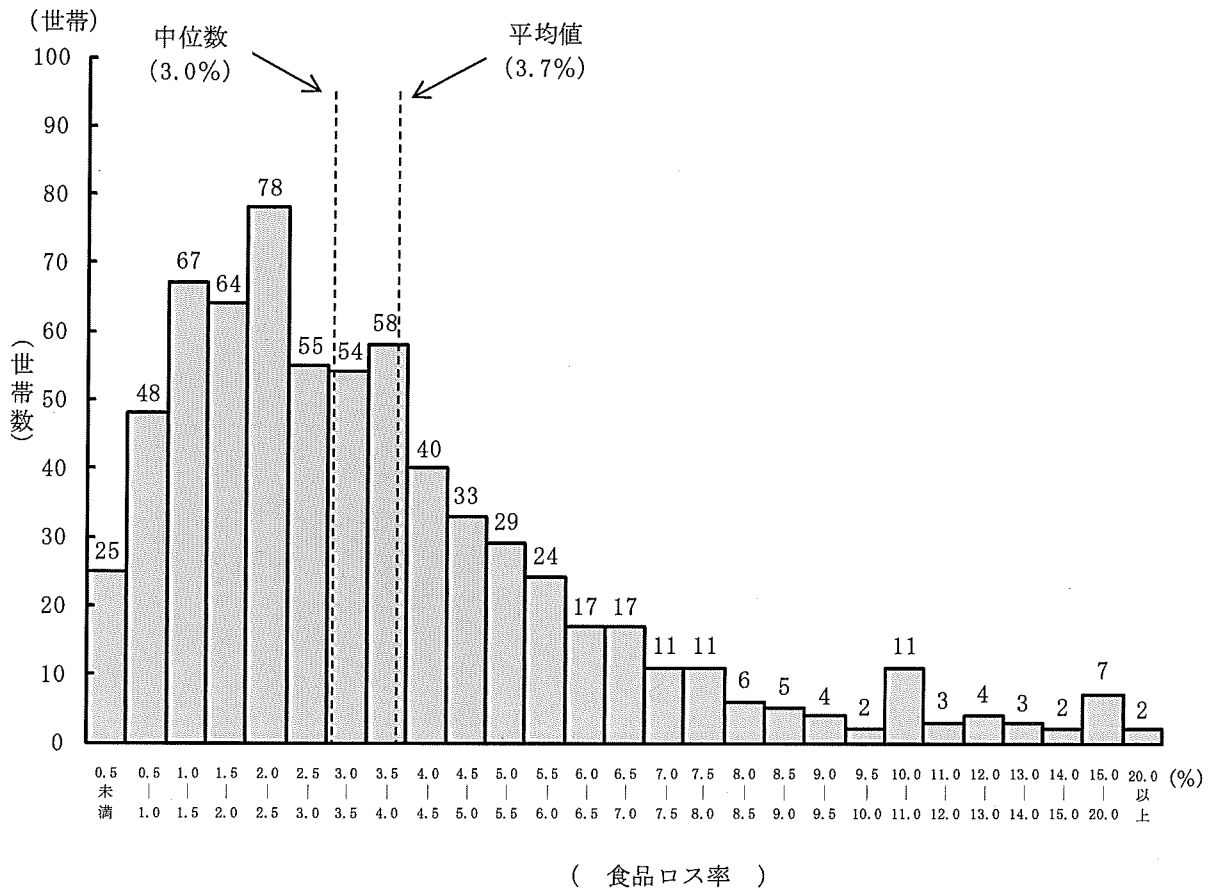
調査時期別に食品ロス率をみると、「9月」が3.9%と最も高く、次いで「12月」が3.8%となっている。

図7 調査時期別の食品ロス率



参考 食品ロス率の階層別の世帯分布

平成21年度の世帯食における食品ロス率は3.7%であるが、食品ロス率の階層別に調査世帯（680世帯）の分布をみると、全体の6割がこれを下回る結果となっており、中位（340番目と341番目の平均値）の世帯における食品ロス率は3.0%となっている。



2 世帯における1週間に調理、飲食した料理・食品の出現回数

調査期間1週間において、家庭で調理、飲食した料理・食品の出現回数は次のようになっている。

表1 1週間に調理、飲食した料理・食品の出現回数（1世帯当たり）

		単位：回		
料理区分	料理・食品区分	朝食時	昼食時	夕食時
主 食	米が主体の料理	4.65	2.63	5.75
	うちごはん（白飯）	3.82	1.86	4.93
	パン類	3.45	1.02	0.14
	めん類	0.16	1.38	0.77
主 菜	豆及び豆腐が主体の料理、加工品	1.22	0.42	1.19
	肉類が主体の料理、加工品	1.11	0.46	2.00
	卵類が主体の料理、加工品	2.27	0.52	0.45
	魚介類が主体の料理、加工品	1.36	0.71	3.01
	主体となる食材のない料理	1.88	0.44	1.20
副 菜	野菜類が主体の料理、加工品	4.36	2.65	7.53
	いもが主体の料理	0.25	0.21	0.58
	きのこ類が主体の料理	0.04	0.01	0.07
	海藻類が主体の料理、加工品	0.63	0.18	0.43
牛乳及び乳製品	牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品	3.12	0.85	0.65
果 物	果実類、加工品	2.93	1.38	1.38
汁 物	みそ汁、スープ類	3.05	1.03	2.73
そ の 他	菓子類	0.29	0.39	0.28
	お茶	3.23	2.34	3.21
	コーヒー	4.53	1.41	0.39
	その他の飲料類	1.10	0.40	1.91
	その他の食品、加工品	0.39	0.69	0.85

注：1 調査期間1週間において、家庭で調理、飲食した料理・食品について、料理・食品ごとの出現回数を計上したものである。

例えば、朝炊いたごはんを昼食時に持ち越して食べた場合は、朝食と昼食の両方に1回ずつ計上している。

2 料理・食品の出現回数には、外食、学校給食等により飲食したものは含まれない。

3 料理・食品区分は、調理、飲食した料理・食品が何の食品（食材）を主体としているかによって分類したものである（分類の詳細は8頁「別表2 世帯調査における料理・食品区分」を参照。）。

4 料理区分は、3で分類した料理・食品を「主食」、「主菜」、「副菜」、「牛乳及び乳製品」、「果物」、「汁物」、「その他」に便宜的に分類したものである。なお、料理によっては主食と主菜、主食と副菜といった組み合わせによる複合的料理も多くあり、この表では目安として料理・食品を区分けしているため、利用に当たっては注意されたい。

(1) 朝食時

主食では、「米が主体の料理」（以下「米」という。）が4.65回と最も多く、次いで「パン類」が3.45回となっている。

主菜では、「卵類が主体の料理、加工品」（以下「卵類」という。）が2.27回と最も多く、次いで「主体となる食材のない料理」[※]が1.88回、「魚介類が主体の料理、加工品」（以下「魚介類」という。）が1.36回となっている。

副菜では、「野菜類が主体の料理、加工品」（以下「野菜類」という。）が4.36回と最も多くなっている。

また、「牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品」が3.12回、「果実類、加工品」が2.93回、「コーヒー」が4.53回と昼食時、夕食時に比べ多くなっている。

注：「主体となる食材のない料理」とは、複数の食材を使用しているカレー、シチュー等をいう。

(2) 昼食時

主食では、「米」が2.63回と最も多く、次いで「めん類」が1.38回となっており、めん類は朝食時、夕食時に比べ多くなっている。

主菜では「魚介類」が0.71回と最も多く、次いで「卵類」が0.52回となっているが、朝食時、夕食時に比べ少なくなっている。

副菜では、「野菜類」が2.65回と最も多くなっているが、主菜と同様に副菜の出現回数は朝食時、夕食時に比べ少なくなっている。

(3) 夕食時

主食では、「米」が5.75回と最も多くなっている。一方、「パン類」は0.14回となっており、朝食時、昼食時に比べ最も少なくなっている。

主菜では「魚介類」が3.01回と最も多く、次いで「肉類が主体の料理、加工品」が2.00回となっている。

副菜では「野菜類」が朝食時、昼食時を大きく上回る7.53回と最も多くなっている。

(4) 食事管理者の年齢階層別にみた朝食のメニュー

ア 主食

調査期間1週間において、朝食時に「ごはん（白飯）」が出された回数は3.82回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が2.00回と最も少なく、「60歳以上」階層が4.21回と最も多くなっている。

また、「パン類」については3.45回で、これを食事管理者の年齢階層別にみると、「60歳以上」階層が2.87回と最も少なく、「30～39歳」階層が3.91回と最も多くなっている。

イ 果実類

朝食時に「果実類」が出された回数は2.31回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が1.34回と最も少なく、「50～59歳」階層が2.91回と最も多くなっている。

ウ 牛乳

朝食時に「牛乳」が出された回数は1.78回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「60歳以上」階層が1.60回と最も少なく、「30～39歳」階層が1.99回と最も多くなっている。

エ 主な主菜・副菜

朝食時に「野菜類が主体の料理、加工品」が出された回数は4.36回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が1.78回と最も少なく、「60歳以上」階層が6.39回と最も多くなっている。

また、「卵類が主体の料理、加工品」は2.27回で、これを食事管理者の年齢階層

別にみると、「29歳以下」階層が1.19回と最も少なく、「40～49歳」階層が2.52回と最も多くなっている。

表2 朝食時に調理、飲食した料理・食品の出現回数（食事管理者の年齢階層別）
（1世帯1週間当たり）

単位：回

料理・食品区分	世帯計	29歳以下	30～39	40～49	50～59	60歳以上
ごはん（白飯）	3.82	2.00	3.29	3.90	4.11	4.21
パン類	3.45	3.44	3.91	3.46	3.76	2.87
果実類	2.31	1.34	1.97	1.96	2.91	2.53
牛乳	1.78	1.69	1.99	1.80	1.78	1.60
野菜類が主体の料理、加工品	4.36	1.78	2.12	3.71	5.13	6.39
肉類が主体の料理、加工品	1.11	0.84	1.44	1.38	1.23	0.58
卵類が主体の料理、加工品	2.27	1.19	2.21	2.52	2.49	2.14
魚介類が主体の料理、加工品	1.36	0.22	0.81	1.51	1.62	1.63

(5) 食事管理者の年齢階層別にみた夕食のメニュー

ア 主食

調査期間1週間において、夕食時に「ごはん（白飯）」が出された回数は4.93回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が3.97回と最も少なく、「60歳以上」階層が5.17回と最も多くなっている。

一方、「パン類」については0.14回、「めん類」については0.77回と出現回数は少なくなっている。

イ 主な主菜・副菜

夕食時に「野菜類が主体の料理、加工品」が出された回数は7.53回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が3.91回と最も少なく、「50～59歳」階層が9.09回と最も多くなっている。

また、「魚介類が主体の料理、加工品」については3.01回、「肉類が主体の料理、加工品」については2.00回で、いずれも「29歳以下」階層が最も少なく、「50～59歳」階層が最も多くなっている。

なお、「卵類が主体の料理、加工品」については0.45回と、朝食時の2割程度となっている。

表3 夕食時に調理、飲食した料理・食品の出現回数（食事管理者の年齢階層別）
（1世帯1週間当たり）

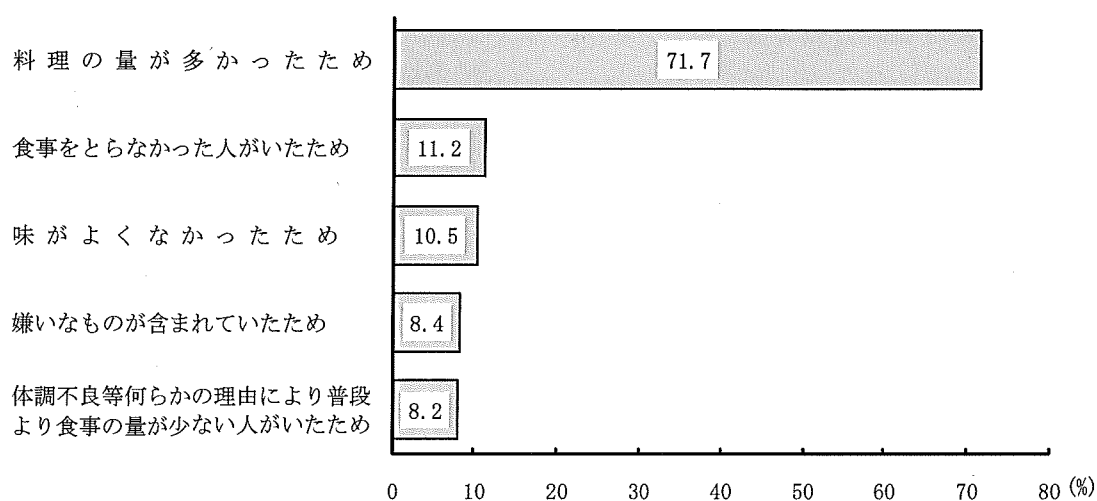
単位：回

料理・食品区分	世帯計	29歳以下	30～39	40～49	50～59	60歳以上
ごはん（白飯）	4.93	3.97	4.79	4.85	5.07	5.17
パン類	0.14	0.13	0.08	0.27	0.11	0.12
めん類	0.77	0.91	0.88	1.05	0.67	0.52
野菜類が主体の料理、加工品	7.53	3.91	5.70	6.92	9.09	8.77
肉類が主体の料理、加工品	2.00	1.53	2.06	2.00	2.30	1.78
卵類が主体の料理、加工品	0.45	0.25	0.53	0.47	0.42	0.42
魚介類が主体の料理、加工品	3.01	0.88	2.04	2.59	3.86	3.77

3 世帯における食品の食べ残しや廃棄を行った理由（複数回答）

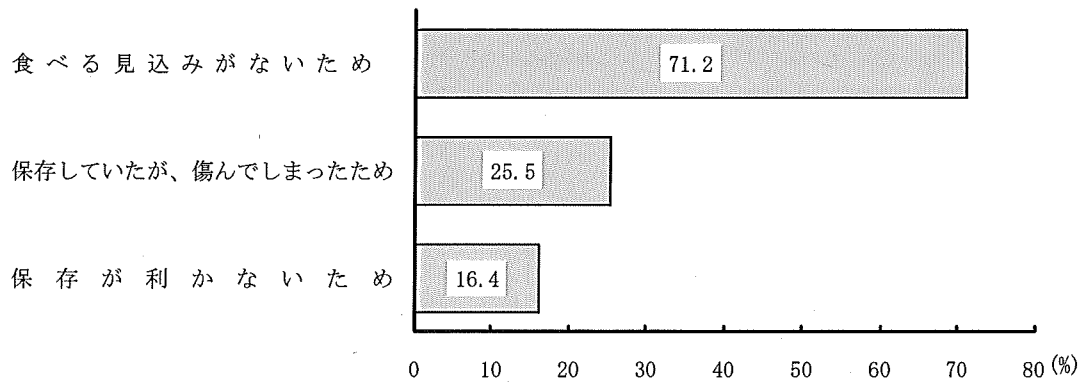
- (1) 「食卓に出した料理を食べ残した理由」は、「料理の量が多かったため」と回答した世帯の割合が71.7%と最も高くなっている。

図8 食卓に出した料理を食べ残した理由（複数回答）



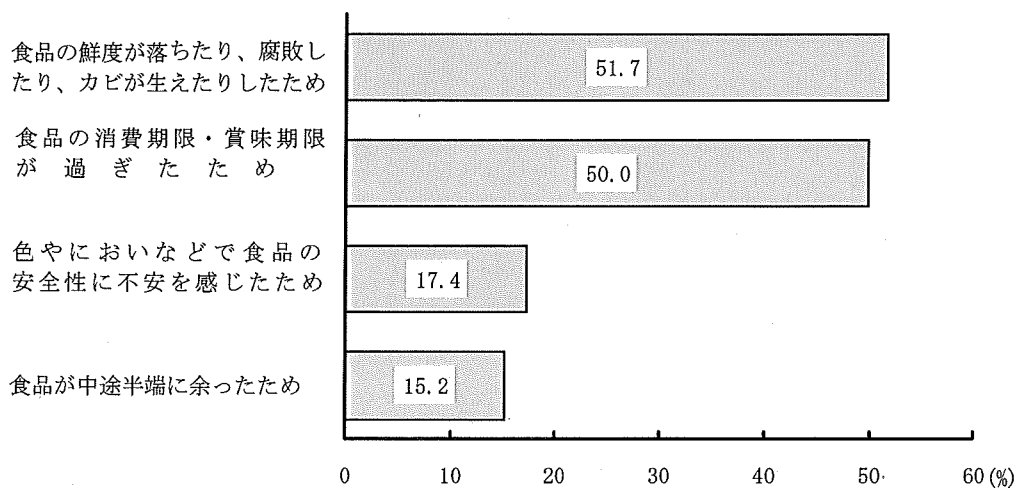
(2) 「食べ残した料理を廃棄した理由」は、「食べる見込みがないため」と回答した世帯の割合が71.2%と最も高くなっている。

図9 食べ残した料理を廃棄した理由（複数回答）



(3) 「食品を使用せずに廃棄した理由」は、「食品の鮮度が落ちたり、腐敗したり、カビが生えたりしたため」、「食品の消費期限・賞味期限が過ぎたため」と回答した世帯が51.7%、50.0%とともに高くなっている。

図10 食品を使用せずに廃棄した理由（複数回答）

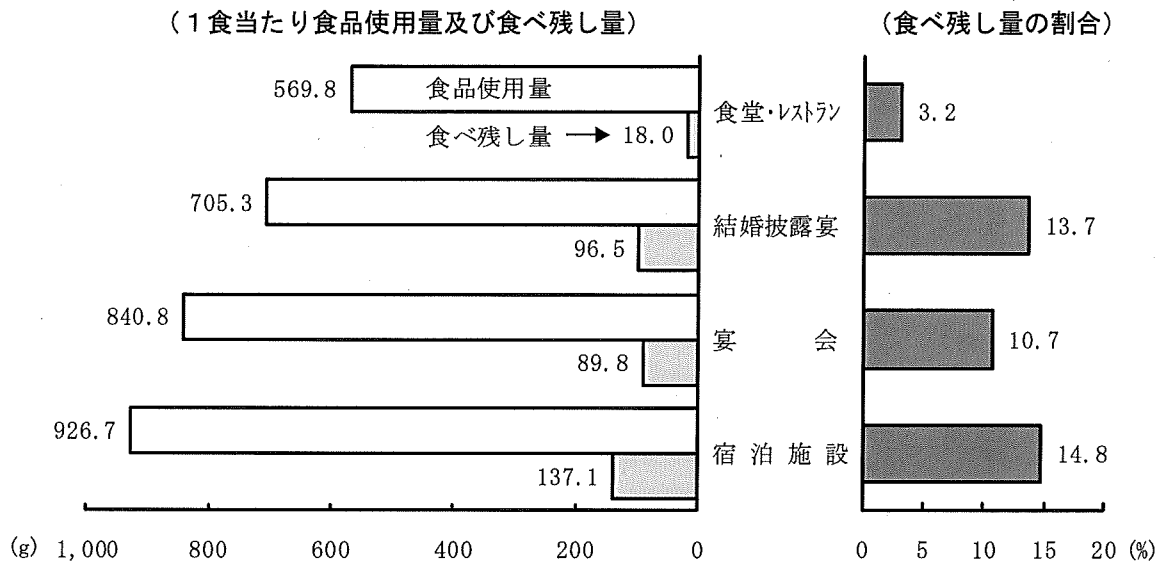


4 外食産業における食べ残し状況

(1) 食べ残し量の割合

平成21年の食品の食べ残し量の割合（飲料類を除く。）は、食堂・レストランでは3.2%、結婚披露宴では13.7%、宴会では10.7%、宿泊施設では14.8%であった。

図11 1食当たりの食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合
(飲料類を除く)



注：食堂・レストランは昼食を、宿泊施設は宿泊客に提供された夕食を調査対象とした。

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

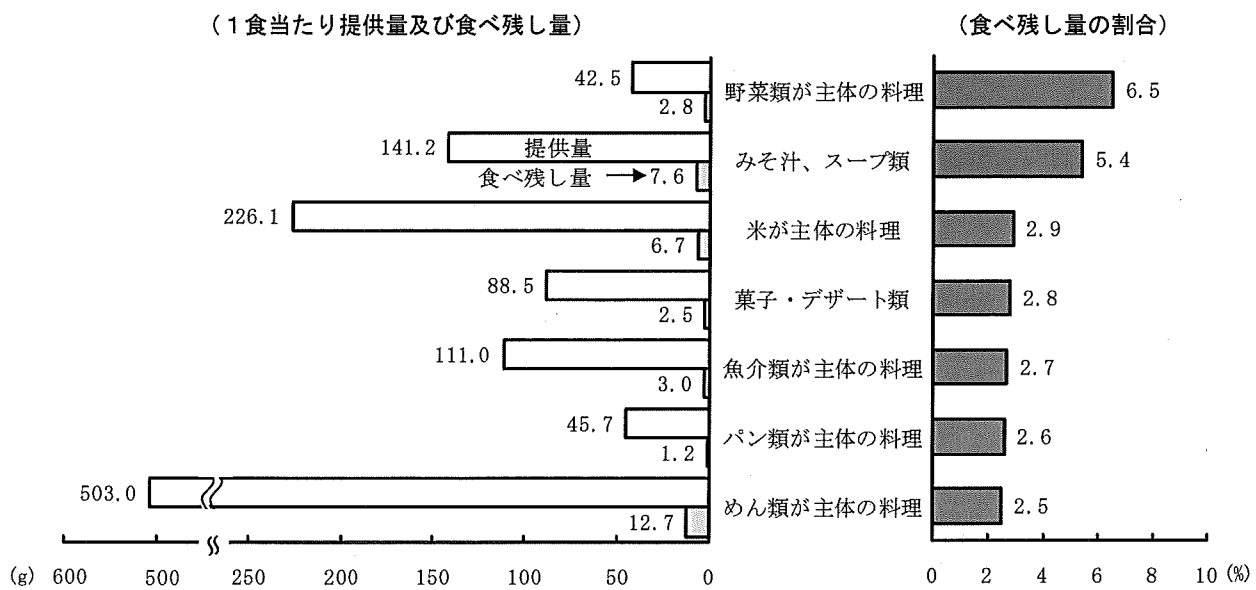
(2) 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況

ア 食堂・レストラン

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「野菜類が主体の料理」が6.5%、「みそ汁、スープ類」が5.4%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「めん類が主体の料理」が12.7g、「みそ汁、スープ類」が7.6g、「米が主体の料理」が6.7gと多くなっている。

図12 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（食堂・レストラン）

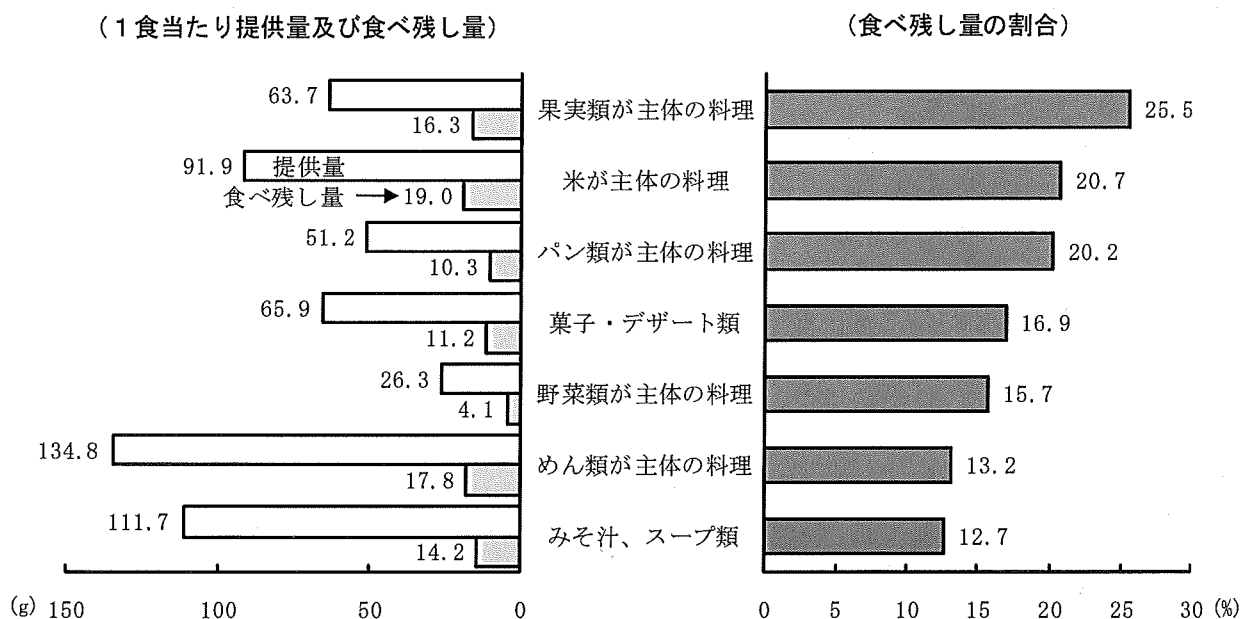


イ 結婚披露宴

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「果実類が主体の料理」が25.5%、「米が主体の料理」が20.7%、「パン類が主体の料理」が20.2%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「米が主体の料理」が19.0g、「めん類が主体の料理」が17.8g、「果実類が主体の料理」が16.3gと多くなっている。

図13 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（結婚披露宴）

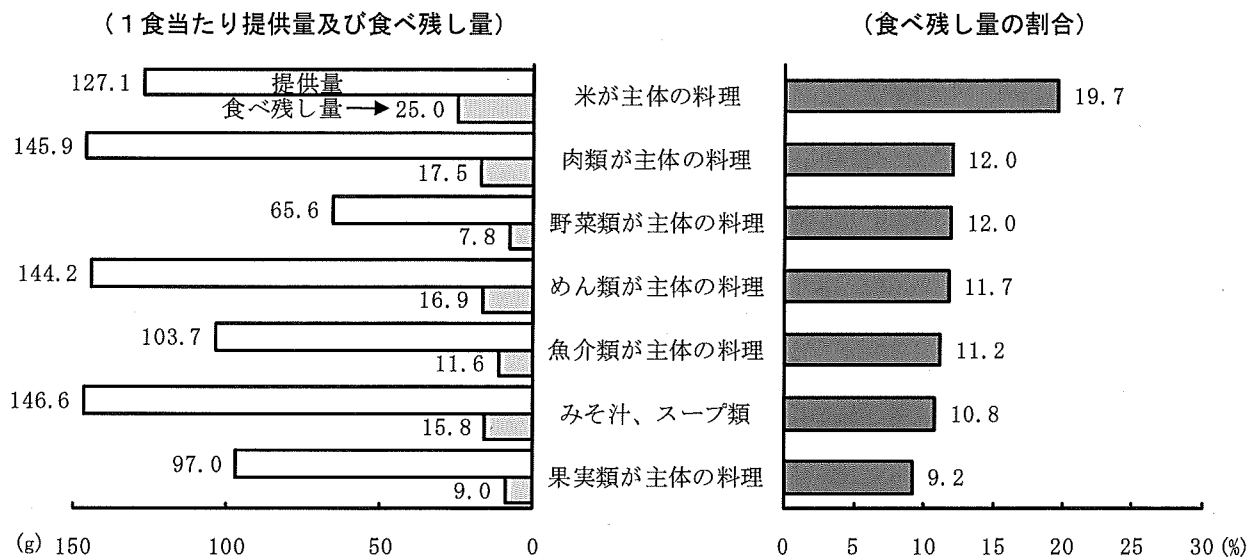


ウ 宴会

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「米が主体の料理」が19.7%、「肉類が主体の料理」が12.0%、「野菜類が主体の料理」が12.0%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「米が主体の料理」が25.0g、「肉類が主体の料理」が17.5g、「めん類が主体の料理」が16.9gと多くなっている。

図14 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（宴会）

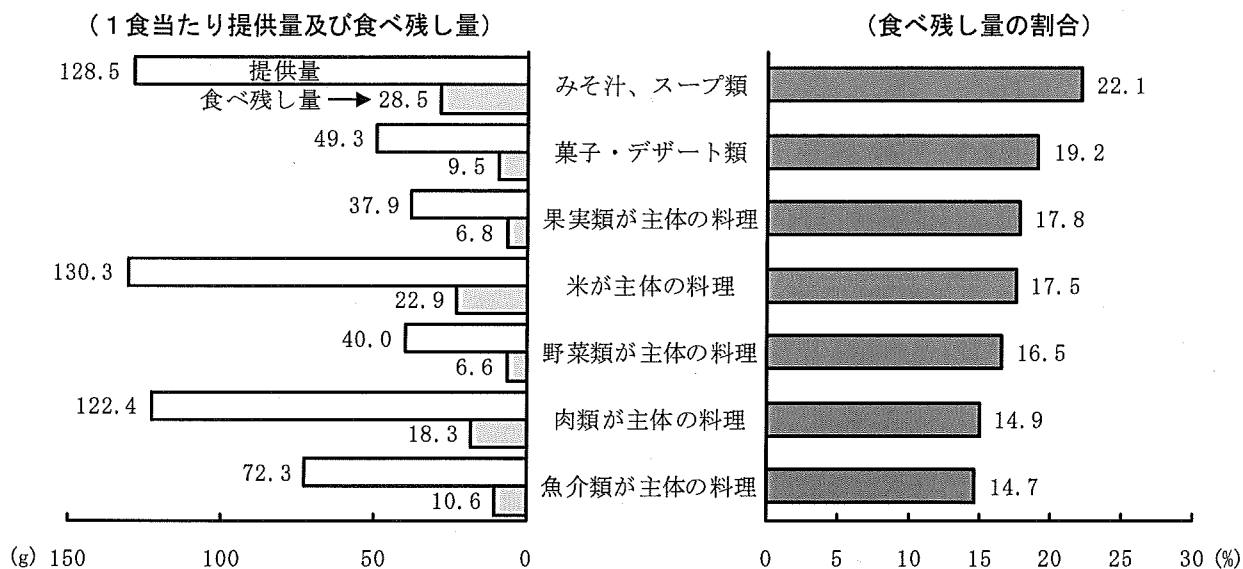


エ 宿泊施設

主な調理品別に食べ残し量の割合の高い上位7つをみると、「みそ汁、スープ類」が22.1%、「菓子・デザート類」が19.2%、「果実類が主体の料理」が17.8%と高くなっている。

また、1食当たりの食べ残し量をみると、「みそ汁、スープ類」が28.5g、「米が主体の料理」が22.9g、「肉類が主体の料理」が18.3gと多くなっている。

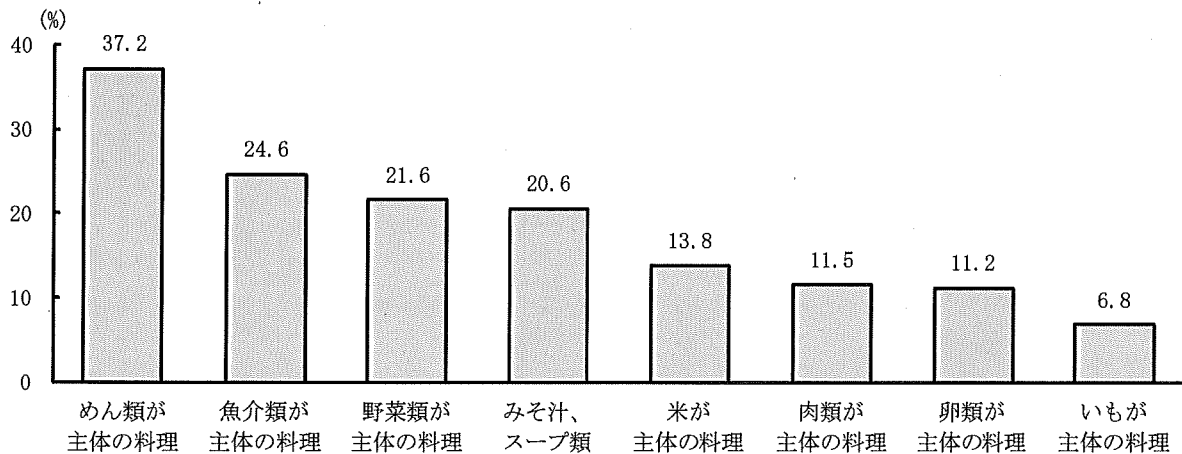
図15 主な調理品の1食当たりの食べ残し状況（宿泊施設）



(3) 主な調理品の食べ残しのあった食数の割合及び食べ残し状況（食堂・レストラン）

ア 食堂・レストランにおいて、主な調理品別に食べ残しのあった食数の割合をみると、「めん類が主体の料理」が37.2%と最も高く、次いで「魚介類が主体の料理」が24.6%、「野菜類が主体の料理」が21.6%、「みそ汁、スープ類」が20.6%となっている。

図16 主な調理品別の食べ残しのあった食数の割合（食堂・レストラン）



イ 次に食べ残しのあった食数について、食べ残し量の割合別にみると、「めん類が主体の料理」、「魚介類が主体の料理」では、「食べ残し量の割合が10%未満」が77.9%、62.7%とそれぞれ他の調理品に比べて高くなっており、食べ残しのあった食数の割合は高いものの、実際に食べ残した量の割合は小さい結果となっている。

また、サラダや漬けもの等の添えものが中心である「野菜類が主体の料理」については、「食べ残し量の割合が50%以上」が37.8%と他の調理品に比べて高くなっている。

図17 主な調理品別の食べ残し状況（食堂・レストラン）

