

表5 発生抑制のメニューと発生抑制可能物の排出状況

(%)

発生抑制のメニュー	品目		重量比							容積比	
			事務所ビル	店舗ビル・百貨店	ホテル・旅館	集会場・劇場・娯楽場	学校・図書館・研修所	製造工場・倉庫	全業種合計	全業種合計	
用紙節約やペーパーレス化	紙類	色白紙(コピー用紙等)	4.8	0.5	0.9	3.6	8.9	3.7	2.7	3.8	
	小計		4.8	0.5	0.9	3.6	8.9	3.7	2.7	3.8	
宣伝方法の見直し	紙類	色付き紙(封筒・パンフレット等)	4.2	1.7	2.0	1.4	19.5	8.5	3.3	2.8	
通箱化等輸送用梱包の見直し	紙類	段ボール箱	0.5	0.7	0.6	0.8	5.0	1.8	0.7	1.4	
		梱包・輸送用容器・包装	0.5	0.5	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4	1.0	
		緩衝材・仕切り板・ひも等	0.4	1.1	0.9	1.1	1.7	1.3	0.8	0.6	
		細計	1.4	2.2	1.5	1.9	6.7	3.1	1.9	4.0	
	プラスチック類	トロ箱	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	
		梱包・輸送用容器・包装	0.2	0.3	0.1	0.5	0.0	2.1	0.3	1.1	
		発泡性緩衝材	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	
		その他(ひも等)	0.5	0.2	0.6	0.3	0.4	0.3	0.4	1.4	
	細計		0.8	0.5	0.7	0.8	0.5	2.4	0.8	2.7	
	木製トロ箱		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小計		2.2	2.7	2.3	2.7	7.1	5.5	2.7	6.7		
リターナブル容器の利用	紙類	飲料・調味料紙パック	1.0	1.1	1.3	1.2	2.5	1.5	1.1	3.8	
	プラスチック類	ペットボトル、プラボトル(飲料・調味料)	0.6	0.4	1.1	0.9	1.8	0.2	0.6	2.0	
	びん類	びん(ワウエーびん除く)	0.2	0.2	0.7	0.7	0.0	0.7	0.3	0.1	
	缶類	飲料水・調味料の缶	0.3	0.2	0.4	0.4	0.2	0.4	0.3	0.6	
小計		2.0	1.9	3.5	3.1	4.5	2.8	2.2	6.4		
充電式電池の利用	金属類	乾電池	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	
使い捨て商品使用の見直し	プラスチック類	レジ袋	1.4	0.4	1.6	1.2	1.8	1.3	1.0	3.3	
		使い捨てのプラ成型品	0.3	0.3	0.3	1.2	1.0	0.4	0.4	0.5	
		細計	1.8	0.7	2.0	2.4	2.8	1.6	1.4	3.8	
	木片類	割り箸	1.0	1.0	1.9	0.6	1.4	2.1	1.1	0.7	
小計		2.8	1.7	3.9	3.0	4.2	3.7	2.5	4.5		
食品製造・加工管理の見直し	厨芥類	加工原料くず・製品くず	5.5	22.9	7.2	5.9	0.9	1.5	12.1	3.2	
料理提供過程の見直し	厨芥類	過剰除去等食材	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	
販売管理、料理提供方法の見直し、フードバンクの活用	厨芥類	ご飯・パスタ等のつくり置き	9.3	1.9	3.0	5.8	0.0	0.0	5.1	0.8	
		調理期間切れ・売れ残りの食料品	4.6	21.1	3.5	2.7	2.0	0.4	10.4	3.2	
	小計		13.9	23.1	6.5	8.5	2.0	0.4	15.5	4.0	
小盛りメニューの提供、料理ホールの情報提供	厨芥類	食べ残し	12.2	8.2	19.0	7.4	1.9	1.2	10.4	1.3	
合計			47.6	63.1	45.3	35.6	49.0	27.4	51.5	32.8	

注1)調理期間切れ・売れ残りの食料品は食品衛生法に基づく保存食品は除く。厨芥類(食べ残し等)には流出水分等を含む。

2)四捨五入の関係から個々の項目の和と小計・合計が一致しない場合がある。