

食品ロス

	重量(t)								容積(千ℓ)	
	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		
特定建築物からの食品廃棄物・食品ロスの年間排出量と食品ロスの割合	調理くず、加工原料くず、製造工程不良品、販売前の除外外葉等	一般の調理くず、加工原料くず、製造工程不良品、販売前の除外外葉等	1,855.0	7,770.7	1,645.7	210.8	54.2	95.5	11,631.9	41,575
		過剰除去・過剰残存食材 ① (調理・加工工程等から発生した食品)	173.1	1,997.6	266.2	63.8	45.3		2,546.0	4,778
		細計	2,028.1	9,768.3	1,911.9	274.6	99.5	95.5	14,177.9	46,352
	手をつけていない食料品(売れ残り、作り置き仕入れ過ぎ、調理食材鮮度切れ、在庫処分、返品等)	ご飯・うどん・パスタ等の作り置き ②	1,898.3	1,072.0	523.6	32.8	23.5		3,550.2	5,940
		生鮮食品の手つかず食料品③ (乾物含む。カット野菜等含む。トレイ・パック包装生鮮食品含む。)	32.4	5,846.3	93.4	53.2	32.1		6,057.4	19,804
		加工食品の手つかず食料品 ④	1,308.8	2,621.8	880.6	227.0	146.6		5,184.8	12,303
		食品衛生法に基づく保存試料		4.3	25.6	0.0	41.2		71.1	164
		その他の手をつけていない食料品 ⑤		43.1	0.0	0.0	0.0		43.1	37
	細計	3,239.5	9,587.5	1,523.2	313.0	243.4		14,906.6	38,248	
	売れ残り ⑥		284.1	24.7			1.5		310.3	1,306
	一般厨芥類(食べ残し等)	食べ残し ⑦ ※流出水分等含む	2,363.6	1,907.6	486.3	305.1	55.8	44.6	5,163.0	4,220
		来店客提供後に残った植物の皮・魚の骨等不可食部	308.3	365.9	115.5	16.2		9.7	815.6	1,986
	細計	2,671.9	2,273.5	601.8	321.3	55.8	54.3	5,978.6	6,207	
	茶殻・コーヒー殻・ティーバッグ等	2,579.7	805.0	297.1	278.8	32.5	91.7	4,084.8	7,881	
	ペットフード	16.2	25.8					42.0	75	
厨芥類合計	10,535.4	22,744.2	4,358.7	1,187.7	432.7	241.5	39,500.2	100,069		
食品ロス合計(①+②+③+④+⑤+⑥+⑦)	5,776.2	13,772.5	2,274.8	681.9	304.8	44.6	22,854.8	48,388		
総ごみ量に対する食品ロスの割合(%)	10.7	32.0	25.8	14.7	18.8	0.6	19.1	3.7		
厨芥類に対する食品ロスの割合(%)	54.8	60.6	52.2	57.4	70.4	18.5	57.9	48.4		

注)一般厨芥類(食べ残し等)には流出水分等も含む。四捨五入の関係から個々の項目の和と細計・合計が一致しない場合がある。

	重量(%)								容積(%)	
	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		
厨芥類合計に対する食品廃棄物排出量の割合	調理くず、加工原料くず、製造工程不良品、販売前の除外外葉等	一般の調理くず、加工原料くず、製造工程不良品、販売前の除外外葉等	17.6%	34.2%	37.8%	17.7%	12.5%	39.5%	29.4%	41.5%
		過剰除去・過剰残存食材 ① (調理・加工工程等から発生した食品)	1.6%	8.8%	6.1%	5.4%	10.5%	0.0%	6.4%	4.8%
		細計	19.3%	42.9%	43.9%	23.1%	23.0%	39.5%	35.9%	46.3%
	手をつけていない食料品(売れ残り、作り置き仕入れ過ぎ、調理食材鮮度切れ、在庫処分、返品等)	ご飯・うどん・パスタ等の作り置き ②	18.0%	4.7%	12.0%	2.8%	5.4%	0.0%	9.0%	5.9%
		生鮮食品の手つかず食料品③ (乾物含む。カット野菜等含む。トレイ・パック包装生鮮食品含む。)	0.3%	25.7%	2.1%	4.5%	7.4%	0.0%	15.3%	19.8%
		加工食品の手つかず食料品 ④	12.4%	11.5%	20.2%	19.1%	33.9%	0.0%	13.1%	12.3%
		食品衛生法に基づく保存試料	0.0%	0.0%	0.6%	0.0%	9.5%	0.0%	0.2%	0.2%
		その他の手をつけていない食料品 ⑤	0.0%	0.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.1%	0.0%
	細計	30.7%	42.2%	34.9%	26.4%	56.3%	0.0%	37.7%	38.2%	
	売れ残り ⑥	0.0%	1.2%	0.6%	0.0%	0.3%	0.0%	0.8%	1.3%	
	一般厨芥類(食べ残し等)	食べ残し ⑦ ※流出水分等含む	22.4%	8.4%	11.2%	25.7%	12.9%	18.5%	13.1%	4.2%
		来店客提供後に残った植物の皮・魚の骨等不可食部	2.9%	1.6%	2.6%	1.4%	0.0%	4.0%	2.1%	2.0%
	細計	25.4%	10.0%	13.8%	27.1%	12.9%	22.5%	15.1%	6.2%	
	茶殻・コーヒー殻・ティーバッグ等	24.5%	3.5%	6.8%	23.5%	7.5%	38.0%	10.3%	7.9%	
	ペットフード	0.2%	0.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.1%	0.1%	
厨芥類合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%		

注)一般厨芥類(食べ残し等)には流出水分等も含む。四捨五入の関係から個々の項目の和と細計・合計が一致しない場合がある。