

東毛福祉事業協同組合 御中

給食の残食調査データの分析②

(2022年10～12月追加分析)

2023年2月27日

目次

サンプル調査概要・サマリ	P3
データ整備	P5
データ集計結果(メイン食材全体)	P11
その他の個別検証	P23

実施されたサンプル調査の概要

- 東毛福祉事業協同組合様より提供を受けた、下記「給食の残食調査データ」について、集計、統計分析を行う
- 前回報告書(2022年5月)に、2022年10月～2022年12月のサンプルデータを追加し、追加期間に対する残食量変化を調査

項目	内容
調査内容	東毛福祉事業協同組合様にて、工場へ返却された2種類のお弁当の残食量調査
調査目的	残食となる共通点・傾向分析、残食にならないルール化を通じて、残食を減らす、経費削減・満足度アップ・フードロス対策・売上アップといったことに繋げる
調査対象	返却されたお弁当のうち24個をランダムに抽出したサンプル調査
調査事項	お弁当の残量調査を行い、献立毎に、完食/半分/全残、の3区分へ分類
調査期間	2021年1月～2021年12月（日次）・・・使用データは2021年10月～2021年12月 2022年10月～2022年12月（日次）・・・追加データ
ファイル名	【提出版】残食・重量調査

サマリー ～考察と課題～

□ 完食率の改善について

- 2021年10月～12月と、2022年10月～12月との3か月間比較においては、**メインとなる献立完食率の改善がみられた**(全残率は著変ないが、1/2残の減少が見られ、「手を付ければ完食される割合が増えたと言える」)
- 特に、前回完食率の低かった「魚」における改善が大きい。**特にエビ・白身魚の改善が大きく全体をけん引している**。一方、特に人気が低かった鯖については、献立を工夫しつつ提供が続けられているが、不人気さを払拭するには至っていない結果となった。
- 他方、上記が改善した要因については、メニュー・写真からのみで判定することはできなかった。鯖のように、メニュー上工夫など、定性的な要素と合わせての推計が必要になる。

□ サンプリング調査そのものに関する事項

- 2022年10月～12月の追加データについては、データが3か月のみであるため、統計的な外れ値(異常値)の検証は行っていないが、メイン献立についても目検で確認したところ、完食率最低値は66.7%であり、その他分布をみても不自然な数値は見られなかった。
- 残食量などの調査は現在Excelに入力するスタイルになっているが、大量・継続的に調査をする場合にはGoogleフォームなどによるアンケート調査である可能性もある。(集計のしやすさ、リアルタイム性が上昇)

□ 今後の課題

- 仮に今後も同種の調査を継続するのであれば、献立の詳細、写真データが体系的にデータ化されていることが望ましい。
- 視覚的要因(配色)については、レストランなどにおいて多くのメニューの選択肢がある場合など、視覚的に選ばれる場面での選択に影響がある可能性はあるが、給食の残食に与える影響は不詳。ただし、調査してみる価値はある可能性はある。

以上

1. データ整備

データ整備① ～調査票結果のテーブル化～

- ・「【提出版】残食・重量調査」の結果から、下記のステップにてテーブル化を実施

項目	内容
1. 分析対象の抽出	「【提出版】残食・重量調査」の月次「調査票」データから、以下レコードを除く対象を抽出 ・献立がblank ・「完食」「1/2残」「全残」区分がすべてblank
2. 欠損値の扱い	「完食」、「1/2残」、「全残」の一部が欠損値の場合、他の2項目が値を有する場合は、総サンプル数24個との差分にて補完を実施
3. 日付の修正	Excelの日付入力値が、2020/1/12、2020/1/13、2020/1/14、2020/1/15について、すべて2021年に変換
4. データテーブル化	以下を列項目に設定しテーブル化を実施 ID、日付、曜日、実施区分、弁当区分、献立、調査数、完食、1/2残、全残、補完フラグ
※要確認事項	2022年10月28日(S/T)、2022年11月19日(T)については、Instagramでのメニュー確認ができなかったため、提出を受けた「【提出版】残食・重量調査」のデータのみで分析
※その他	「重量」については2021年12月分のみデータであったため、対象外とした

データ整備② ～献立の統一化～

- 献立について、下記のとおり階層化・表記ゆれの解消を実施

■階層化の例

献立	献立_主	献立_従	献立_重量(g)
MKハンバーグ	MKハンバーグ		
MKハンバーグ 120g	MKハンバーグ		120
MKハンバーグ 120g おろしソース	MKハンバーグ	おろしソース	120
MKハンバーグ120g	MKハンバーグ		120
MKハンバーグ120g	MKハンバーグ		120
MKハンバーグ120g チリソース	MKハンバーグ	チリソース	120
MKハンバーグ120g デミグラソース	MKハンバーグ	デミグラソース	120
MKハンバーグ120g デミグラソース	MKハンバーグ	デミグラソース	120

■表記ゆれ解消の例

献立	献立_主	献立_従	献立_重量(g)
エビ団子の煮つけ	エビ団子の煮つけ		
えび団子の煮付	エビ団子の煮つけ		

データ整備③ ～献立情報の追加～

- 東毛給食センターのInstagramより、メニュー情報を追加(お弁当の「メインを特定」)
- 各献立のマス目を下記の通り分類

■メニュー名の追加、マス目の分類

お弁当T



お弁当S



<https://www.instagram.com/tomokyusyoku/?hl=ja>

データ整備④ ～献立の分類～

- 各献立のうち、メインについて下記の通り分類
- データ整備結果については、添付資料にて納品

■メニュー名の追加、マス目の分類

マス目	内容
1	1_メイン
2	2_副1
3	3_副2
4	4_副3
5	5_漬物
6	6_パック等

メイン食材	内容
1	1_肉
2	2_魚
3	3_野菜
4	4_その他

メイン調理	内容
1	1_煮る
2	2_焼く
3	3_蒸す
4	4_揚げる
5	5_炒める
6	6_その他

料理種類	内容
1	1_和食
2	2_洋食
3	3_中華
4	4_その他

形態	内容
1	1_固形
2	2_非固形
3	3_その他

<https://www.instagram.com/tomokyusyoku/?hl=ja>

データ整備⑤ ～ソースデータの整備～

- ・ パック形式のソース・つゆは、単独メニューとして記載されているので、メイン食材欄に補記
- ・ 手作り形式のソースは、「補足」欄にソース名を記載したうえで、「補足2」に手作り、と追記

■階層化の例

献立(元)	献立	献立_補足	献立_補足2
ビビンバ (そぼろ)	ビビンバ		
ビビンバ (ナムル)	ビビンバ		
エビカツ50g	エビカツ	タルタルソース	パック
タルタルソース (P)	タルタルソース	パック	
白身魚の唐揚げ (さわら30g)	白身魚フライ		
中華マリネ	中華マリネ		
大豆とひじきの煮物	大豆とひじきの煮物		
ささ切牛蒡サラダ	ササ切牛蒡サラダ		
紅生姜	紅生姜		
ハンバーグシャリアピンソース	ハンバーグ	シャリアピンソース	手作り
スパゲティソテー	スパゲティソテー		
切干大根ごま炒め	切干大根ごま炒め		
三色桜	三色桜		

2. データ集計結果(メイン食材全体)

データ件数概観

- 月次の調査日数および、分析対象の献立件数一覧は以下の通り
- お弁当S・T合計で、2022年分はメイン255件、メイン以外304件の献立数について集計・分析を実施

日付(月)	日数	お弁当S		お弁当T		ST合計		総合計
		メイン	メイン以外	メイン	メイン以外	メイン	メイン以外	
2021年10月	20	39	99	35	61	74	99	234
2021年11月	20	44	100	32	64	76	100	240
2021年12月	19	42	89	33	57	75	89	221
2021年合計		125	288	100	182	225	288	695
2022年10月	21	46	107	36	67	82	107	256
2022年11月	22	59	98	34	69	93	98	260
2022年12月	20	47	99	33	61	80	99	240
2022年合計		152	304	103	197	255	304	756

メイン献立分析 | 残食数集計①～曜日・月毎～

- 2021年・2022年の比較においては、全曜日・全月において完食率の改善がみられた
- 全残率はほぼ不変であり、1/2(一部残食)が完食に改善しているものと考えられる

年	曜日	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	月	47	1,128	1,004	69	55	89.0%	6.1%	4.9%
	火	42	1,008	910	58	40	90.3%	5.8%	4.0%
	水	40	960	890	47	23	92.7%	4.9%	2.4%
	木	45	1,080	995	60	25	92.1%	5.6%	2.3%
	金	51	1,224	1,135	55	34	92.7%	4.5%	2.8%
2021年 集計		225	5,400	4,934	289	177	91.4%	5.4%	3.3%
2022年	月	52	1,248	1,144	56	48	91.7%	4.5%	3.8%
	火	56	1,344	1,264	37	43	94.0%	2.8%	3.2%
	水	54	1,296	1,217	44	35	93.9%	3.4%	2.7%
	木	48	1,152	1,069	40	43	92.8%	3.5%	3.7%
	金	45	1,080	1,002	42	36	92.8%	3.9%	3.3%
2022年 集計		255	6,120	5,696	219	205	93.1%	3.6%	3.3%

年	月	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	10月	74	1,776	1,623	99	54	91.4%	5.6%	3.0%
	11月	76	1,824	1,660	104	60	91.0%	5.7%	3.3%
	12月	75	1,800	1,651	86	63	91.7%	4.8%	3.5%
2021年 集計		225	5,400	4,934	289	177	91.4%	5.4%	3.3%
2022年	10月	82	1,968	1,828	71	69	92.9%	3.6%	3.5%
	11月	93	2,232	2,082	83	67	93.3%	3.7%	3.0%
	12月	80	1,920	1,786	65	69	93.0%	3.4%	3.6%
2022年 集計		255	6,120	5,696	219	205	93.1%	3.6%	3.3%

メイン献立分析 | 残食数集計②～弁当区分～

- 2021年・2022年の比較においては、弁当S/T双方において完食率の改善がみられた
- また、主にメイン食材を配置するマス目1・2についても、完食率の改善がみられた

年	弁当区分	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	S	125	3000	2751	148	101	91.7%	4.9%	3.4%
	T	100	2400	2183	141	76	91.0%	5.9%	3.2%
2021年 集計		225	5400	4934	289	177	91.4%	5.4%	3.3%
2022年	S	152	3648	3383	118	147	92.7%	3.2%	4.0%
	T	103	2472	2313	101	58	93.6%	4.1%	2.3%
2022年 集計		255	6120	5696	219	205	93.1%	3.6%	3.3%

年	マス目	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	1	207	4968	4548	263	157	91.5%	5.3%	3.2%
	2	18	432	386	26	20	89.4%	6.0%	4.6%
2021年 集計		225	5400	4934	289	177	91.4%	5.4%	3.3%
2022年	1	216	5184	4843	182	159	93.4%	3.5%	3.1%
	2	39	936	853	37	46	91.1%	4.0%	4.9%
2022年 集計		255	6120	5696	219	205	93.1%	3.6%	3.3%

メイン献立分析 | 残食数集計③～メイン種類～

- 2021年・2022年の比較においては、肉・魚・野菜において完食率の改善がみられた
- 引き続き「魚」の完食率は相対的に低いものの、改善幅としては全食材の中では最も高い結果に

年	弁当区分	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	1_肉	134	3216	2985	165	66	92.8%	5.1%	2.1%
	2_魚	41	984	853	76	55	86.7%	7.7%	5.6%
	3_野菜	38	912	827	40	45	90.7%	4.4%	4.9%
	4_その他	12	288	269	8	11	93.4%	2.8%	3.8%
2021年 集計		225	5400	4934	289	177	91.4%	5.4%	3.3%
2022年	1_肉	131	3144	2947	116	81	93.7%	3.7%	2.6%
	2_魚	37	888	805	38	45	90.7%	4.3%	5.1%
	3_野菜	51	1224	1137	43	44	92.9%	3.5%	3.6%
	4_その他	36	864	807	22	35	93.4%	2.5%	4.1%
2022年 集計		255	6120	5696	219	205	93.1%	3.6%	3.3%

メイン献立分析 | 残食数集計④～食材毎～

- ・メイン食材毎の詳細は以下の通り。特に留意すべき点は以下赤字に記載部分
- ・特に「魚」は、引き続き鯖が提供される一方、エビ・白身魚で改善がみられ、要因に注意要

メイン食材 2	メイン食材 3	2021年		2022年		コメント
		提供回数	完食率	提供回数	完食率	
1_肉	(空白)	37	93.6%	44	92.9%	(メンチカツ、ミートコロッセなど特定できないもの)
	鶏	38	93.6%	35	95.5%	やや改善
	ハンバーグ	22	92.4%	21	93.3%	やや改善。ハンバーグの人気低下は見られず
	豚	22	93.0%	17	92.4%	ほぼ不変
	ハム	4	72.9%	7	95.2%	21年が低いのは、21/11/1のハムカツの完食率16.7%が主要因
	牛	4	94.8%	5	93.3%	やや悪化
	ささみ	5	94.2%	2	93.8%	やや悪化
	もも	2	97.9%			(鶏と同一か)
1_肉 集計		134	92.8%	131	93.7%	
2_魚	エビ	7	86.9%	9	97.2%	エビカツ、エビフライが大幅に完食率が改善(要因は?)
	鯖	6	92.4%	8	86.5%	2022/10以降も鯖の提供はあり。完食率はやや悪化。
	白身魚	7	74.4%	7	88.7%	白身魚のフライなどの完食率が大幅に改善(要因は?)
	銀鮭	6	92.4%	1	83.3%	悪化しているものの、2022年の提供回数は1件のみ
	(空白)	5	92.5%	2	91.7%	(シーフードカレ、シチューなど)
	イカ	2	83.3%	3	87.5%	やや改善。21年イカかつ→22年イカフライ、への変更が要因?
	さわら	1	83.3%	3	97.2%	改善。21年西京焼き→22年照焼・味噌焼きの変更が要因?
	カニ			3	93.1%	-
	たこ	2	85.4%			-
	アジ	2	91.7%			-
	ホッケ	1	66.7%			-
	鱒			1	66.7%	22年に初提供、完食率は66.7%。今後フォローが必要か
	鮭	1	100.0%			-
タラ	1	83.3%			-	
2_魚 集計		41	86.7%	37	90.7%	

メイン献立分析 | 残食数集計④～献立毎・ハンバーグ～

- ・ 人気低下しているのではないかと懸念があるハンバーグに、完食率低下傾向は見られず
- ・ メニュー構成としてソース種類をやや集約しており、おろし・照焼にて完食率が改善

メイン食材3	献立	献立_補足	2021年		2022年	
			提供回数	完食率	提供回数	完食率
ハンバーグ	ハンバーグ	おろしソース	3	87.5%	3	94.4%
		ガーリックペッパーソース	1	95.8%	0	-
		ケチャップ	1	87.5%	0	-
		シャリアピンソース	2	91.7%	3	93.1%
		チリソース	1	91.7%	2	91.7%
		デミグラスソース	3	93.1%	3	95.8%
		トマトソース	1	91.7%	4	90.6%
		バジルトマトソース	2	95.8%	0	-
		ふんわり	1	83.3%	0	-
		ふんわり/ごまだれ	1	95.8%	0	-
		照焼ソース	1	91.7%	4	95.8%
		素焼	1	95.8%	0	-
		(空白)	0	-	1	95.8%
	ミニハンバーグ	チリ	1	100.0%	0	-
		(空白)	1	100.0%	1	83.3%
	豆腐ハンバーグ		1	91.7%	0	-
豆腐野菜ハンバーグ	卸大根ぽん酢	1	91.7%	0	-	
ハンバーグ 集計			22	92.4%	21	93.3%

メイン献立分析 | 残食数集計④～献立毎・魚～

- エビ、白身魚では完食率が改善。当該献立そのものを変更していないのであれば、弁当全体の構成による影響が考えられる
- 鯖については、大葉フライ、竜田揚げなどの工夫があるも、不人気さを解消するには至っていない

メイン食材3	献立	献立_補足	2021年		2022年	
			提供回数	完食率	提供回数	完食率
エビ	エビフライ	タルタルソース	2	91.7%	3	98.6%
		(空白)	2	91.7%	2	100.0%
	エビカツ	タルタルソース	1	79.2%	2	93.8%
		(空白)	2	81.3%	2	95.8%
エビ 集計			7	86.9%	9	97.2%
白身魚	白身魚フライ	(空白)	7	74.4%	5	86.7%
	白身チーズ海苔フライ	(空白)	0	-	2	93.8%
白身魚 集計			7	74.4%	7	88.7%
鯖	鯖の照焼	(空白)	1	100.0%	2	95.8%
	鯖のカレー醤油焼き	(空白)	1	100.0%	1	83.3%
	鯖の南蛮焼	(空白)	2	93.8%	0	-
	さば大葉フライ	(空白)	0	-	2	89.6%
	鯖の青のり竜田揚	(空白)	0	-	2	75.0%
	鯖の味噌焼	(空白)	1	87.5%	1	87.5%
	鯖の胡麻味噌漬け	(空白)	1	79.2%	0	-
鯖 集計			6	92.4%	8	86.5%

メイン献立分析 | 残食数集計④～献立毎・エビ比較～

- エビカツで完食率が低位であった前回サンプルと、同種の2022年サンプルの比較は以下の通り
- 完食率上昇は外形のみでは判別できないが、本サンプルだけで言えば2022年は配色が豊か

2021/10/25
エビカツ&竹輪チリ
ソース

Dominant Colors



#E47819, RGB(228, 120, 25)

39%



献立	総数	完食	1/2	全残
エビカツ 50g	24	19	2	3
竹輪チリソース	24	17	2	5
豚すき煮	24	21	3	0
紅生姜	24	24	0	0
青梗菜とハムの胡椒炒め	24	18	1	5
春雨の中華炒め	24	16	2	6
ミニゼリー味覚	24	13	0	11

2022/12/27
ビビンバ肉みそ エビ
カツ&白身魚マリネ

Dominant Colors



#DABE7F, RGB(218, 190, 127)

9%



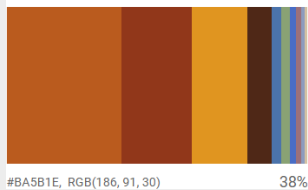
献立	総数	完食	1/2	全残
ビビンバ(そぼろ)	24	23	0	1
ビビンバ(ナムル)	24	23	0	1
エビカツ50g	24	22	1	1
白身魚の唐揚(さわら30g)	24	21	0	3
中華マリネ	0			
大豆とひじきの煮物	24	18	1	5
さき切牛蒡サラダ	24	15	2	7
紅生姜	24	15	0	9

メイン献立分析 | 残食数集計④～献立毎・エビ比較～

- ・ 白身魚で完食率が低位であった前回サンプルと、同種の2022年サンプルの比較は以下の通り
- ・ S弁当ではボリュームも相応にあり、80gの白身魚フライは食べきれない可能性も考慮すべきか

2021/12/28
白身魚と海老フライ
自家製タルタル

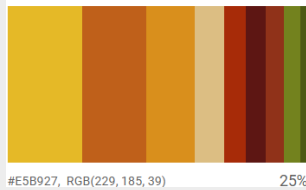
Dominant Colors



献立	総数	完食	1/2	全残
白身フライ 80g	24	9	5	10
海老フライ2L	24	22	0	2
ミックスレタス	24	24	0	0
豚キムチ	24	23	0	1
こんにゃく甘辛煮	24	22	0	2
切干大根南蛮漬け	24	19	0	5
紅生姜	24	17	0	7

2022/10/26
ミックスフライ
(白身魚F エビF 鶏竜
田揚)&ミートソース

Dominant Colors



献立	総数	完食	1/2	全残
白身魚フライ50g	24	22	0	2
エビフライ2L(29g)	24	24	0	0
(既)若どり唐揚	24	24	0	0
ナポリタン(G抜)	24	21	0	3
蓮根ペペロンチーノ(24	17	0	7
ブロッコリーの辛子和え	24	20	1	3
千切沢庵	24	19	0	5

メイン献立分析 | 残食数集計⑤～ソース区分～

- ・メイン献立に対する、パック・手作りでの差異は小さい。メイン献立による差異のほうが顕著か
- ・パック提供回数は増加傾向。特にタルタルソースについては、「唐揚」を中心に提供回数が増加

献立_補足	献立_補足2	2021年		2022年	
		提供回数	完食率	提供回数	完食率
天つゆ	パック	3	91.7%	16	95.8%
タルタルソース	パック	4	89.6%	10	97.9%
	手作り	2	91.7%	1	100.0%
トマトソース	手作り	1	91.7%	7	94.6%
とんかつソース	パック	0	-	5	89.2%
	手作り	1	95.8%	0	
シャリアピンソース	手作り	2	91.7%	3	93.1%
チリソース	手作り	3	86.1%	2	91.7%
卸大根天つゆ	パック	2	97.9%	2	87.5%
おろしソース	手作り	3	87.5%	1	95.8%
ケチャップ	パック	2	87.5%	1	87.5%
デミグラスソース	手作り	3	93.1%	0	-
バジルトマトソース	手作り	3	91.7%	0	-
ミニ醤油	パック	0	-	2	87.5%
照焼ソース	手作り	1	95.8%	1	95.8%
ポークチャップソース	手作り	0	-	2	91.7%
ギョーザたれ	パック	0	-	1	100.0%
味噌だれ	パック	0	-	1	100.0%
棒棒鶏ソース	手作り	1	95.8%	0	-
餃子タレ	パック	0	-	1	100.0%
卸大根ぼん酢	パック	1	91.7%	0	-
みぞれソース	手作り	0	-	1	87.5%
ガーリックペッパーソース	手作り	1	95.8%	0	-

メイン献立分析 残食数集計⑥～非固形メニュー～

- 固形(焼き、揚げ物等)と、非固形(麻婆XX、カレー等)の完食量を比較
- 固形、非固形という観点では、差異はあまりみられない

形態5	メイン食材2	2021年		2022年	
		提供回数	完食率	提供回数	完食率
1_固形	1_肉	119	92.6%	119	94.2%
	2_魚	38	86.1%	37	90.7%
	3_野菜	22	91.5%	33	93.4%
	4_その他	10	92.5%	31	93.0%
1_固形 集計		189	91.1%	220	93.3%
2_非固形	1_肉	15	94.7%	12	89.6%
	2_魚	3	94.4%	0	-
	3_野菜	16	89.6%	18	91.9%
	4_その他	2	97.9%	5	95.8%
2_非固形 集計		36	92.6%	35	91.7%

その他の個別検証

献立メニュー表記による相違 ～カタカナ～

- ・ インスタグラムのメニュー表記がすべてカタカナの献立と、それ以外の献立の比較検証
- ・ 2021年は魚(カタカナ以外)が低かったが、2022年にはその差も概ね解消

メイン食材2	カタカナ	2021年		2022年	
		提供回数	完食率	提供回数	完食率
1_肉	カタカナのみ	15	91.9%	19	94.5%
	上記以外	119	92.9%	112	93.6%
2_魚	カタカナのみ	2	91.7%	4	90.6%
	上記以外	39	86.4%	33	90.7%
3_野菜	カタカナのみ	2	95.8%	2	91.7%
	上記以外	36	90.4%	49	92.9%
4_その他	カタカナのみ	1	95.8%	13	94.9%
	上記以外	11	93.2%	23	92.6%
総計		225	91.4%	255	93.1%

非メイン献立の完食・全残率 ～事例：漬物～

- 提供回数の多い順に8種類の「漬物」につき、集計を実施。全体的には3割前後全残となっている
- 傾向として著変はなし。なお完食率の高いマス2におかれたケースは2022年は0であった

	献立	提供回数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	福神漬	14	336	266	10	60	79.2%	3.0%	17.9%
	つぼ漬	14	336	253	10	73	75.3%	3.0%	21.7%
	紅生姜	12	288	214	9	65	74.3%	3.1%	22.6%
	白大根	8	192	137	3	52	71.4%	1.6%	27.1%
	青かつぱ	10	240	169	13	58	70.4%	5.4%	24.2%
	千切沢庵	18	432	288	21	123	66.7%	4.9%	28.5%
	しば漬	8	192	126	8	58	65.6%	4.2%	30.2%
	三色桜	12	288	187	7	94	64.9%	2.4%	32.6%
	桜玉葱	7	168	103	5	60	61.3%	3.0%	35.7%
	2021年 集計		103	2472	1743	86	643	70.5%	3.5%
2022年	青かつぱ	15	360	274	8	78	76.1%	2.2%	21.7%
	福神漬	14	336	251	11	74	74.7%	3.3%	22.0%
	紅生姜	17	408	302	10	96	74.0%	2.5%	23.5%
	つぼ漬	10	240	176	11	53	73.3%	4.6%	22.1%
	しば漬	15	360	258	22	80	71.7%	6.1%	22.2%
	三色桜	23	552	380	17	155	68.8%	3.1%	28.1%
	千切沢庵	18	432	297	20	115	68.8%	4.6%	26.6%
	2022年 集計		112	2688	1938	99	651	72.1%	3.7%

非メイン献立の完食・全残率 ～事例：漬物～

- 提供回数の多い順に8種類の「漬物」につき、集計を実施。全体的には3割前後全残となっている
- 傾向として著変はなし。なお完食率の高いマス2におかれたケースは2022年は0であった

	献立	提供回数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	福神漬	14	336	266	10	60	79.2%	3.0%	17.9%
	つぼ漬	14	336	253	10	73	75.3%	3.0%	21.7%
	紅生姜	12	288	214	9	65	74.3%	3.1%	22.6%
	白大根	8	192	137	3	52	71.4%	1.6%	27.1%
	青かつぱ	10	240	169	13	58	70.4%	5.4%	24.2%
	千切沢庵	18	432	288	21	123	66.7%	4.9%	28.5%
	しば漬	8	192	126	8	58	65.6%	4.2%	30.2%
	三色桜	12	288	187	7	94	64.9%	2.4%	32.6%
	桜玉葱	7	168	103	5	60	61.3%	3.0%	35.7%
	2021年 集計		103	2472	1743	86	643	70.5%	3.5%
2022年	青かつぱ	15	360	274	8	78	76.1%	2.2%	21.7%
	福神漬	14	336	251	11	74	74.7%	3.3%	22.0%
	紅生姜	17	408	302	10	96	74.0%	2.5%	23.5%
	つぼ漬	10	240	176	11	53	73.3%	4.6%	22.1%
	しば漬	15	360	258	22	80	71.7%	6.1%	22.2%
	三色桜	23	552	380	17	155	68.8%	3.1%	28.1%
	千切沢庵	18	432	297	20	115	68.8%	4.6%	26.6%
	2022年 集計		112	2688	1938	99	651	72.1%	3.7%

シチューの完食・全残率

- シチューメニューは、2021年10月～12月、2022年10月～12月にて合計8回提供、完食率は95.8%
- カレー・ビビンバ・麻婆などいわゆる「ススム」メニューとの対比でも、完食率は高い傾向

年	献立	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	クリームシチュー	2	48	47	0	1	97.9%	0.0%	2.1%
	シーフードシチュー	1	24	21	2	1	87.5%	8.3%	4.2%
	シーフードトマトシチュー	1	24	24	0	0	100.0%	0.0%	0.0%
2021年 集計		4	96	92	2	2	95.8%	2.1%	2.1%
2022年	クリームシチュー	4	96	92	2	2	95.8%	2.1%	2.1%
2022年 集計		4	96	92	2	2	95.8%	2.1%	2.1%
総計		8	192	184	4	4	95.8%	2.1%	2.1%

年	献立	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年 集計 「ススム」メニュー		26	624	581	21	22	93.1%	3.4%	3.5%
2022年 集計 「ススム」メニュー		30	720	659	36	25	91.5%	5.0%	3.5%

* 「ススム」メニュー: メニュー名に、「カレー」「ビビンバ」「麻婆」を含むもの

* メニュー毎の詳細は次ページ記載

(参考)「ススム」メニューの完食・全残率

年	献立	献立数	調査数	完食数	1/2残数	全残数	完食率	1/2率	全残率
2021年	給食カレー	1	24	22	0	2	91.7%	0.0%	8.3%
	IFAカレーコロッケ55g	1	24	22	1	1	91.7%	4.2%	4.2%
	カレーコロッケ	1	24	23	1	0	95.8%	4.2%	0.0%
	キーマカレー	1	24	23	0	1	95.8%	0.0%	4.2%
	シーフードカレー	1	24	23	0	1	95.8%	0.0%	4.2%
	チキンカレー	1	24	20	2	2	83.3%	8.3%	8.3%
	チリ風味レッドカレー	1	24	23	1	0	95.8%	4.2%	0.0%
	トマトのビーンズカレー	1	24	24	0	0	100.0%	0.0%	0.0%
	ビビンバ ナムル	1	24	24	0	0	100.0%	0.0%	0.0%
	ビビンバ 肉味噌	1	24	23	0	1	95.8%	0.0%	4.2%
	ビビンバ(そぼろ)	1	24	20	3	1	83.3%	12.5%	4.2%
	ビビンバ(ナムル)	1	24	22	1	1	91.7%	4.2%	4.2%
	ポークカレー	6	144	135	5	4	93.8%	3.5%	2.8%
	給食カレー	1	24	23	0	1	95.8%	0.0%	4.2%
	鯖のカレー醤油焼き	1	24	24	0	0	100.0%	0.0%	0.0%
	四川麻婆豆腐	1	24	22	0	2	91.7%	0.0%	8.3%
	中華屋さんのまかないカレー	1	24	24	0	0	100.0%	0.0%	0.0%
	麻婆茄子	1	24	19	3	2	79.2%	12.5%	8.3%
麻婆春雨	1	24	21	1	2	87.5%	4.2%	8.3%	
麻婆豆腐	2	48	44	3	1	91.7%	6.3%	2.1%	
2021年 集計		26	624	581	21	22	93.1%	3.4%	3.5%
2022年	IFAカレーコロッケ55g	1	24	23	1	0	95.8%	4.2%	0.0%
	インド風スパイスカレー	2	48	42	2	4	87.5%	4.2%	8.3%
	カレー	1	24	22	0	2	91.7%	0.0%	8.3%
	カレーコロッケ	1	24	21	3	0	87.5%	12.5%	0.0%
	チキンカレー	3	72	68	2	2	94.4%	2.8%	2.8%
	トマトのビーンズカレー	2	48	41	2	5	85.4%	4.2%	10.4%
	トマトのビーンズカレー	1	24	22	2	0	91.7%	8.3%	0.0%
	ビビンバ(そぼろ)	4	96	95	0	1	99.0%	0.0%	1.0%
	ビビンバ(ナムル)	2	48	47	0	1	97.9%	0.0%	2.1%
	ポークカレー	3	72	65	5	2	90.3%	6.9%	2.8%
	給食カレー	3	72	61	7	4	84.7%	9.7%	5.6%
	鯖のカレー醤油焼き83g	1	24	20	4	0	83.3%	16.7%	0.0%
	麻婆豆腐	5	120	108	8	4	90.0%	6.7%	3.3%
	麻婆豆腐 プチ豆腐	1	24	24	0	0	100.0%	0.0%	0.0%
2022年 集計		30	720	659	36	25	91.5%	5.0%	3.5%
総計		56	1344	1240	57	47	92.3%	4.2%	3.5%

非メイン献立(副菜)の完食率ランキング(上位:95%超)

メイン食材2	2021年		2022年		合計	
	提供回数	完食率	提供回数	完食率	提供回数	完食率
切干大根炒り煮	0	-	1	100.0%	1	100.0%
デミグラスソース	0	-	1	100.0%	1	100.0%
ポークビーンズ	1	100.0%	0	-	1	100.0%
オムレツ	1	100.0%	0	-	1	100.0%
紅生姜	1	100.0%	0	-	1	100.0%
厚焼玉子	1	95.8%	2	100.0%	3	98.6%
マカロニインディアン	2	97.9%	0	-	2	97.9%
ポテトサラダ	2	95.8%	1	100.0%	3	97.2%
ジャンボ焼売	1	95.8%	0	-	1	95.8%
ミニがんも含煮	1	95.8%	0	-	1	95.8%
三角春巻	1	95.8%	0	-	1	95.8%
かにかま	2	95.8%	0	-	2	95.8%
こんにゃく煮	0	-	1	95.8%	1	95.8%
ピザポテト春巻き	1	95.8%	0	-	1	95.8%
焼肉サラダ	0	-	1	95.8%	1	95.8%
ひじきのごま醤油和え	1	100.0%	1	91.7%	2	95.8%
ポークカレー	1	95.8%	0	-	1	95.8%
ほうれん草のお浸し	1	95.8%	0	-	1	95.8%

非メイン献立(副菜)の完食率ランキング(下位:70%未満)

メイン食材2	2021年		2022年		合計	
	提供回数	完食率	提供回数	完食率	提供回数	完食率
野菜炒め	1	70.8%	2	68.8%	3	69.4%
ブロッコリーごま醤油和え	0	-	2	68.8%	2	68.8%
春雨の中華炒め	1	66.7%	0	-	1	66.7%
ピーマンと筍のソテー	1	66.7%	0	-	1	66.7%
蓮根ごま煮	0	-	1	66.7%	1	66.7%
ワカメサラダ	1	66.7%	0	-	1	66.7%
筍と高菜のピリ辛炒め	3	66.7%	0	-	3	66.7%
ササガキゴボウサラダ	1	66.7%	0	-	1	66.7%
ワカメとコーンのサラダ	0	-	1	66.7%	1	66.7%
蓮根のうめ和え	1	66.7%	0	-	1	66.7%
大豆とマカロニのミート煮	1	66.7%	0	-	1	66.7%
カニサラダ	3	70.8%	1	50.0%	4	65.6%
大根とひじきのクリーミーサラダ	0	-	3	65.3%	3	65.3%
人参梅肉和え	0	-	2	64.6%	2	64.6%
蓮根の梅和え	1	75.0%	1	50.0%	2	62.5%
小松菜ピーナツ和え	0	-	1	62.5%	1	62.5%
オクラのお浸し	0	-	1	62.5%	1	62.5%
チリビーンズ	0	-	1	62.5%	1	62.5%
ひじきのサラダ	2	60.4%	0	-	2	60.4%
キャベツのゆず風味	1	54.2%	0	-	1	54.2%
小松菜とツナの粒マスタード和え	1	54.2%	0	-	1	54.2%
青梗菜と人参の胡麻サラダ	1	54.2%	0	-	1	54.2%
蓮根のにんにく醤油ソテー	1	54.2%	0	-	1	54.2%
ハリハリ漬	0	-	1	54.2%	1	54.2%
切干大根ごま炒め	0	-	1	50.0%	1	50.0%
枝豆とキャベツ炒め	0	-	1	45.8%	1	45.8%

添付資料

- 調査データは、「レポート(データ資料)_202302_fin」にて納品
- 「調査一覧2021-2022」の項目定義は以下の通り

ID	日付・献立ごとのユニークな通算番号
日付	調査票データによる
曜日	調査票データによる
実施区分	調査票データによる
弁当区分	調査票データによる
メニュー名	インスタグラム表のメニュー名を取得
メニュー(主1)	「メニュー名」のうち&で区切られた左メニュー
メニュー名(主2)	「メニュー名」のうち&で区切られた右メニュー
献立(番号)	調査票データの記載の順番を番号か
献立(元)	調査票データによる
献立	調査票データの表記ゆれを修正
献立_補足,2,3	調査票データの表記ゆれを修正、ソースデータ整備
献立_重量(g)	調査票データの表記ゆれを修正
調査数	調査票データによる
完食	調査票データによる
1/2残	調査票データによる
全残	調査票データによる

補完フラグ	調査票データから表記ゆれを修正したフラグ
マス目	インスタグラムの写真より、特定したマス目
メイン食材	各種データより判別(名義フラグ)
メイン調理	各種データより判別(名義フラグ)
料理種類	各種データより判別(名義フラグ)
形態	各種データより判別(名義フラグ)
メイン食材2	各種データより判別(区分名)
メイン食材3	各種データより判別(区分名)
メイン調理2	各種データより判別(区分名)
料理種類2	各種データより判別(区分名)
形態5	各種データより判別(区分名)
最高気温	気象庁データより取得
降水量	気象庁データより取得
カタカナ	メニュー名がカタカナのみのフラグ
ススム	カレー、麻婆、ビビンバ、を含むメニュー

EOD