## 総使用量の計算式

## 公 総使用量

式 = 純使用料(一人分)÷可食部率×100×喫食人数

要約すると…

皮や根がついた食材(全員分)

=食べるところだけの食材(1 人分)÷食材のうち食べるところの割合 $(%) \times 100(%) \times$ 食べる人数

## 例 問題) 純使用料(1人分)160g、廃棄率 20%、喫食人数 50人の時の総使用量は?

- ●工程 1. 純使用料(1人分)が総使用量中の何%なのか求める。
  - →<mark>純使用料</mark>は廃棄するところがない状態なので、全体(総使用量)である 100%から廃棄するところの%である廃棄率を引いた値である。
    - 式) 100%(全体)-20%(廃棄率)=80%(総使用量中の純使用料の%)
  - 2. 純使用料のgを純使用料の%で割る。
    - →同じものを指すgと%の場合、gを%で割ると1%が出る。
      - 式) 純使用料 160 g ÷80% = 2 g (全体の 1%の量)
  - 3. 1%のg×総使用量の%を求める。
    - →全体(総使用量)は全体の 100% なので、 1 % の g に 1 0 0 を かける と 1 0 0 % の g と なる。
      - 式)  $2 g (1\%) \times 100\% = 200 g$
  - 4. 式) 200g×50人=10000