

平成 27 年度
三条市給食残量調査
結果報告書

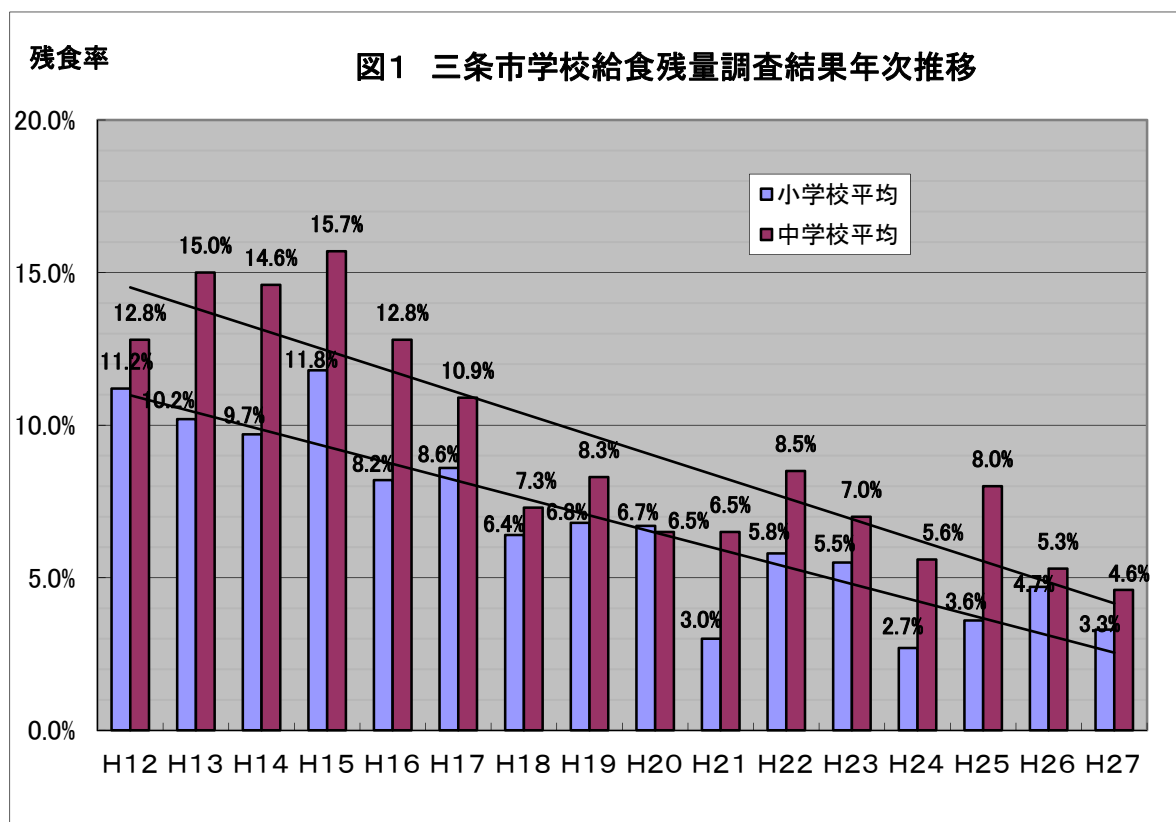
教育委員会 教育総務課
福祉保健部健康づくり課 食育推進室

平成 27 年度三条市学校給食残量調査結果

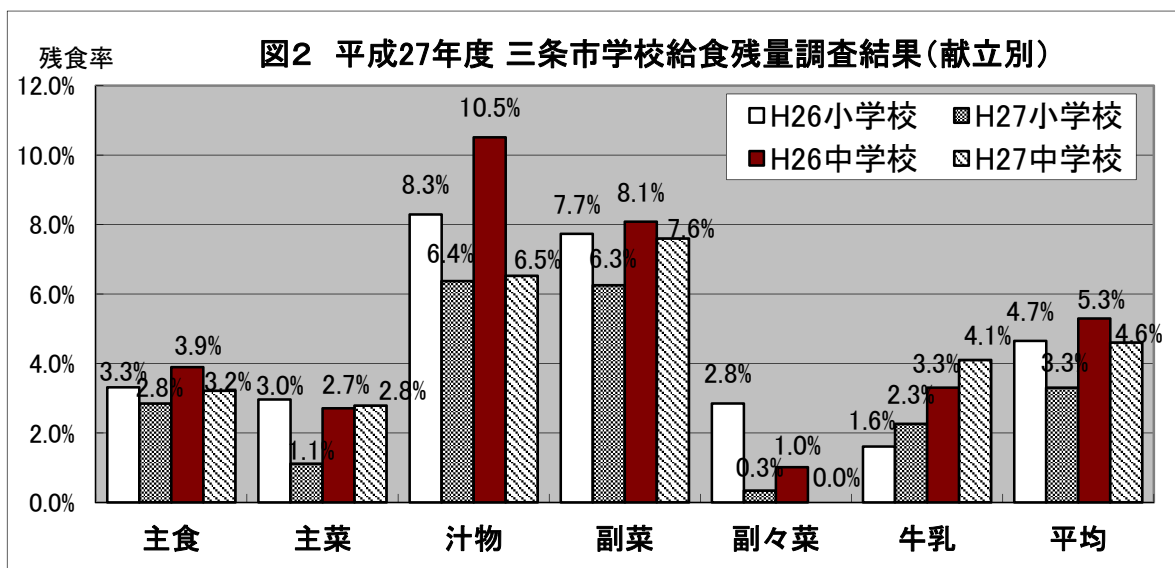
- 1 調査目的 子どもたちの給食の喫食状態を把握し、学校における食育の推進及び学校給食を充実させる資料とする。
- 2 実施期間 平成 27 年 11 月中の 2 日間（市内同一献立で実施）
- 3 調査対象 市内小学校 3・4 年生及び中学校 1・2 年生の全クラス
- 4 献立

| 献立 A | 献立 B |
|-----------|----------|
| ➤ ごはん | ➤ ごはん |
| ➤ 鯖のみそ漬焼き | ➤ あさりの佃煮 |
| ➤ ひじきの五目煮 | ➤ 大豆コロッケ |
| ➤ けんちん汁 | ➤ ポパイサラダ |
| ➤ 牛乳 | ➤ わかめ汁 |
| | ➤ 牛乳 |

- 5 結果概要 ※[]内は昨年度結果



- (1) 残食率の年次推移にみる昨年度との比較では、小学校は 3.3%[4.7%]と 1.4 ポイント、中学校は 4.6%[5.3%]と 0.7 ポイント減少した。



(2) 献立別にみる昨年度との比較では、牛乳以外のほとんどの献立において残食率が減少していた。特に小学校で大きく減少しており、主菜は1.1%[3.0%]と1.9ポイント、汁物は6.4%[8.3%]と1.9ポイント、副菜は6.3%[7.7%]と1.4ポイント、副々菜は0.3%[2.8%]と2.5ポイント減少した。中学校においても汁物が6.5%[10.5%]と4.0ポイント減少した。

表1 学校給食残量調査献立別残食率

| 献立 A | | | | | | | |
|-----------|------|----------|-------|---------|--------|------|-------|
| | 主食 | 主菜 | 汁物 | 副菜 | 副々菜 | 牛乳 | 平均残食率 |
| | ごはん | 鯖のみそ漬け焼き | けんちん汁 | ひじきの五目煮 | | | |
| 小学校 | 3.1% | 1.2% | 6.4% | 8.0% | | 2.8% | 3.6% |
| 中学校 | 2.9% | 3.2% | 4.4% | 9.3% | | 4.1% | 4.1% |
| 献立 B | | | | | | | |
| | 主食 | 主菜 | 汁物 | 副菜 | 副々菜 | 牛乳 | 平均残食率 |
| | ごはん | 大豆コロッケ | わかめ汁 | ポパイサラダ | あさりの佃煮 | | |
| 小学校 | 2.6% | 1.1% | 6.3% | 4.5% | 0.3% | 1.8% | 3.0% |
| 中学校 | 3.5% | 2.4% | 8.7% | 5.9% | 0.0% | 4.1% | 5.2% |
| 献立 AB の平均 | | | | | | | |
| | 主食 | 主菜 | 汁物 | 副菜 | 副々菜 | 牛乳 | 平均 |
| 小学校 | 2.8% | 1.1% | 6.4% | 6.3% | 0.3% | 2.3% | 3.3% |
| 中学校 | 3.2% | 2.8% | 6.5% | 7.6% | 0.0% | 4.1% | 4.6% |

- (3) 献立A及び献立Bにおいて平均残食率は大きな違いは見られなかった。
 (4) 小学校では、副々菜がある献立Bで主食の残食率が低かった。
 (5) 主菜では小学校は大きな差がなかったものの中学校では「大豆コロッケ」より「さばのみそ漬け焼き」の残食率が高く、副菜では「ポパイサラダ」より「ひじきの五目煮」が小中学校ともに残食率が高かった。

6 総括

残食率の年次推移では、小中学校ともに減少し、中学校では最も低値となった。献立を評価する際、残食率は5%以内が許容の目安とされており、今年度は小中学校ともに残食率が5%以下となった。一因として、ドリンクタイムを設け、学校の努力もあり、牛乳飲用を食事と切り離したことが残食率の減少につながったのではないかと推察される。

献立別では、主菜は「大豆コロッケ」より「さばのみそ漬け焼き」の残食率が高い。普段から魚料理の中でも骨付きの焼き魚の残食が多いことや、国の調査で魚介類の摂取量が年々減少傾向にあることから、子どもたちの魚離れが進んでいることが懸念される。

汁物や副菜など野菜中心のおかずの残食率は昨年よりは減少したが、依然として高い。汁物は2日間とも和風の味付けだったためか残食率が高い。中華や洋風のスープは残食が少ない傾向にある。副菜は「ポパイサラダ」より「ひじきの五目煮」で残食率が高く、普段から和風の煮物などで残食が多い傾向にある。

これらのことから、家庭において魚介類や野菜類を使った和風の料理を食べる機会が少ないこと、それが子どもたちの食嗜好に影響していることが想定できる。

7 今後の取組

調査の結果から、子どもたちの生涯にわたる健康的な食習慣の定着を目指し、次の取組を行う。

- (1) 学校給食に地場農産物を活用した和食を主体に提供する。
- (2) 食に関する指導や給食指導において、和食のもつ栄養的また文化的な価値を伝え、食事としっかり向き合う姿勢を育む。
- (3) 給食を適切な食事量を知る重要な機会として、適量を配食する。
- (4) 子どもたちが十分に食事を味わえるように、給食時間を十分確保する。
- (5) 給食主任、食育担当者、食物アレルギー担当者、養護教諭、栄養教諭等が、日常の給食指導に関わる学級担任と協力して取組を進める。
- (6) 生産者交流会の開催、田畑や果樹園の見学等、食の源である農業との接点をもつよう努める。
- (7) 家庭に対しても、様々な機会を通じ家族が食事を一緒にとる共食のすすめ、和食への回帰を促す啓発活動を行う。
- (8) ドリンクタイムを継続実施し、設定時間や提供方法についてもさらに工夫する。