

平成 30 年度  
三条市学校給食残量調査  
結果報告書

三条市教育委員会 教育総務課

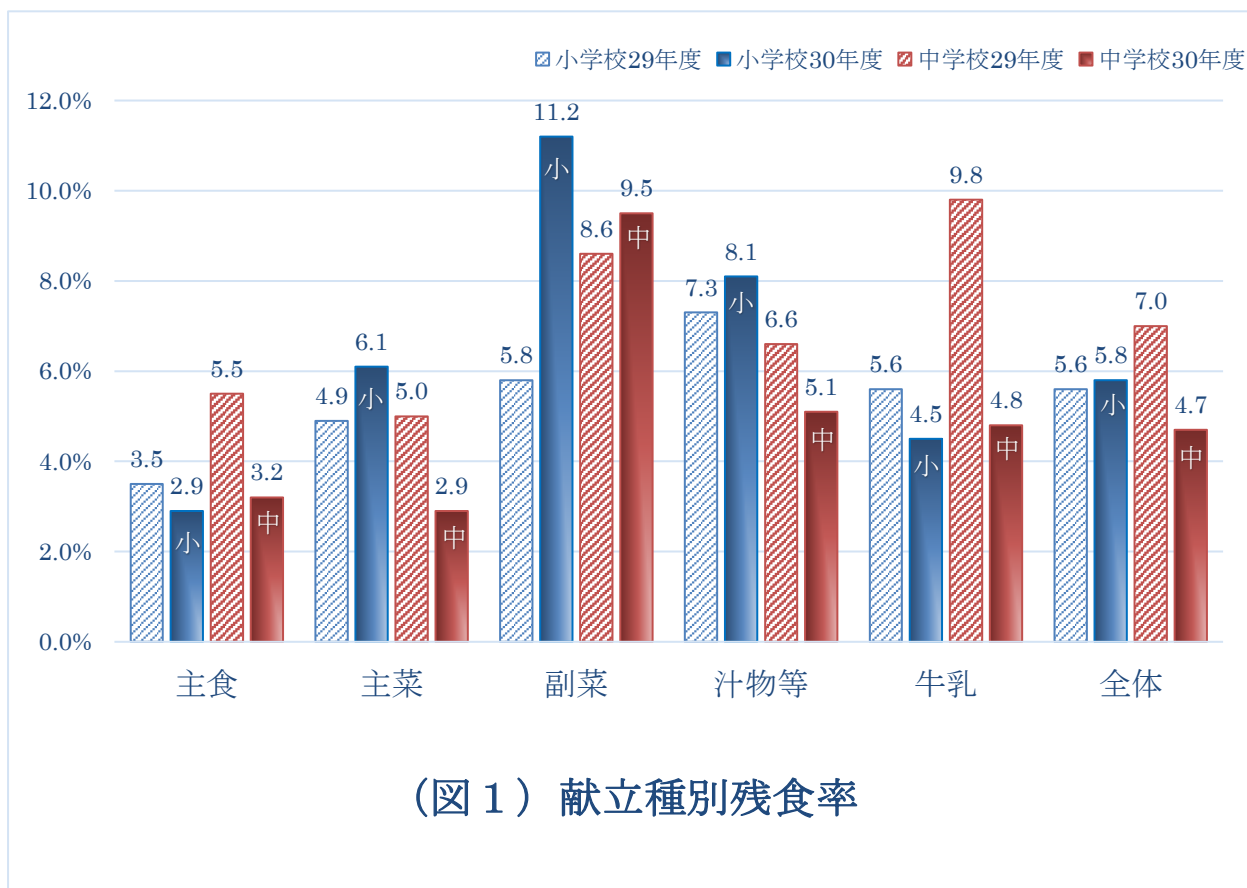
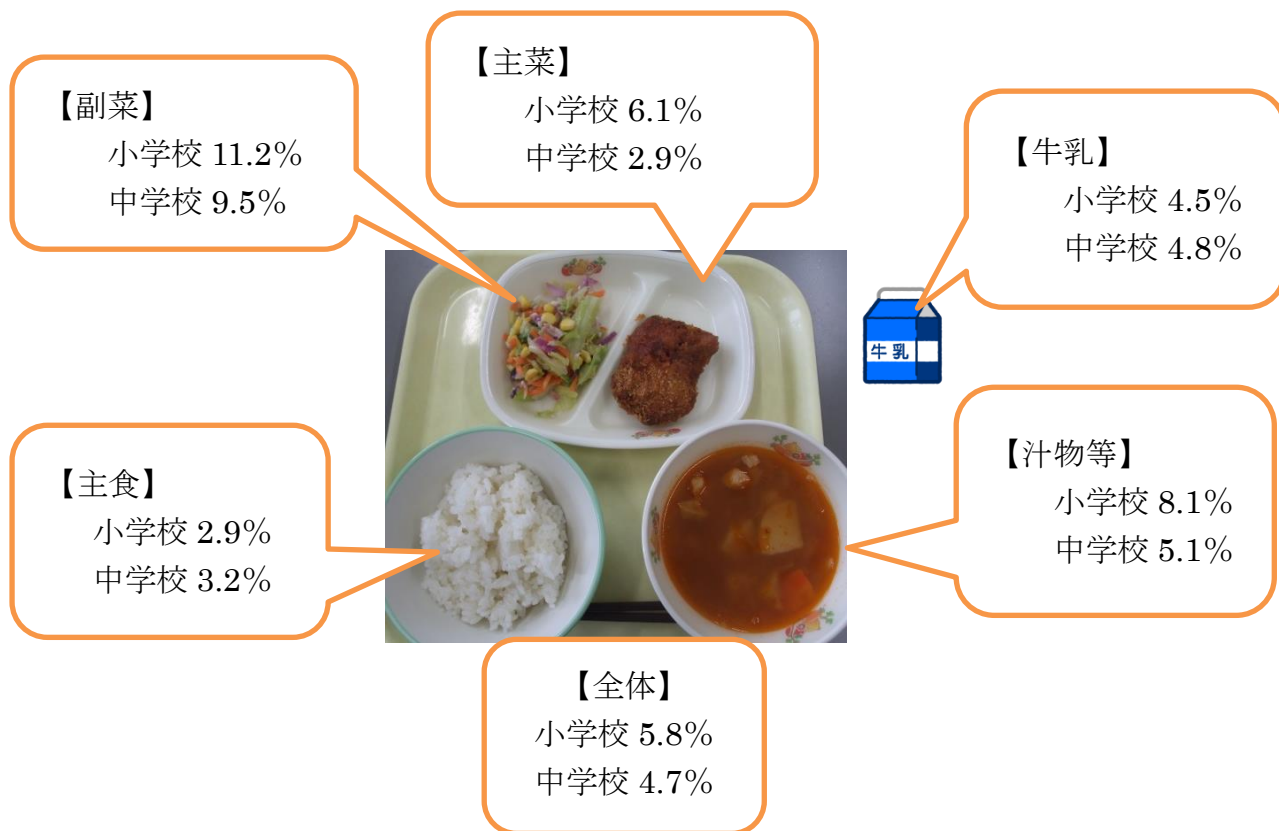
## 平成 30 年度三条市学校給食残量調査

- 1 目 的 子供たちの給食の喫食状態を把握し、食育の推進及び学校給食を充実させるための資料とする。
- 2 期 間 平成 30 年 11 月中の 2 日間
- 3 調査対象 全小学校 3・4 年生及び全中学校 1・2 年生  
義務教育学校 3・4・7・8 年生
- 4 調査方法
  - (1) 提供量 (kg) と残食量 (kg) を計量し、残食率 (%) を算出した。
  - (2) 主食と牛乳は学校で計量し、その他は調理場で計量した。
  - (3) 調理場ごとの献立で実施した。
  - (4) 残量調査を実施することを児童生徒には伝えなかった。

※集計に当たっては、大崎学園 3・4 年生は小学校へ、大崎学園 7・8 年生は中学校へ含むものとする。

## 5 結果概要

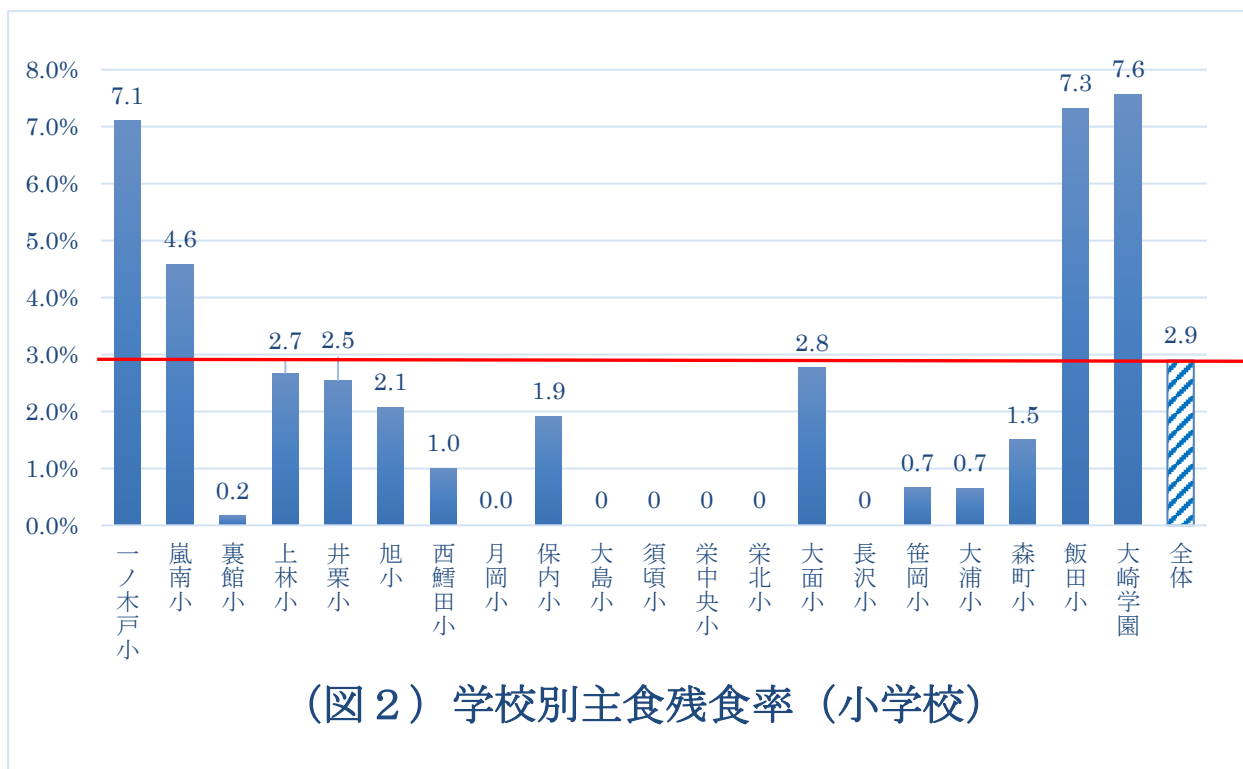
### (1) 全体の残食率



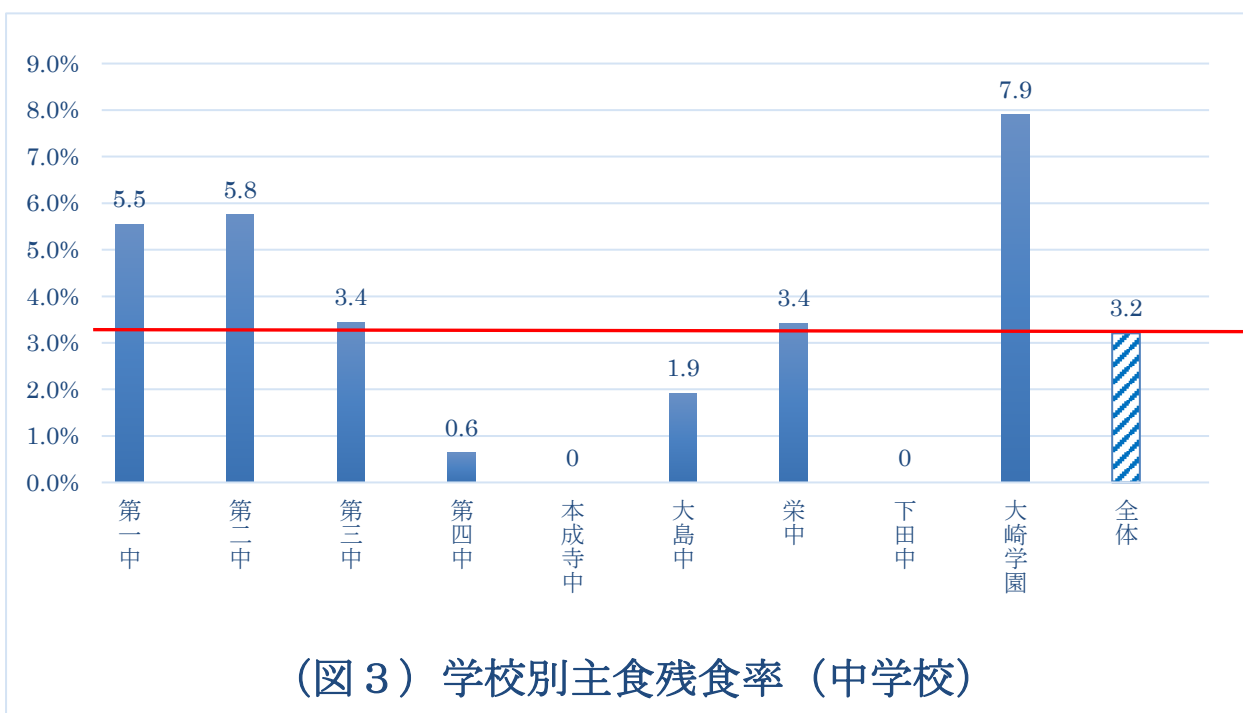
(2) 献立種別別残食率

ア 主食

(ア) 小学校

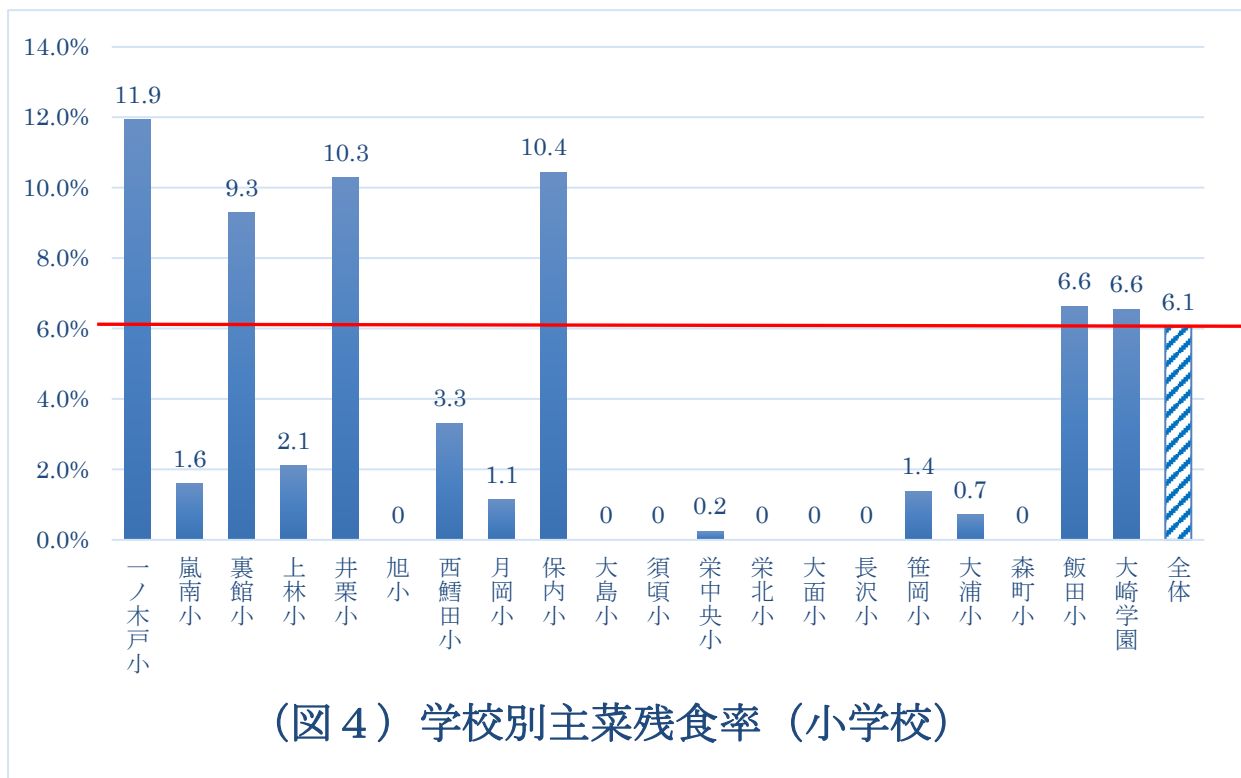


(イ) 中学校

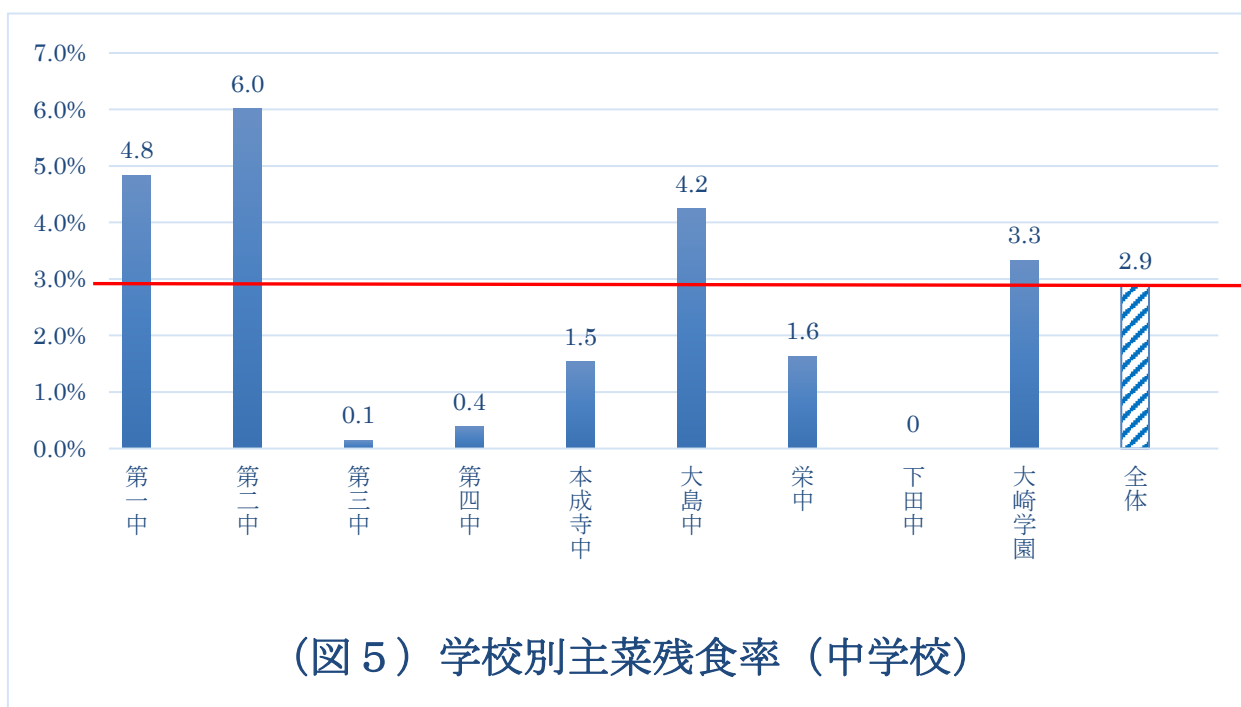


イ 主菜

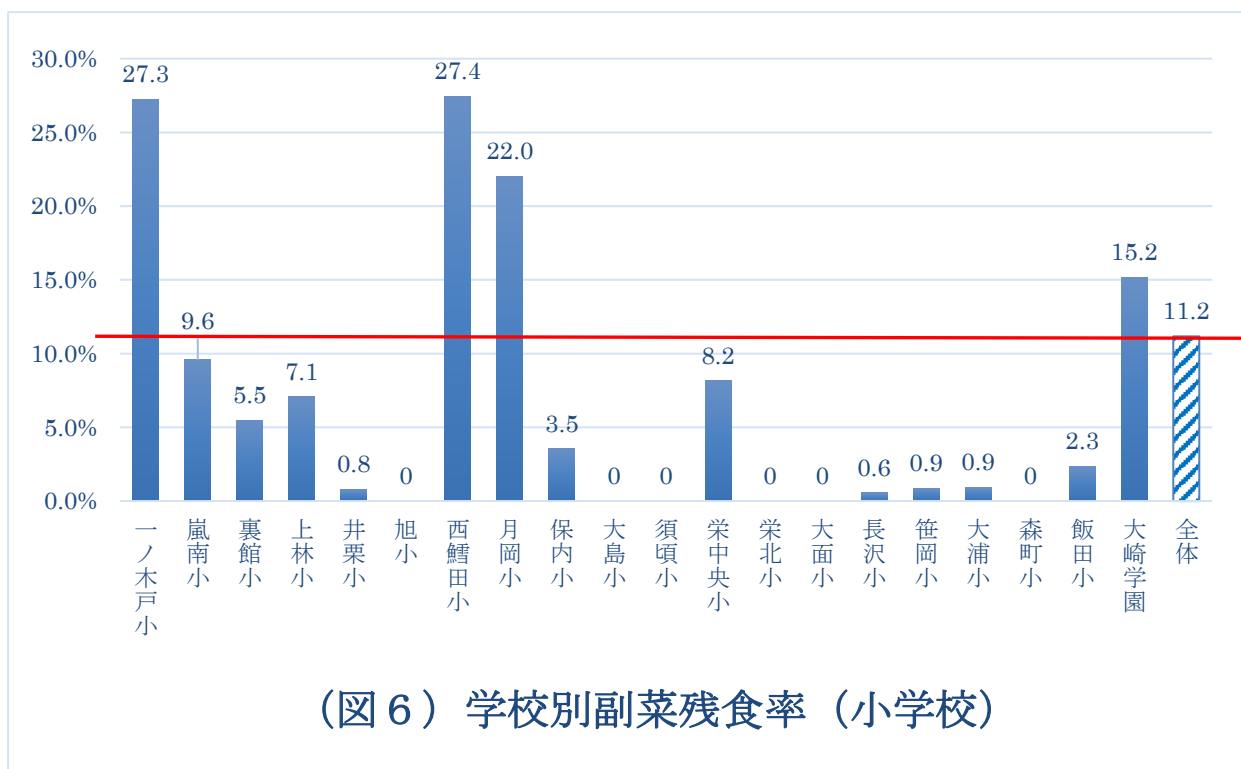
(ア) 小学校



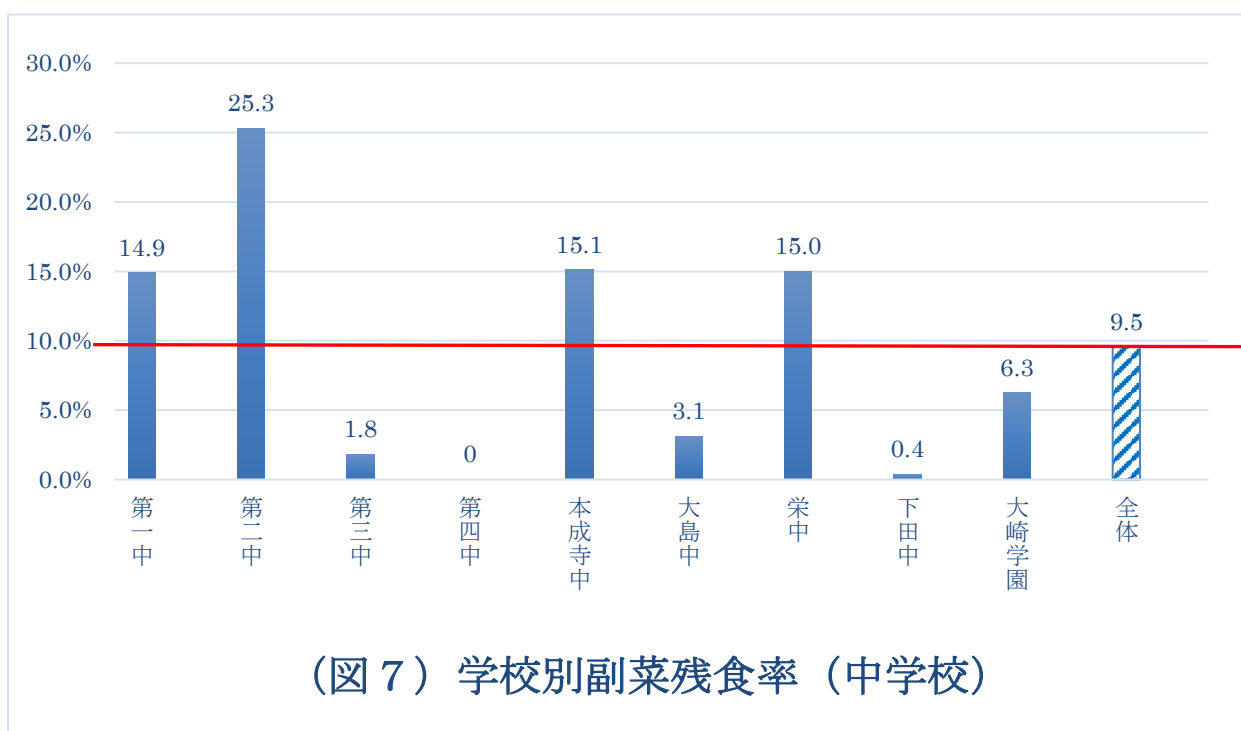
(イ) 中学校



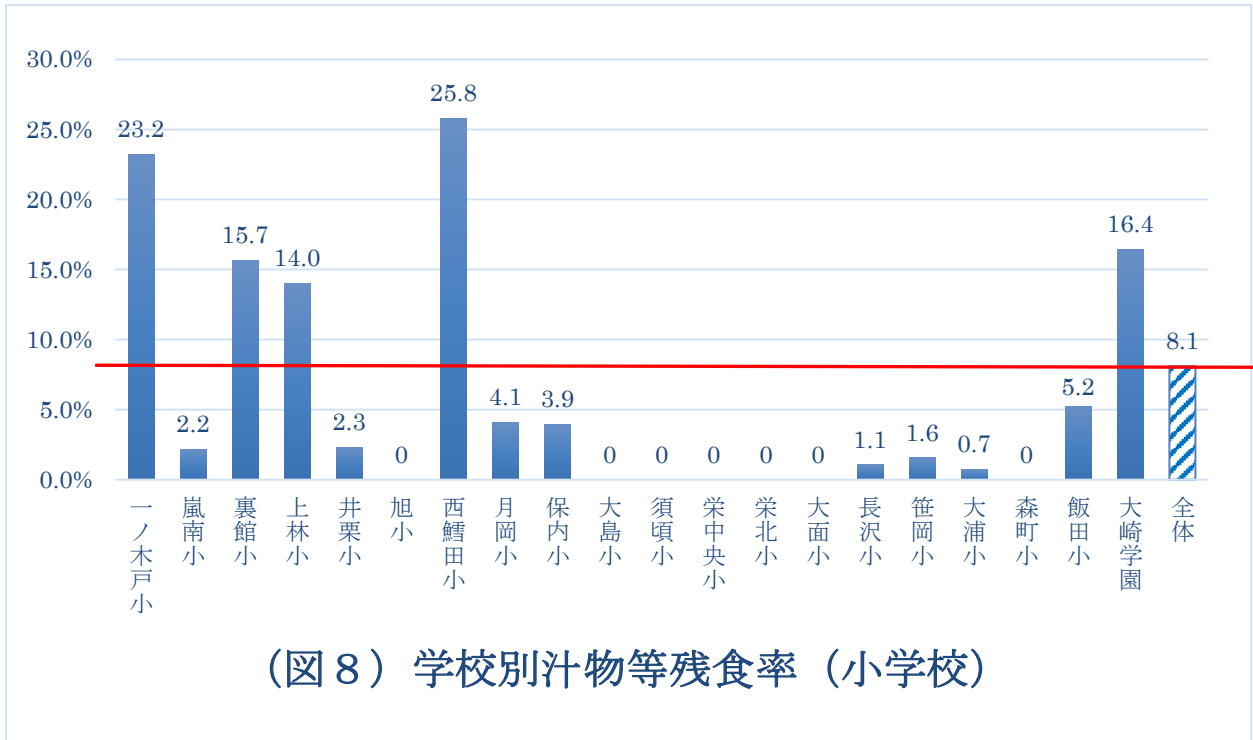
ウ 副菜  
 (ア) 小学校



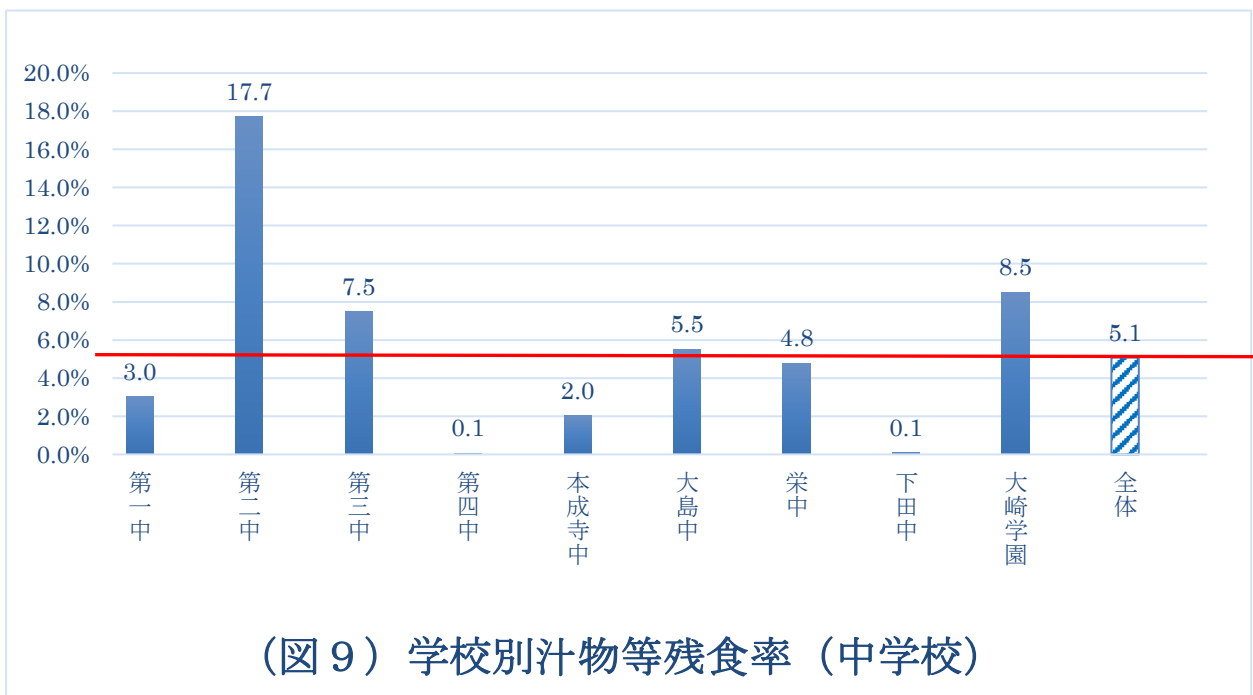
(イ) 中学校



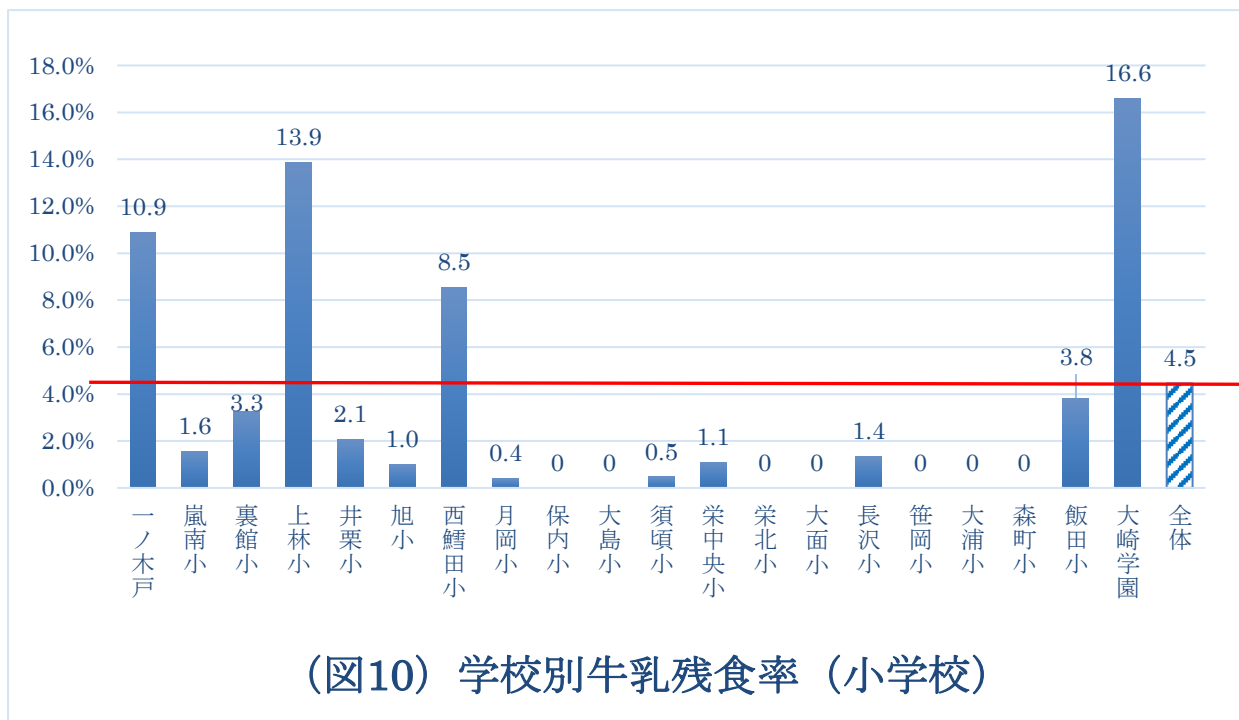
エ 汁物等  
(ア) 小学校



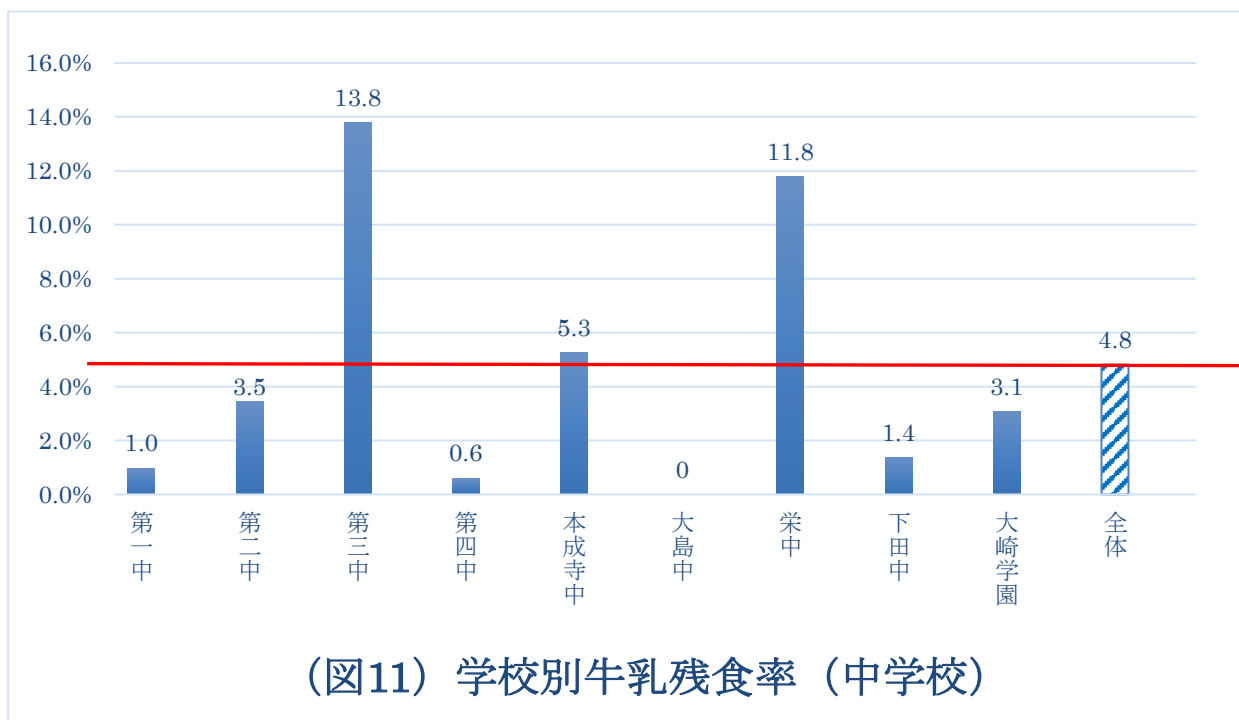
(イ) 中学校



オ 牛乳  
(ア) 小学校

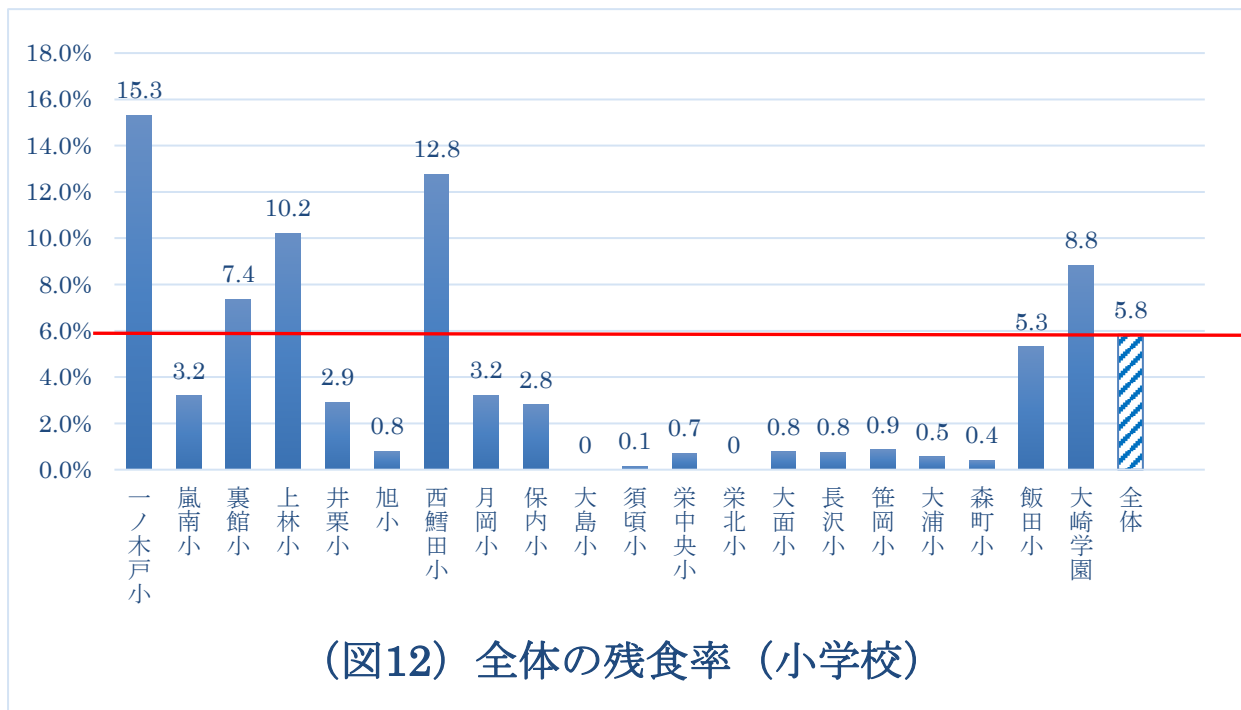


(イ) 中学校

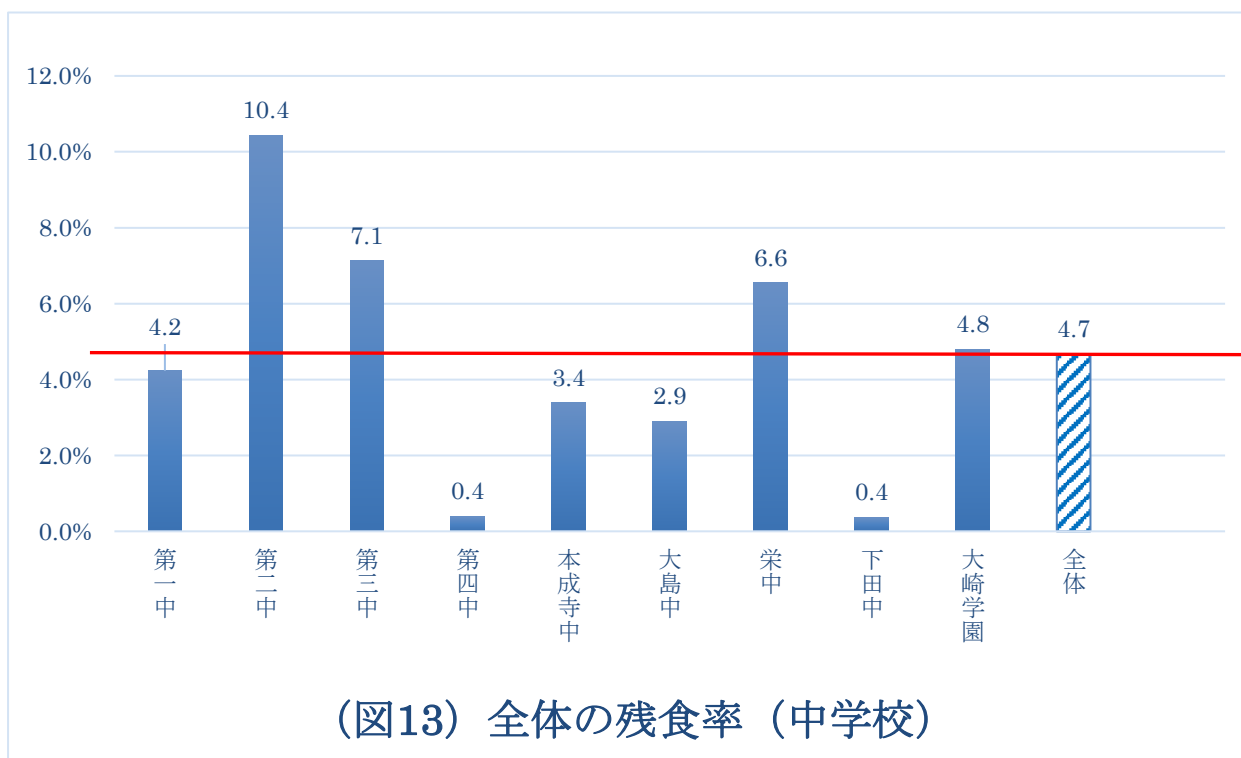




カ 全体の残食率  
 (ア) 小学校



(イ) 中学校



## 6 考 察

今年度の残量調査献立種別では、主食（ご飯）の残食率が最も低かった。

残食率の高かった学校で主菜に着目すると、骨のある焼魚や歯ごたえのある献立が多かった。学校からのコメントでは、「かみかみメニューで満腹感があり、食べることができない児童が見られた。」との記述があった。噛むことを教えるのも学校給食の大切な役割であると考え、そういった献立でも残食率が低くなるよう今後も工夫しながら給食を提供していきたい。

例年、野菜を主体とした副菜や汁物は残食率が高く、今年度もその傾向が見られた。特に副菜で高かった理由としては、調査期間において普段食べる機会が少なく、児童生徒が苦手とする「くきわかめ」を使用した調理場が多かったことも関係していると考えられる。

各調理場では、児童生徒からは不人気の献立や苦手な食材もあるが、栄養価の充足はもちろん、家庭では馴染みのない食品をあえて使用することで食経験を増やし、様々な味に慣れてほしいという目的を持って献立を作成している。

牛乳の残量は、小中学校とも昨年度より減少し、小学校は5.6%から4.5%、中学校では9.8%から4.8%となった。このことは、ドリンクタイムの継続的な指導が行われていることに加え、本年度ドリンクタイムの時間帯の見直しを行ったことにより、一定の効果が表れているものと考えられる。

なお、残食率については、配食されたものを児童生徒の皿に盛りきることで改善された事例もあることから、学級担任を始めとした学校教職員の協力を得ながら、給食指導をより一層充実させていきたい。

## 7 今後の取組等

調査結果を踏まえ、子供たちの生涯に渡る健康的な食習慣の定着を目指し、教育委員会として次の取組を推進する。

- (1) 学校給食では、引き続き地場農産物を積極的に活用した和食を基本とする。
- (2) 食に関する指導等において、和食の良さや文化的な価値をしっかりと伝える。
- (3) 給食を各年代に応じた適切な食事量を知る機会とし、配食時は均等に盛りきる指導を行う。
- (4) 生産者交流会等を通して、食の源である農業との接点を数多く持つよう努める。