令和７年２月 27 日（木）
令和６年度第２回三条市学校給食運営委員会　資料 No. ３

令和６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

令和６年度三条市学校給食残量調査

１　目　　的　　給食の残量を確認し、学校とデータを共有することで、配膳方法の見直しや食指導等の充実を促す。これにより、児童生徒の適切な栄養摂取による健康保持増進を図る。

２　期　　間　　令和６年 11 月 11 日から 15 日の５日間

３　調査対象　　一ノ木戸小学校３、４年生
第二中学校２年生
大崎学園３、４、８年生
※県の学校給食実施状況等調査で対象となった小学校（義務教育学校前期課程含む）及びそれを受配校とする調理場が給食提供する中学校（義務教育学校後期課程含む）

４　献　　立

一ノ木戸小学校、第二中学校

月日	主食	主菜	副菜	汁物	その他
11 月 11 日	ごはん	れんこんハンバーグ	にらもやし炒め	みそかきたま汁	牛乳
11 月 12 日	さつまいもごはん	ししゃもフライ	ごま酢あえ	肉入りけんちん汁	牛乳
11 月 13 日	ごはん	しゅうまい	大根サラダ	厚揚げの中華煮	牛乳
11 月 14 日	ごはん	さばの生姜焼き	れんこんきんぴら	沢煮椀	牛乳
11 月 15 日	ごはん	鶏の塩から揚げ	海藻サラダ	ABC スープ	牛乳

大崎学園

月日	主食	主菜	副菜	汁物	その他
11 月 11 日	ごはん	里芋の肉味噌がらめ		小松菜と卵のスープ	牛乳 みかん
11 月 12 日	ごはん	しゅうまい	のり酢あえ	おでん	牛乳
11 月 13 日	ごはん	メルルーサのアーモンド味噌	たくあんのおかかあえ	さつま汁	牛乳
11 月 14 日	ごはん	さばのカレー焼き	茎わかめのきんぴら	あさりの味噌汁	牛乳
11 月 15 日	ごはん（副々菜：ひじきとゆかりのふりかけ）	厚焼きたまご	塩ナムル	味噌バター肉じゃが	牛乳

5　調査項目

（1）給食の残量（残食率）
　　調理場において、料理別に計量

（2）喫食時の様子
　　担任等が気になった点等を記載

6　結果概要

小学校には大崎学園前期課程を、中学校には大崎学園後期課程を含む。

（1）給食の残量（料理別平均残食率）

	小学校	中学校	残量が目立った料理
主食	3.0%	3.4%	－
主菜	2.5%	0.2%	里芋の肉味噌がらめ
副菜	8.8%	15.0%	たくあんのおかかあえ くきわかめのきんぴら にらもやし炒め 大根サラダ
副々菜	0.0%	0.0%	－
汁物	2.7%	2.3%	あさりのみそ汁（小） みそかきたま汁（中）
牛乳	2.1%	0.1%	－
全体	**3.0%**	**2.8%**	－

（2）喫食時の様子（抜粋）

小学校	【献立について】 ・にらもやし炒めは、野菜が苦手で食べようとしない児童が目立った。 ・茎わかめのきんぴらは、緑色の食材が苦手な児童が多く残量が目立った。 ・里芋の味噌がらめは、初めてのメニューで食べ慣れていないことと、里芋自体が苦手な児童が多く、残量が目立った。 ・ししゃもフライは、頭の方を残す児童、真ん中だけ食べて後は残す児童がいた。 ・しゅうまい、のり酢和えは食べ慣れているようだ。 ・メルルーサは骨のない魚だったので、パクパク食べていた。 ・骨を上手に取り除けないためか、鯖を残す児童が多かった。 ・あさりのみそ汁は、あさりが苦手な児童が多くいたが、それ以外の具を喜んで食べていた。 ・ふりかけと一緒にごはんをよく食べていた。 ・牛乳はいつも決まった児童が残す。

小学校	【その他】 ・みんなで声を掛け合い、残量ゼロを目指している。減らす児童もいるが増やす児童もいる。協力して全部食べようと頑張っている。 ・４限の体育が伸びたため、食べる時間が少なかった。 ・早めに準備をスタートしたら、食べる時間がしっかりと確保され、残量も少なかった。 ・残量をチェックするようになってから、野菜を一口しか食べられなかった児童が二口食べるよう努力する姿や、苦手な食材でも一口は食べようとチャレンジする姿などが見られた。
中学校	【献立について】 ・ごはんの残量が普段よりも多かった。生徒に聞いたところ「おかずの味が薄い」などの声が聞かれた。 ・いただきますをしてすぐに、ごはんを減らす女子が多い。男子がおかわりしたので、全体で残量は少なかった。 ・野菜が苦手な生徒が多いようで、たくあんのおかかあえの残量が目立った。 ・海藻が苦手な生徒が多く、海藻サラダの残量がやや目立った。 ・牛乳を残す生徒が多い。 ・ふりかけがあるとごはんが食べやすいようだ。 【その他】 ・５限が体育で、あまり満腹になると動けないと考え、おかわりを控えた生徒が多かった。 ・おかずは残っていても、男子がおかわりして食べる。

7　考　　察

料理別平均残食率から、他の料理に比べ、副菜の残量がかなり多いことが確認できた。特に中学校で残食率が高く、平均 15.0％であるが、料理によっては 20％を超える日も数日見られた。理由としては、喫食時の様子から、小中共に「野菜が苦手」という児童生徒が多いようだ。１つの料理の残量が明らかに多いということは、摂取できる栄養素等にも偏りが生じる可能性があることから、特に副菜の残量には注目し、残量を減らす工夫をしていく必要がある。

次いで残量が多かったのが、小中共に主食のごはんである。喫食時の様子から、「おかずの味が薄く残ってしまった」「ふりかけがあると食べやすい」など、副食により左右されるようだ。ごはんをしっかり食べられる工夫の一つとして、ごはんが進む味付けやふりかけの提供が考えられるが、食塩相当量の基準との兼ね合いもあるため、塩分に配慮しながらの工夫が必要である。

全体を通して、児童生徒の喫食量は個人差が大きく、全体の残量だけでは、個々が必要な量をバランスよく喫食できているかの確認が難しい。給食の最も重要な役割である「適切な栄養摂取による健康の保持増進」を果たすためには、全体の残量を減らしつつ、個々の喫食状況にも注目し、支援していく必要がある。残量調査をきっかけに、

苦手なものも食べようとチャレンジする姿が見られたという記載もあることから、校内での取組や声掛けは有効であると考えられるので、学校や調理場と連携し、取り組んでいきたい。

８　今後の取組等

児童生徒の適切な栄養摂取による健康の保持増進及び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) 献立作成において、栄養バランスが整い、多様な食材を活用しながらも、残量が多くならないよう組合せや調理方法等を工夫する。また、地元農産物を積極的に活用し、季節感のある献立を実践する。

(2) 他教科とも連携しながら、バランスの良い食事や健康面とのつながり、地産地消や文化的な価値を伝える食指導を行う。

(3) 給食は、各年代に応じた適切な食事量を知る機会であることから、学校と連携し、配食時には均等に盛りきり、その後の各自の調整についても、減らし過ぎや増やし過ぎとならないよう指導を行う。

(4) 十分な喫食時間を確保できるよう学校への呼び掛けを継続するとともに、スムーズな配膳、食事マナー等について給食訪問等を通じて指導を行う。

(5) 日々の残量を明確に把握し、その都度的確な対応ができるよう努める。

(6) 好き嫌いや食べ慣れないことからの食べ残しを削減できるよう、給食だより等を活用し、家庭への働き掛けにも力を入れる。