

令和5年2月 27 日(月)

令和4年度第2回三条市学校給食運営委員会 資料No.2

令和4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4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。また、喫食時間等のスケジュール、献立等を見直す際の参考とする。これらにより、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4年11月中の3日間

3 調査対象 市内全小中学校

4 献立 市内統一献立で実施

	主食	主菜	副菜	汁物	その他
献立①	小麦パン	鶏肉のマスタード焼き	ツナサラダ	秋の香りシチュー	牛乳
献立②	ごはん	さばの塩焼き	れんこんの きんぴら	たぬき汁	牛乳
献立③	ごはん	豚肉とれんこんの甘酢あん	春雨サラダ	わかめスープ	牛乳

5 調査項目

- (1) 給食の残量
- (2) 喫食時間
- (3) 配膳方法
- (4) 喫食時の様子等

6 結果概要

(1) 全体の残食率

ア 献立①

【副菜：ツナサラダ】

小学校 5.8%

中学校 4.4%

【主菜：鶏肉のマスタード焼き】

小学校 2.0%

中学校 0.9%

【牛乳】

小学校 3.9%

中学校 7.3%

【主食：小麦パン】

小学校 1.1%

中学校 1.3%

【汁物：秋の香りシチュー】

小学校 3.6%

中学校 2.4%

【全体】

小学校 3.4%

中学校 4.1%



イ 献立②

【副菜：れんこんのきんぴら】

小学校 12.5%

中学校 5.7%

【主菜：さばの塩焼き】

小学校 13.2%

中学校 7.9%

【牛乳】

小学校 5.3%

中学校 9.5%

【主食：ごはん】

小学校 7.8%

中学校 7.8%

【汁物：たぬき汁】

小学校 11.7%

中学校 6.5%

【全体】

小学校 8.4%

中学校 7.9%



ウ 献立③

【主菜：豚肉とれんこんの甘酢あん】
小学校 3.8%
中学校 2.6%

【副菜：春雨サラダ】
小学校 3.7%
中学校 5.2%

【牛乳】
小学校 3.7%
中学校 9.0%



【主食：ごはん】
小学校 5.9%
中学校 7.3%

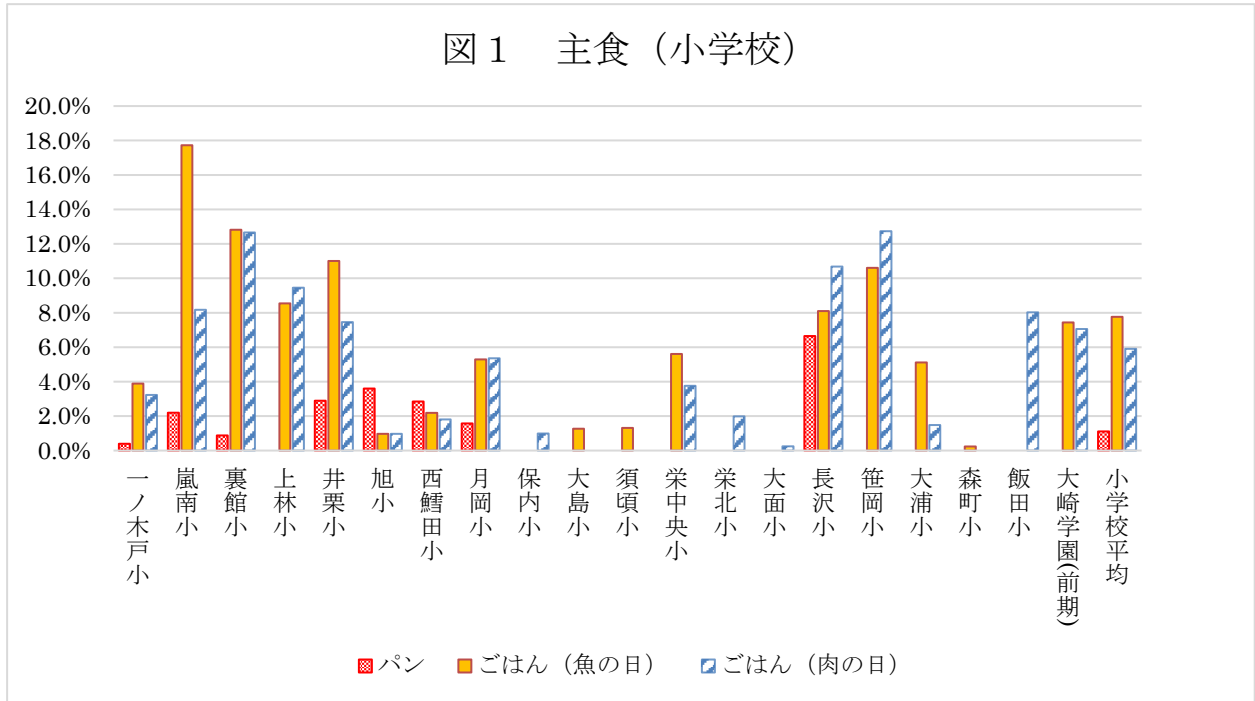
【汁物：わかめスープ】
小学校 5.5%
中学校 4.7%

【全体】
小学校 4.7%
中学校 6.7%

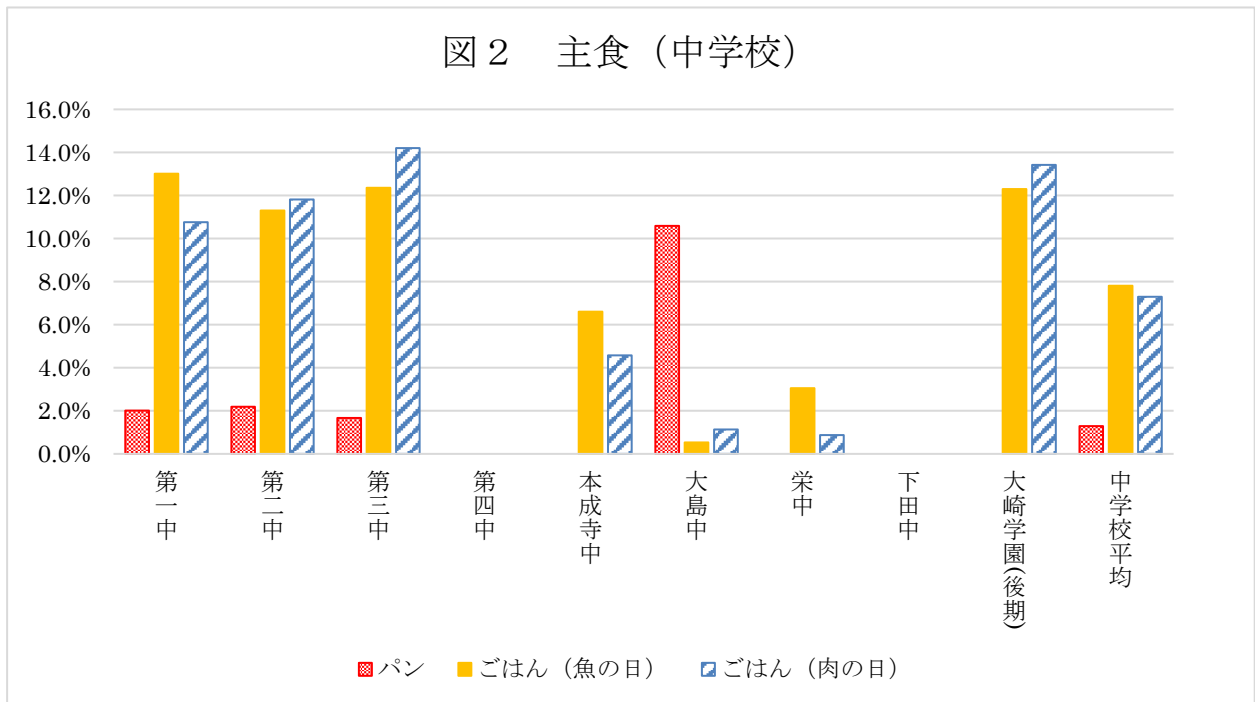
(2) 献立種別別残食率

ア 主食

(ア) 小学校

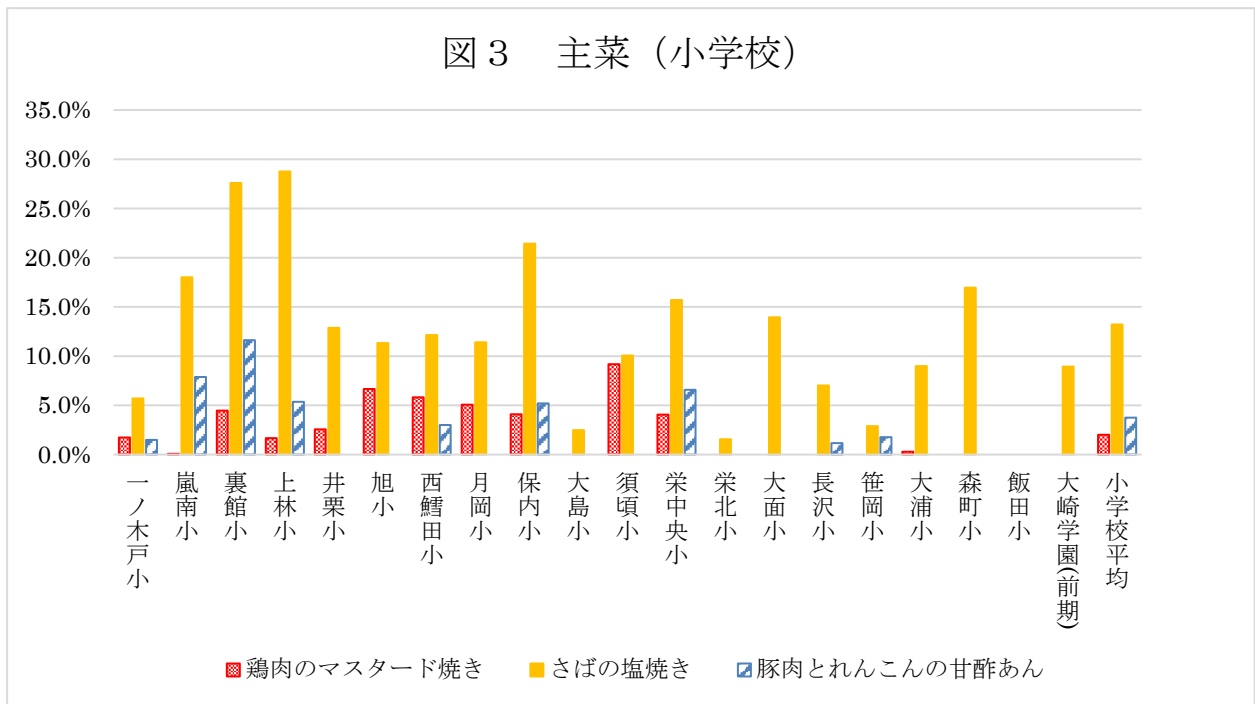


(イ) 中学校

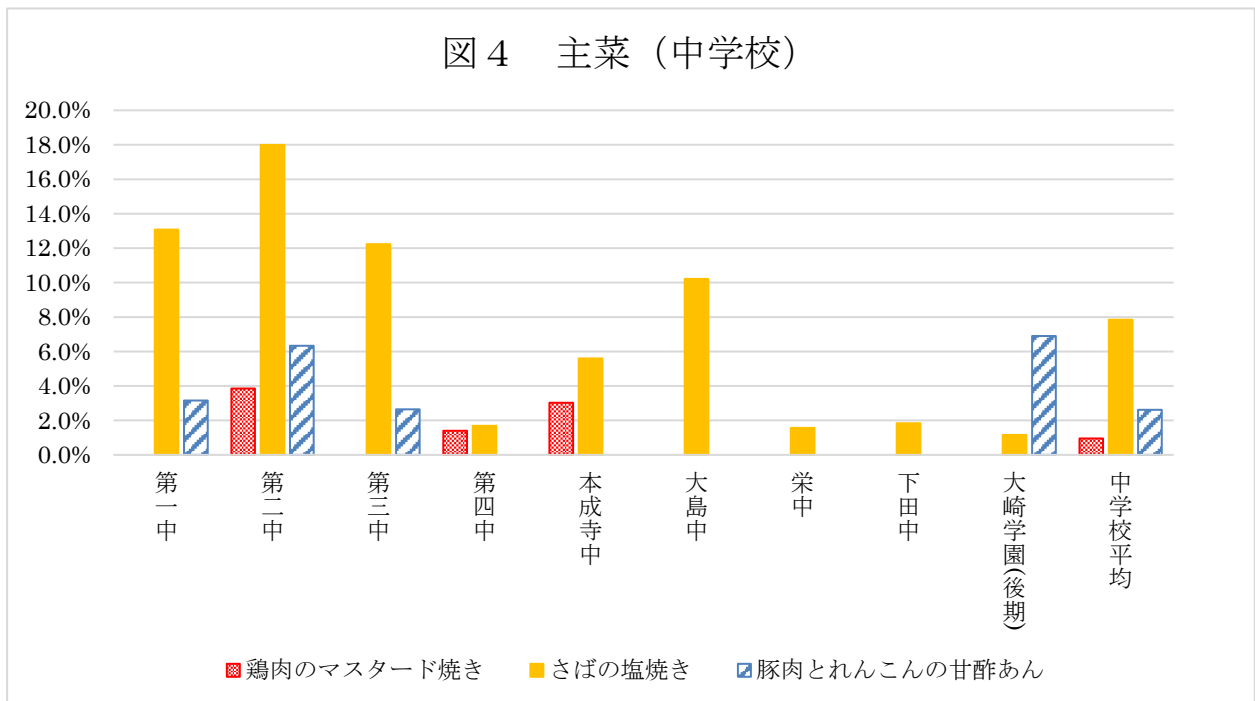


イ 主菜

(ア) 小学校

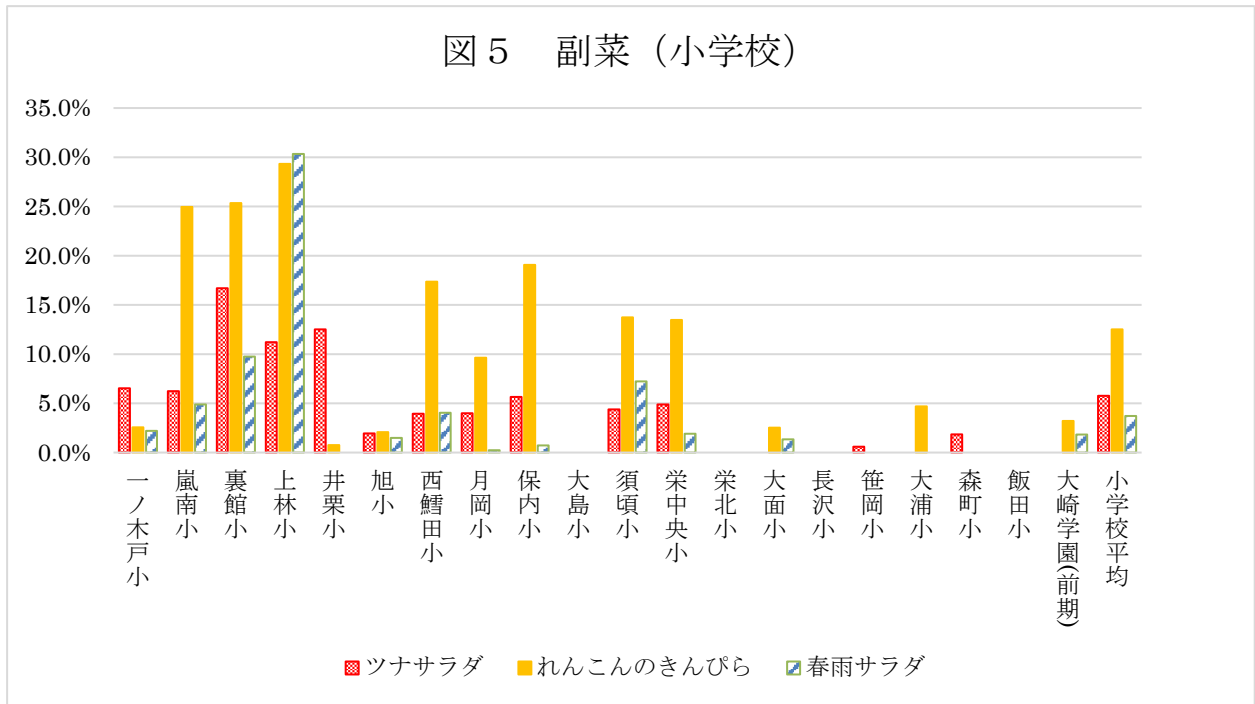


(イ) 中学校

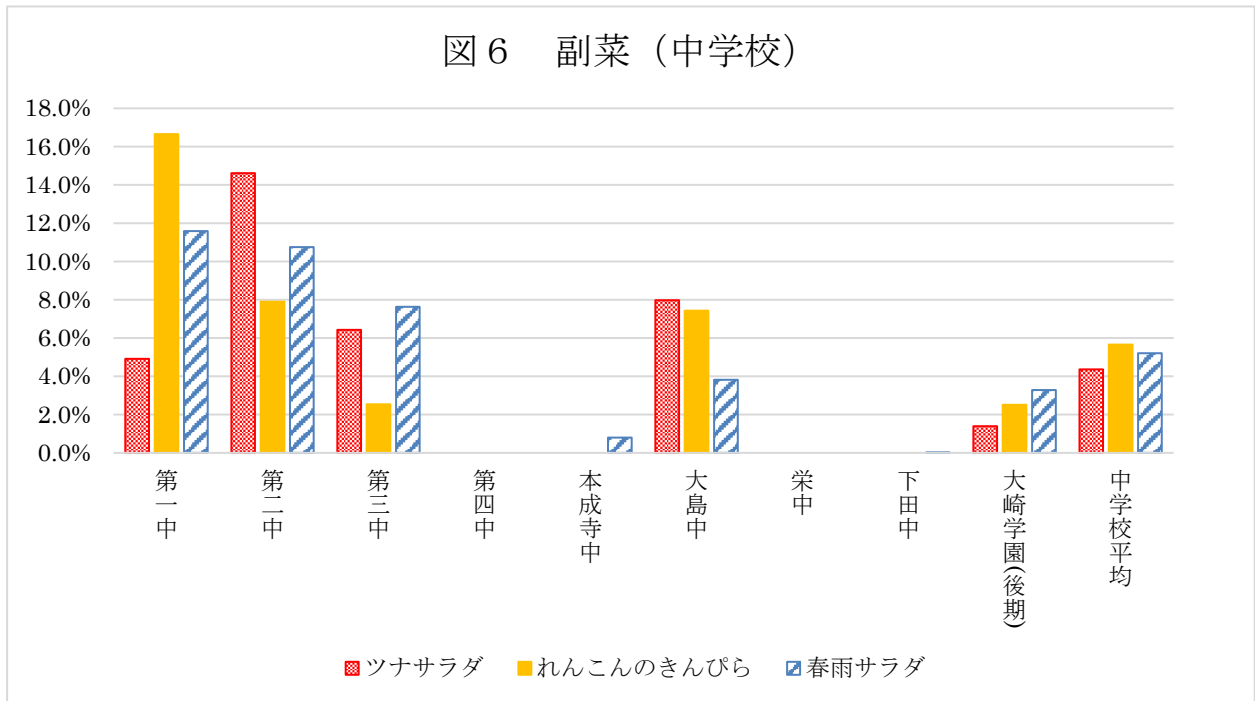


ウ 副菜

(ア) 小学校

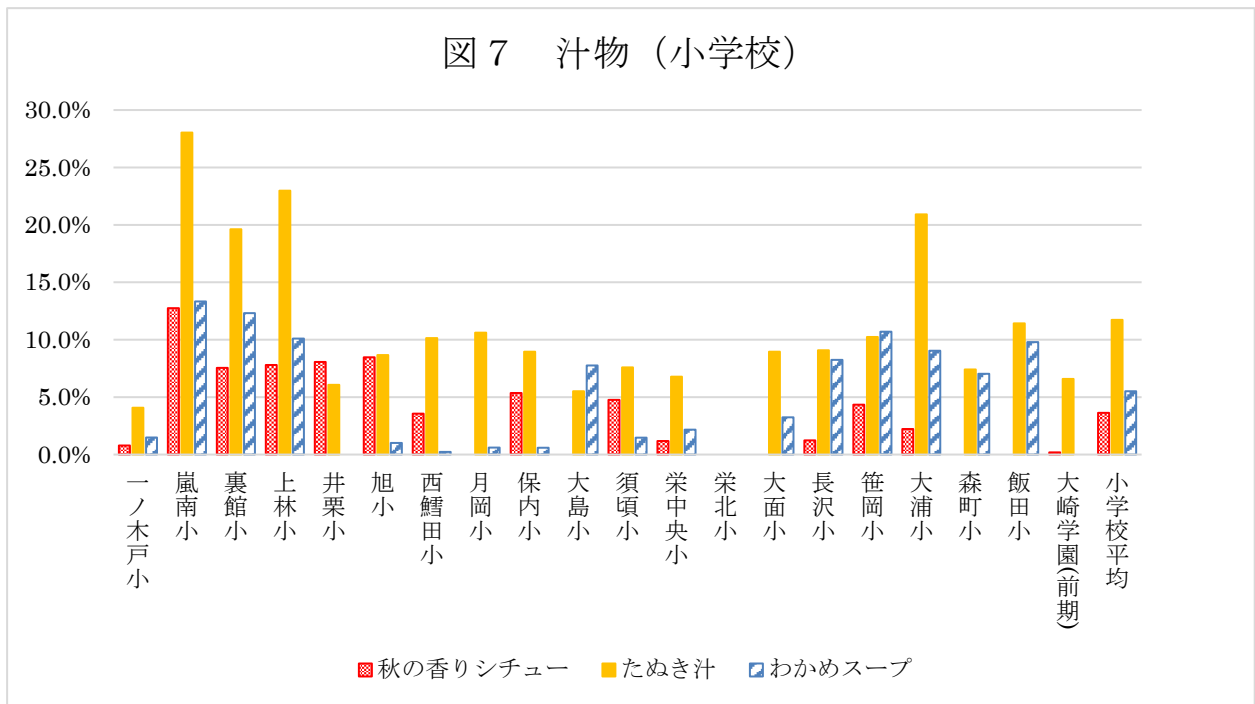


(イ) 中学校

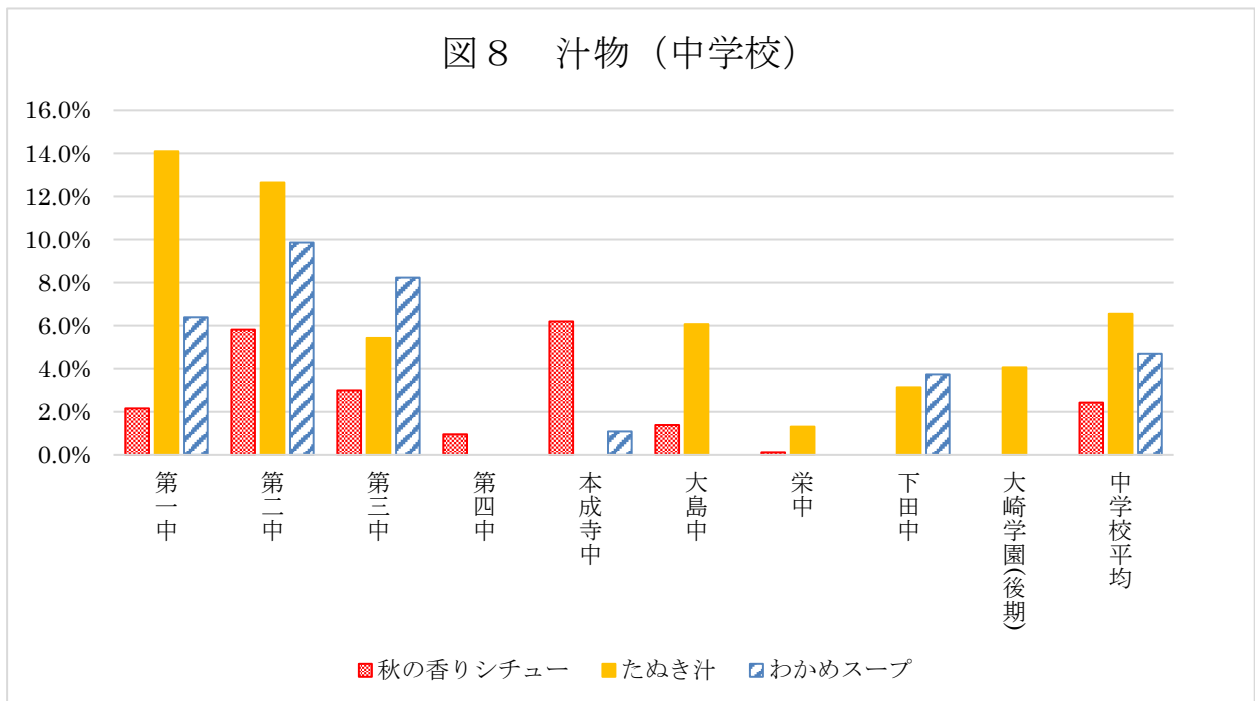


エ 汁物等

(ア) 小学校

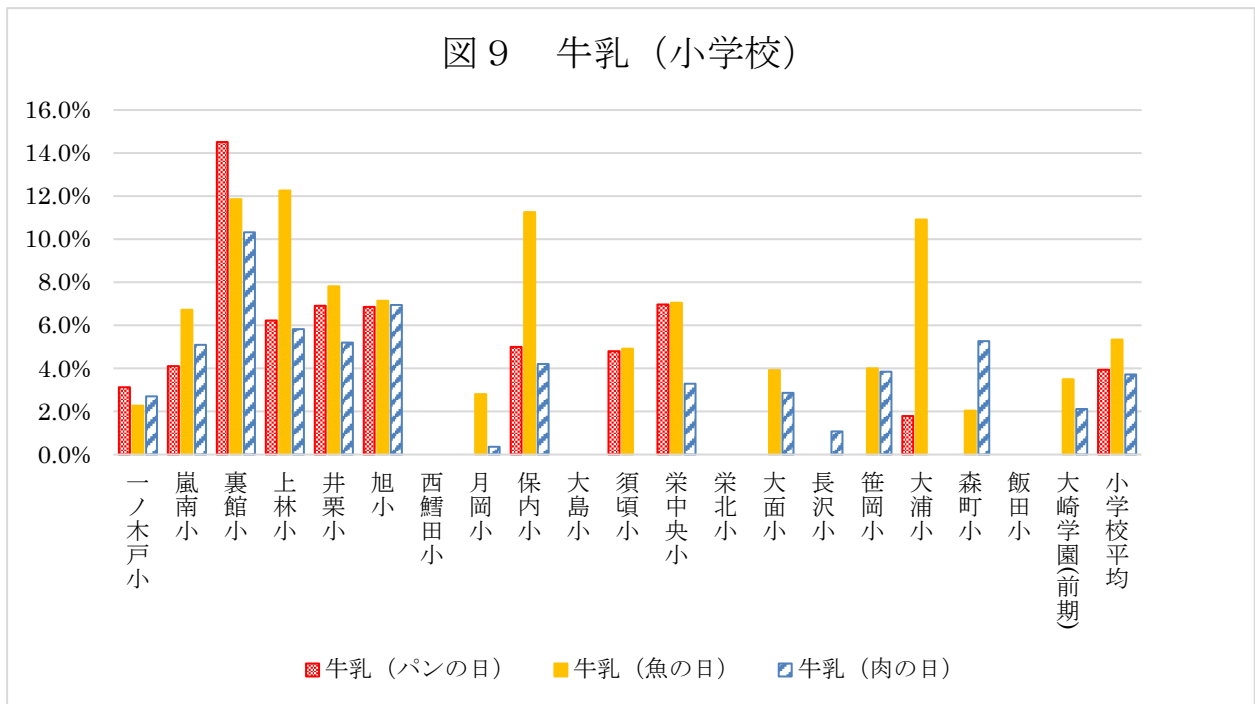


(イ) 中学校

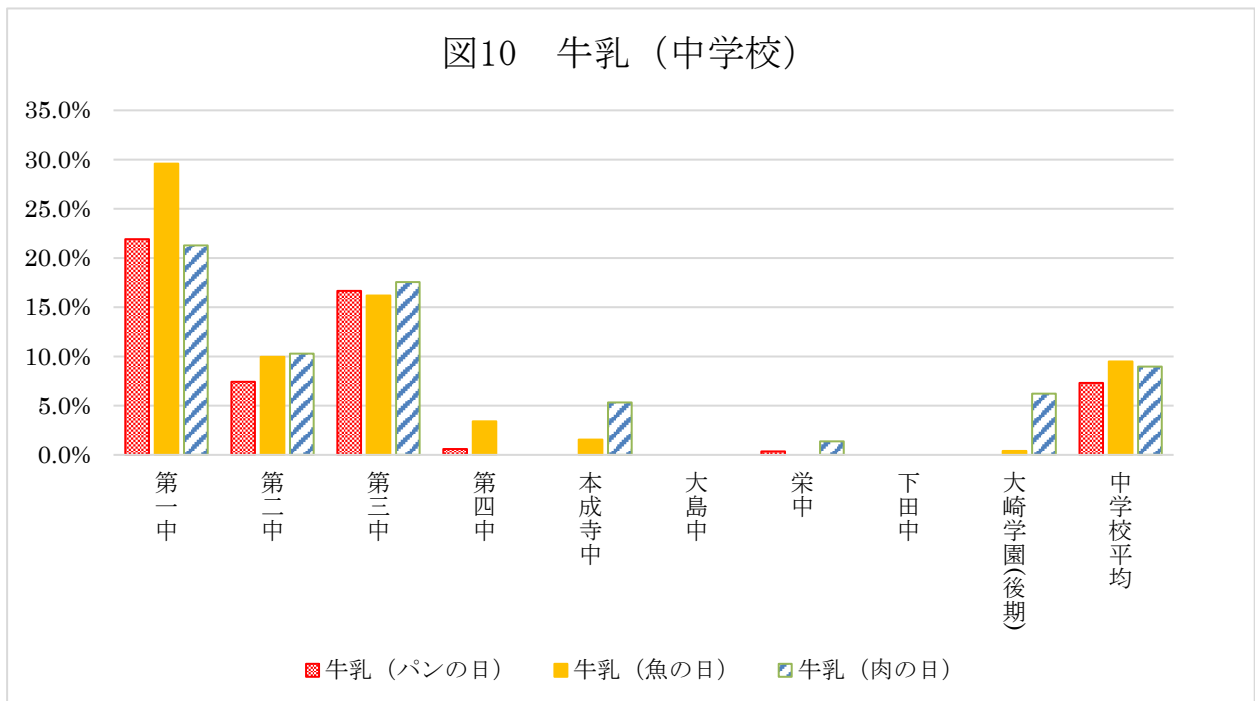


オ 牛乳

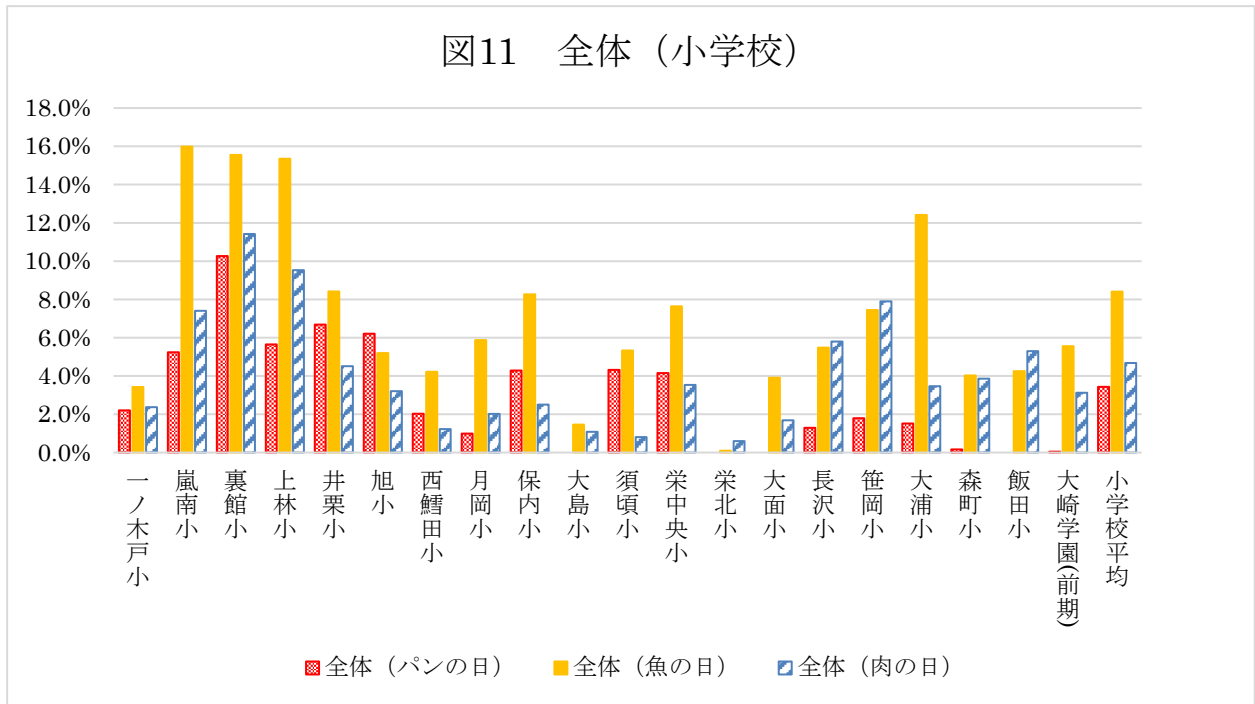
(ア) 小学校



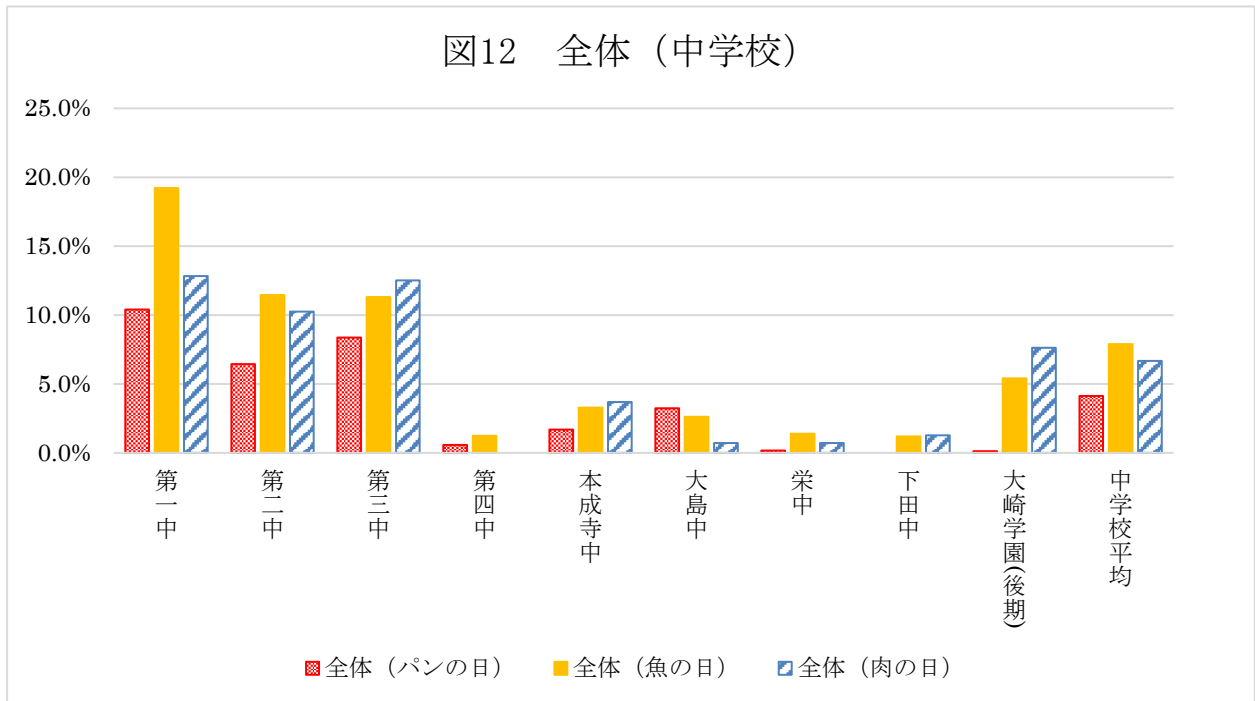
(イ) 中学校



カ 全体の残食率
(ア) 小学校

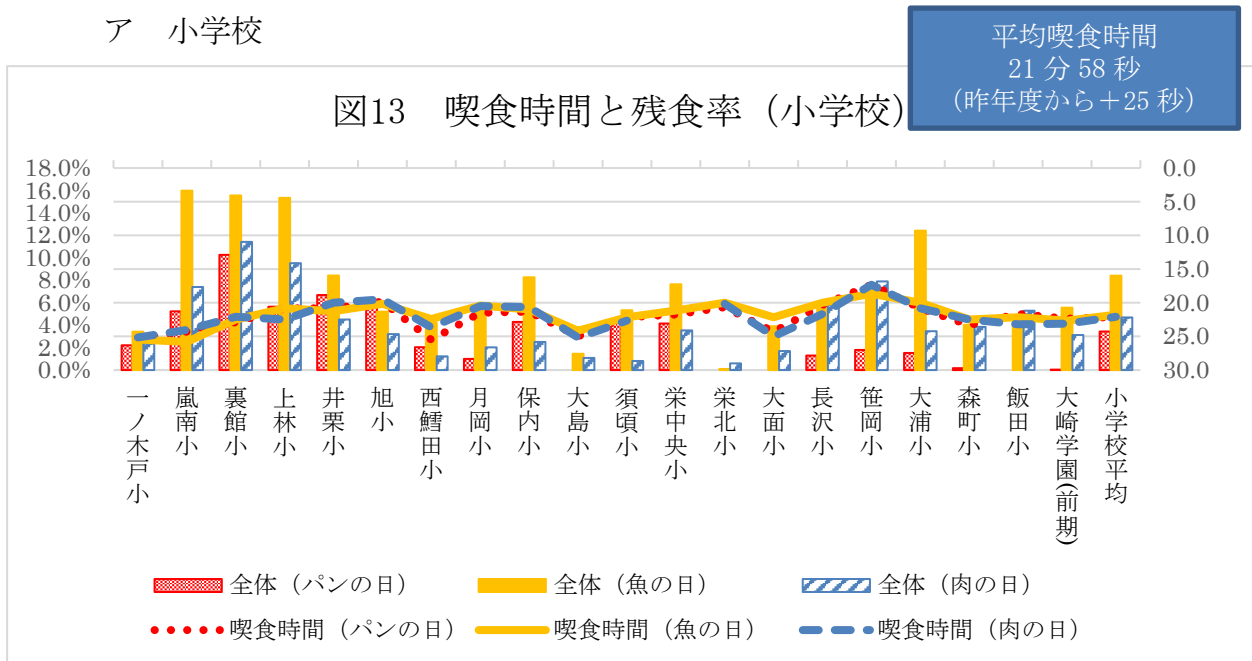


(イ) 中学校

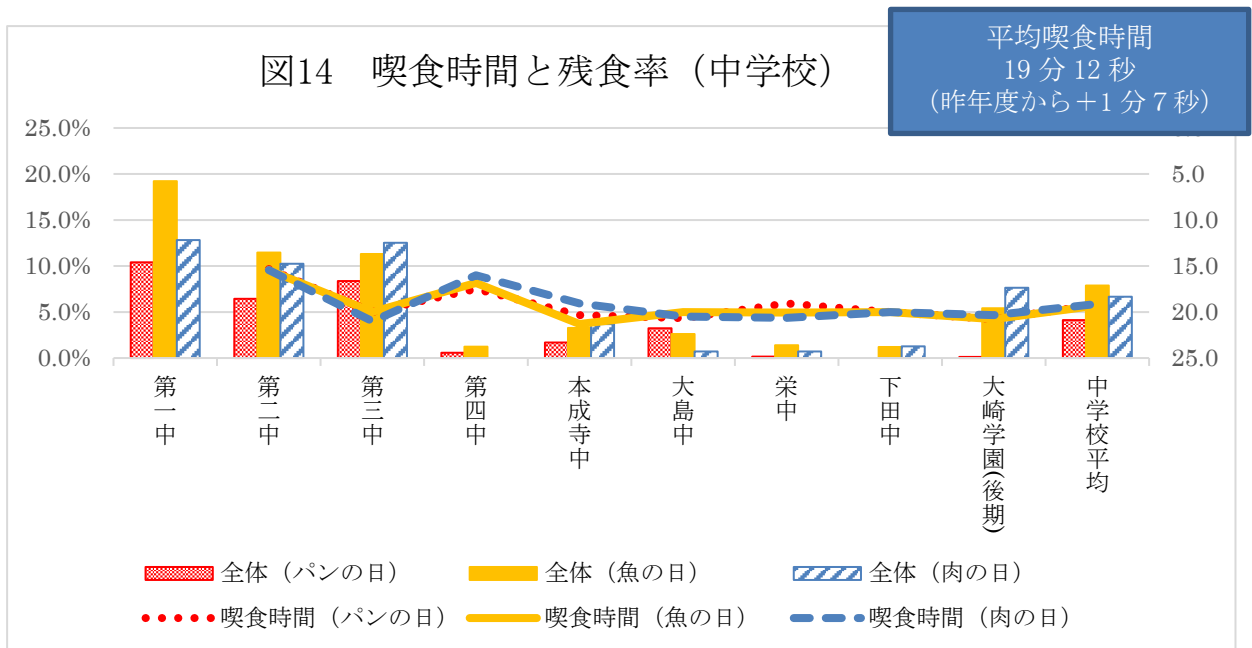


(4) 喫食時間との比較

ア 小学校



イ 中学校



※第一中学校は、喫食時間について調査を忘れていたため記録なし

(5) 配膳方法について

ア. 初めから食べられる量だけ盛るようにしている

イ. 一度均等に盛りきり、食べられる量に調整している

ウ. その他

表 1

一ノ木戸小	ア (2-2) イ (2-2以外)
嵐南小	ア (3-1、3-3、6-2) イ (3-1、3-3、4-3、6-2以外) ウ (4-3:一度均等に盛りきり、減らさない。)
裏館小	ア (2-1、2-3、6-2) イ (2-1、2-3、3-2、6-2以外) ウ (3-2:全員一律に盛りきり、減らさない。)
上林小	ア (2年生) イ (2・5年生以外) ウ (5年生:均等に分けている。)
井栗小	ア (4-2) イ (3-1、4-2以外) ウ (3-1:なるべく盛り切り、減らしたい児童には教師が減らすことにしている。)
旭小	ア (1、2年生) イ (1、2年生以外)
西鱒田小	イ
月岡小	イ
保内小	ア (3年生) イ (1・4年生) ウ (2年生:一度食缶やバットに少し残る位で各児童に均等に盛る。(おかわりができるように。)牛乳やコロッケなど1人に1つのものは食べたい児童に渡す。それでも食缶やバットの中身は残ります。)(5年生:一度均等に盛り、残った分をたくさん食べられる子に盛る。)(6年生:均等に盛りきり、調整なしのためそのまま。)
大島小	ア (2年生) イ (2年生以外)
須頃小	イ
栄中央小	ア (2-2、5-1) イ (2-2、5-1以外)
栄北小	イ

大面小	ア（１年生、６年生） イ（２～５年生）
長沢小	ア（１・２年生） ウ（３年生：一度均等に盛りもっと食べられる人は増量し、食べられない人は残す。５年生：少量で均等に盛り、多く食べることのできる児童に増やす。４・６年生：均等に盛りきる。）
笹岡小	イ
大浦小	イ
森町小	ア（１年生） イ（２～６年生）
飯田小	ア（４・６年生） イ（１・２・３・５年生）
大崎学園（前）	ア（２－１） イ（２－１、２－２以外） ウ（２－２：均等に盛るが、ご飯、お汁は盛り切れないことがある。）
第一中	イ
第二中	ア（２－１） イ（２－１以外）
第三中	ア（２－１、２－３） イ（１－１、２－１、２－３以外） ウ（１－１：何も調整していない。）
第四中	ア（２－２） イ（２－２以外）
本成寺中	イ
大島中	ア（１年生、３年生） イ（２年生）
栄中	ア（２－３、３－１、３－２、３－３） イ（１－１、２－１） ウ（１－２、１－３：均等に盛り、余ったものは食べられる人がおかわりに来る。２－２：一度均等に盛りきり、調整していない。）
下田中	イ
大崎学園（後）	ア（７－１、７－２） イ（８・９年生） ウ（７－３：おおむね食べられそうな量を盛るが、その上で減らしたい人は減らしてから食べ始める。）

7 考 察

令和4年度の残量調査は、昨年度同様に、対象を市内全小中学校とし、統一献立とすることで、より正確な現状を把握することに努め、併せて喫食時間や配膳方法による残量の違い等についても調査した。また、提供回数を増やした主食のパン・麺のうち、パンが食べにくいとの声が現場から届いたことを受け、パンの日を含め3日間調査を実施した。

(1) 献立種類別の残量について

ア 主食

白い御飯を主食とした献立2日間と、パンを主食とした献立1日を比較したところ、御飯を提供したいずれの日と比べてもパンの残量は小中ともに少なかった(図1、2)。学校からの特記事項には、「久しぶりのパンなので喜んで食べていた」「パンが好きな子が多い」という記載が、特に小学校で目立った。パンが食べにくいという現場からの声を受けパンの残量を調査したが、今回の調査結果からは、パンが食べにくいという様子はほとんど見られなかった。御飯は、小学校では、献立②の方が、献立③よりも残量が1.9ポイント多かった(図1)。献立②の方が、全体的に残量が多いため、小学校はおかずの残量が主食の残量に比例しやすいと考えられる。中学校では2日間でそれほど差がなかった(図2)。

イ 主菜

小中ともに献立②のさばの塩焼きの残量が最も多く、最も残量の少ない献立①の鶏肉のマスタード焼きと比べると、小学校では11.2ポイント、中学校では7.0ポイントと大きな差があった(図3、4)。学校からの特記事項には、小学校低学年では「魚の骨を取るのに時間がかかる」という記載が多く、中学年から中学校では「魚が苦手な子が多い」という記載がほとんどの学校で見られた。幾つかの学校で「半分残す子もいるが、おかわりする子もいる」という記載があり、個人差が大きいようだ。献立③の豚肉とれんこんの甘酢あんは、今回の残量調査の中では、小中とも比較的残量の少ない料理であった(6 結果概要)。レバーが使われており、「レバーが苦手な子が残していた」と幾つかの学校で記載が見られたが、「レバーは苦手だが他の食材や味付けのおかげで頑張って食べていた」という記載もあった。苦手な食材も、合わせる食材や味付けの工夫で食べやすくなることが分かった。

ウ 副菜

小学校では、献立②のれんこんのきんぴらの残量が目立ち、献立①のツナサラダとは6.7ポイント、献立③の春雨サラダとは8.8ポイントも差があった。(図5)。学校からの特記事項には、「れんこんが苦手な子が多い」「いんげんが苦手な子が多い」との記載があり、学年が小さいほど、苦手な食材が一つ入ると進みが悪くなる傾向にある。しかし、献立③の主菜の豚肉とれんこんの甘酢あんは、大きめのれんこんが入っていてもそれほど残量が多くないことから、苦手でも調理法によっては食べられることが分かり、工夫の余地がある。中学校では、3日間で副菜の残量に大きな差は見られなかった(図6)。また、学校からの特記事項に

は、若干「野菜が苦手な子が多い」という記載があったものの、副菜に関する記載はあまり見られなかった。このことから、日常的に副菜の残量が多い傾向にあることが推測され、それが当たり前とならないよう、引き続き指導していく。

エ 汁物

小学校で献立②のたぬき汁の残量が最も多く、最も残量の少ない献立①の秋の香りシチューと比べると8.1ポイントも差があった(図7)。中学校でも、小学校ほど差はないものの、献立②のたぬき汁の残量は、最も残量の少ない献立①の秋の香りシチューよりも4.1ポイント高かった(図8)。献立②のたぬき汁については、学校からの特記事項に特定の食材を苦手とする記載はなく、「和食だと進みが悪い」「和風の汁が苦手」という記載が特に小学校で目立った。献立①の秋の香りシチューについては、小中ともに、「さつまいもが苦手な子がいる」「きのこが苦手な子がいる」という記載が、残量の割に多くあった。嗜好や家庭での習慣なのか、和風の汁物よりも、シチューやスープを好んで食べる傾向にあり、苦手な食材があっても、味付けや形態によってはしっかり食べられることが分かった。

オ 牛乳

3日間とも、小学校よりも中学校の方が、残量が多かった。献立②の和食の日が、小中ともに最も牛乳の残量が多いが、他の2日間と比べて大きな差は見られなかった。中学校では、残量の多い学校と少ない学校の差が大きく、多い学校では、2割以上が残った(図9、10)。小中ともに、3日間とも多く残っていた学校では、特に牛乳についての特記事項の記載がなく、手を付けられない児童生徒が多いのか、飲みきれない児童生徒が多いのかが調査からは分からなかった。今後確認し、適切に指導していきたい。

(2) 給食全体の残量について

小中ともに主食・主菜・副菜・汁物・牛乳の全ての料理において、献立②が最も残量が多く、献立①とは小学校で5.0ポイント、中学校で3.8ポイント、献立③とは小学校で3.7ポイント、中学校で1.2ポイントの差があった(図11、12)。学校からの特記事項には、「和食の日は残量が多い」との記載が目立ち、「特に魚の日は残りやすい」という記載もあった。和食を好まない、又は食べ慣れていない児童生徒が一定数おり、特に主菜が魚料理だと進みが悪いようだ。さらに、苦手なおかずがあると主食や牛乳の残量にも影響しやすいことが分かった。

(3) 喫食時間及び配膳方法について

喫食時間と残量を比較したところ、同じ喫食時間でも学校間で残量が大きく異なっていることから、喫食時間の長い学校は残量が少ないとは言いきれないという結果であった。平均喫食時間を昨年度と比較すると、小中ともに喫食時間を長く確保できていることが分かった。中学校においては1分以上長くなっていた(図13、14)。

配膳方法については、「一度均等に盛りきり、食べられる量に調整している」と答えた学校が多かった。「均等に盛る」をベースに、クラスごとに様々な工夫をしていることが分かった(表1)。配膳方法と残量との関係ははっきりと見えなかつ

た。

学校からの特記事項の中に、「低学年の盛り残しを高学年が食べてくれた」「減らす子もいるが、おかわりをする子もいた」という表現が多く見られた。個々の食べられる量が異なるため、残っている料理がある場合に、おかわりを促すことは必要であるが、成長過程にある児童生徒が、少しずつでも必要量に近づけるよう、見守っていく必要がある。必要量を確認できるよう、また、喫食する料理に偏りが生じないような配膳の工夫を、給食訪問等を通じて伝えていきたい。

(4) その他

今年度も、残量や喫食時間等の数値とともに、特記事項として学校から気になった点などをクラスごとに情報提供いただき、各項目を分析する際に、状況が良く分かり、大変参考になった。その中に、これまでにあまり見られなかった「静かに食べていた」「落ち着いて食べていた」等の記載があり、コロナ禍において、静かに集中して食べることが定着している様子が伺えた。また、「食事マナーを身に付けさせたい」「食器の持ち方が悪い」等の記載もあり、落ち着いた給食時間の中で見えてきた課題と捉えることができる。今後も、残量だけでなくマナー等にも注目し、学校と連携して給食を通じた食育を進めていきたい。

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。