

令和3年度残量調査 考察

1. 残量率の比較

(1) 使用する食材が類似する料理との比較

① 豆類を使用した料理【表1】

	小学校	中学校	全体	主な食材（味付け）
7/13 お豆のサラダ	14.7%	23.5%	18.0%	<u>大豆・枝豆</u> ・キャベツ・きゅうり・ とうもろこし（ごまドレッシング）
9/21 スイートポテトと ビーンズのサラダ	30.7%	44.6%	35.9%	さつまいも・ <u>四種豆のミックス</u> ・ きゅうり・とうもろこし・レーズン （卵不使用マヨネーズ）
10/28 お豆のサラダ	17.0%	31.7%	22.5%	<u>大豆・枝豆</u> ・キャベツ・きゅうり・ とうもろこし（フレンチドレッシング）

② レーズンを使用した料理【表2】

	小学校	中学校	全体	主な食材（味付け）
9/7 彩りサラダ	20.1%	39.6%	27.4%	キャベツ・ <u>きゅうり</u> ・とうもろこし・ <u>レーズン</u> （手作りフレンチドレッシング）
9/21 スイートポテトと ビーンズのサラダ	30.7%	44.6%	35.9%	さつまいも・四種豆のミックス・ <u>きゅうり</u> ・とうもろこし・ <u>レーズン</u> （卵不使用マヨネーズ）
11/9 フレンチサラダ	24.3%	48.6%	33.4%	キャベツ・アスパラガス・ <u>きゅうり</u> ・ <u>レーズン</u> （フレンチドレッシング）

③ 海藻を使用した料理【表3】

	小学校	中学校	全体	主な食材（味付け）
6/15 県産わかめの洋風サラダ	16.4%	21.0%	18.1%	<u>海藻ミックス</u> ・ <u>わかめ</u> ・とうもろこし・ きゅうり（青じそドレッシング）
10/14 おいシーサラダ	21.0%	34.1%	25.9%	<u>めかぶ</u> ・ <u>海藻ミックス</u> ・ <u>わかめ</u> ・きゅうり・ とうもろこし（青じそドレッシング）

2. 考察

- (1) 副菜の残量が多く、野菜類や豆類を苦手とする児童生徒が多数いることから、今年度も副菜について調査を行った。小学校と中学校の残量率を比較した結果、ほとんどの調査回において、中学校の方が残量率が高い結果となった。
- (2) 豆類を使用した料理では、食べ慣れている大豆や枝豆以外の豆類を使用した料理について、苦手意識がある児童生徒が多い傾向が見られた。【表1】
- (3) レーズンを使用した料理では、学校から返却された食缶を見たところ、レーズン以外の野菜も多く残っていた。甘みのあるサラダは子どもが食べやすい味付けなのではないかと予想していたが、シンプルな味付けのサラダの方が好まれる傾向があることが分かった。【表2】

- (4) 海藻を使用した料理では、使用する食品や味付けが類似していたが、残量率に差が生じる結果となった。その日の献立の組み合わせ等によっても、残量率に影響が出るのではないかと推測される。【表3】
- (5) 同じ料理でも学校間や学級間によって、残量率に大きな差が見られた。学校から返却された食缶を見ると、盛り残した状態のまま返却されたのではないかと推測される学級もあった。残量率が高い学級ほど盛り残し分が多い傾向が見られた。各学級の配食量は、一人当たりの配食量×人数で計算しているため、均等に配膳した量が一人当たりの配食量となる。各学級で盛り残し分を減らすことで、全体の残量率を減少させる一助になるものと考えられる。
- (6) 過年度の残量調査結果より、ツナやチキン等をサラダに入れると、残量率が減少することが分かっている。しかし、予算や高温多湿時の衛生面等を考慮すると、毎回取り入れることは難しい。給食センター側としても、児童生徒の嗜好を考慮しながら、調理方法や味付け等をさらに検討していく必要がある。今後も、食育だよりや学校への訪問指導等を通して、食の重要性について、給食センター側からも積極的に働きかけていきたい。