

## 令和4年度残量調査 考察

令和4年11月28日現在

### 1. 残量率の比較

#### (1) ご飯

実施日	献立名（ご飯・牛乳を除く）	小学校	中学校	全体
6月6日（月）	さんまのかみかみ蒲焼・梅和え・ じゃがいものみそ汁	8.3%	13.4%	10.5%
10月12日（水）	あじのさんが焼き・すき昆布の煮物・ 釜石産じゃがいものみそ汁・りんご	11.0%	21.5%	15.6%
11月2日（水）	さんまの塩焼き・めかぶと大豆の和え物・ ピリ辛みそ汁	14.0%	20.7%	16.9%
11月7日（月）	海鮮棒餃子・切干大根のかみかみ和え・ チゲ鍋風スープ	8.7%	18.6%	13.1%

※一人あたりのご飯の目安量：130g（小学1・2年）・150g（小学3・4年）・170g（小学5・6年）  
215g（中学1～3年）

#### (2) 副菜

実施日	料理名（主な使用食品及び調味料）	小学校	中学校	全体
6月6日（月）	梅和え（大豆・枝豆・キャベツ・きゅうり・ 濃口しょうゆ・梅びしお・砂糖）	20.9%	23.5%	21.9%
10月12日（水）	すき昆布の煮物（鶏肉・すき昆布・糸こんに ゃく・にんじん・干しいたけ・油・濃口し ょうゆ・みりん・砂糖）	17.4%	25.5%	20.7%
11月2日（水）	めかぶと大豆の和え物（めかぶ・大豆・きゅ うり・えのきたけ・しょうが・濃口しょう ゆ・砂糖・みりん・酢・食塩）	27.0%	29.5%	28.0%
11月7日（月）	切干大根のかみかみ和え（切干大根・ほうれ ん草・とうもろこし・にんじん・市販の和風 ドレッシング）	24.9%	36.1%	29.4%

## 2. 考察

- (1) 今年度は、例年実施している副菜に合わせて、ご飯についても調査を行った。小学校と中学校の残量率を比較した結果、全ての調査回において、中学校の方が残量率が高い結果となった。(今年度は例年と比較し、欠席者が多数生じていたことから、残量率との因果関係が生じている学校もあると推測している。)
- (2) 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。食缶に配食された量を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が、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。
- (3) 残量率が高い学級、低い学級は毎回固定化している傾向がある。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、食育だよりや放送原稿等を通して、食の重要性や食品ロスについて、給食センター側からも積極的に働きかけていきたい。

### (4) 【参考資料「食生活に関する実態調査」より】

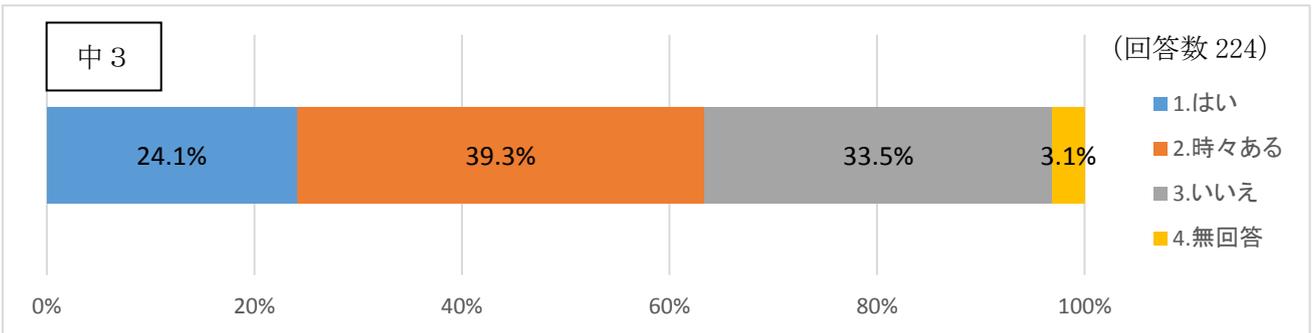
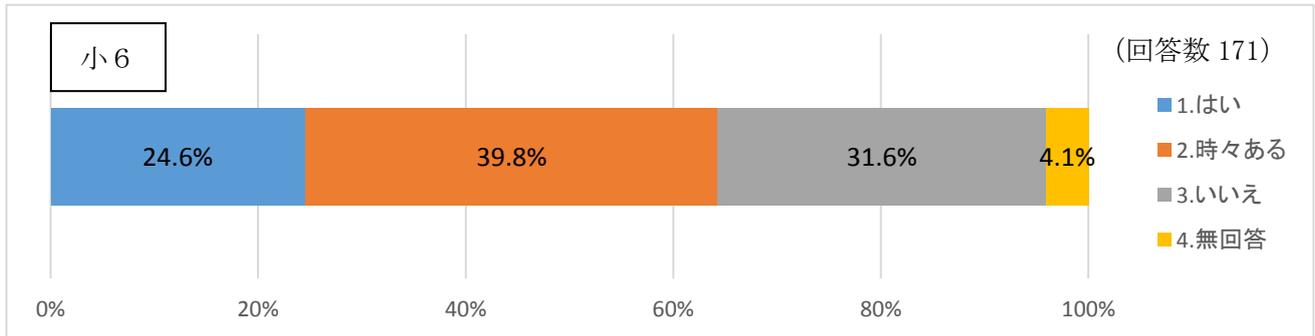
給食を減らしたり残したりする時の理由（上位3位）

小学6年 ①苦手なものがあるから ②量が多いから ③食欲がないから

中学3年 ①苦手なものがあるから ②量が多いから ③時間がないから

さまざまな食品をバランスよく食べることの大切さや成長期における望ましい摂取量について、今後も継続して指導していく必要があると感じた。また、給食時間における適切な喫食時間の設定についても、各学校で配慮していただくようご協力をお願いしたい。

1. 給食で出されたものを減らしたり、残したりすることがありますか。



2. 減らしたり残したりする時の理由（1で「はい」「時々ある」と回答した人のみ回答・複数回答可）

