

令和5年度残量調査 考察

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
7月10日（月）	スターミンチカツ・わかめの甘酢和え きらきら星スープ・七夕デザート	17.7%	27.8%	21.9%
8月28日（月）	さばのみりん焼き・切干大根の炒め煮 わかめのみそ汁	15.4%	26.9%	20.2%
9月25日（月）	うさぎ型ハンバーグ・さつまいもとひじきのサラダ いわしのつみれ汁・うさぎのお月見団子	17.8%	25.3%	20.9%
10月11日（水）	さばのみりん焼き・じゃがいもの旨煮 みそけんちん	15.1%	24.3%	18.9%
11月6日（月）	さばの香味焼き・のり和え・ひきな汁	13.0%	19.5%	15.7%

※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
7月10日（月）	わかめの甘酢和え（わかめ・きゅうり・オクラ・もやし・酢・砂糖・食塩）	33.0%	46.3%	38.0%
8月28日（月）	切干大根の炒め煮（鶏肉・切干大根・にんじん・小松菜・糸こんにゃく・干しいたけ・濃口しょうゆ・みりん・砂糖・油）	23.5%	25.0%	24.1%
9月25日（月）	さつまいもとひじきのサラダ（さつまいも・枝豆・ひじき・とうもろこし・卵不使用マヨネーズ・薄口しょうゆ）	39.6%	45.0%	41.7%
10月11日（水）	じゃがいもの旨煮（じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・にんじん・グリーンピース・おろししょうが・濃口しょうゆ・みりん・砂糖・油・片栗粉）	9.6%	8.6%	9.3%
11月6日（月）	のり和え（白菜・もやし・ほうれん草・濃口しょうゆ・砂糖・刻みのり）	9.9%	15.6%	12.0%

2. 考察

- (1) 今年度も、残量が多い傾向にあるご飯と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。また、今年度は、調査日における欠席者数との因果関係にも着目してみたが、特に大きな関係性は見られなかった。
- (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。欠席者なしにもかかわらず、残量率が50%を超える学級もあり、返却時における食缶の様子から、配膳時の盛り残し分がそのまま残菜となっているのではないかと推測される学級もあった。食缶に配食された量を均等に配膳した量が、本来食べてほしい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、残量率を減少させる一助になるものと考えられる。
- (3) ご飯については、調査を重ねるごとに残量率が減少傾向になっていくが、副菜については、児童生徒の嗜好によって残量率が変動すると推測される。家庭の食事においても、さまざまな食材や料理を積極的に取り入れてもらえるよう、今後も給食センターだより等を通して伝えていきたい。また、学校へ配布している放送原稿には、食の重要性や食品ロス等、毎日の献立のねらいについて記載しているので、給食時間等での積極的な活用をお願いしたい。
- (4) 【参考資料「食生活に関する実態調査（沿岸南部地区学校栄養士協議会実施）」より】

給食を減らしたり残したりする時の理由（上位3位）

中学1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・おいしくないから

小学4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

「苦手なものがあるから」「量が多いから」と回答した児童生徒が多いことから、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、「時間がない」と回答した児童生徒もいることから、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。

【参考資料】「食生活に関する実態調査」より一部抜粋（令和5年9月 沿岸南部地区学校栄養士協議会実施）

