

**給食残量を  
減らすための取り組み  
～学校給食から始める食品ロスの削減～**

**岡山県立倉敷青陵高等学校  
社会問題ゼミ**

# 給食残量を



# 減らすための取り組み

## ～学校給食から始める食品ロスの削減～

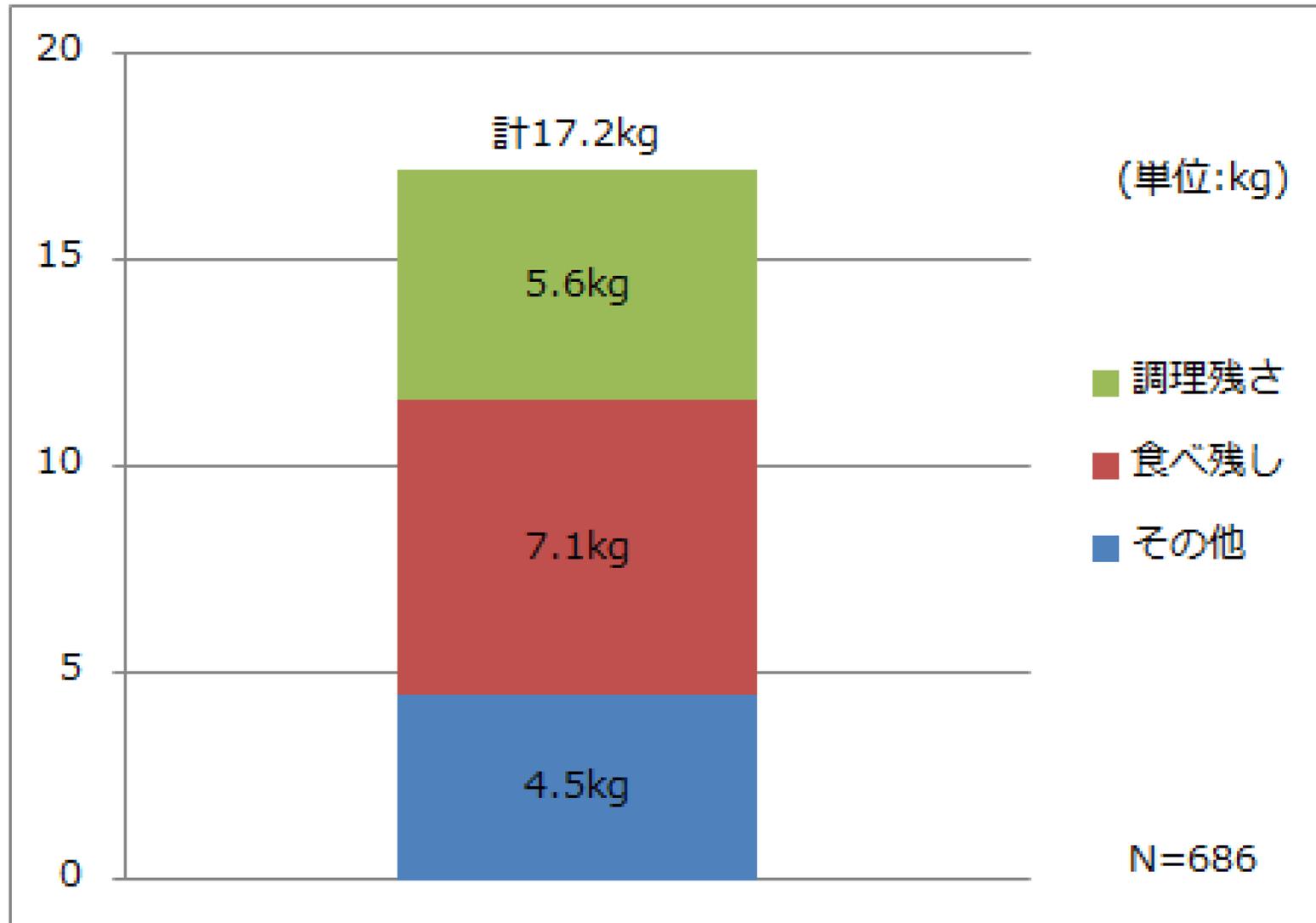
岡山県立倉敷青陵高等学校 社会問題ゼミ

石山莞爾 安原優奏 井上羽遥

# もくじ

- 1、研究背景
- 2、リサーチクエスチョン
- 3、研究方法①
- 4、結果・仮説
- 5、研究方法②
- 5、今後の課題・展望

# 〈研究背景〉



朝日新聞 2014年11月27日 朝刊 25ページ 大阪市内

**「ふりかけ」持参 学校判断で許可**  
給食食べ残し解消策

橋下徹・大阪市長は26日、市立中学校の給食食べ残し解消策として、生徒が「ふりかけ」を持ち込むことを学校判断で許可できるようにになったと明らかにした。従来「塩分過多になり好ましくない」としてきた市教育委員会が市長の要望を受けて対応を改めた。

ふりかけ持ち込みの是非は前日にあった教育委員との協議会で話題に上り、橋下市長は「ふりかけぐらい学校現場に委ねられないとなれば中央集権そのものだ」と方針転換を要請。これを受け、市教委は原則として学校の判断に委ねることとしたという。

橋下市長は報道陣に「ふりかけ持ち込みを認めた日は夕食の塩分を少し控えるよう指導するなど、学校現場の創意工夫で何とかする。『ふりかけ論争』をきっかけに教委と学校の関係が少しでも変われば」と期待を示した。

(阪本輝昭)

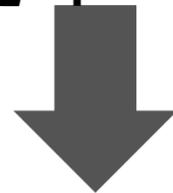
© 朝日新聞社 無断複製転載を禁じます。すべての内容は日本の著作権法並びに国際条約により保護されています。

↑朝日新聞 (2014年)

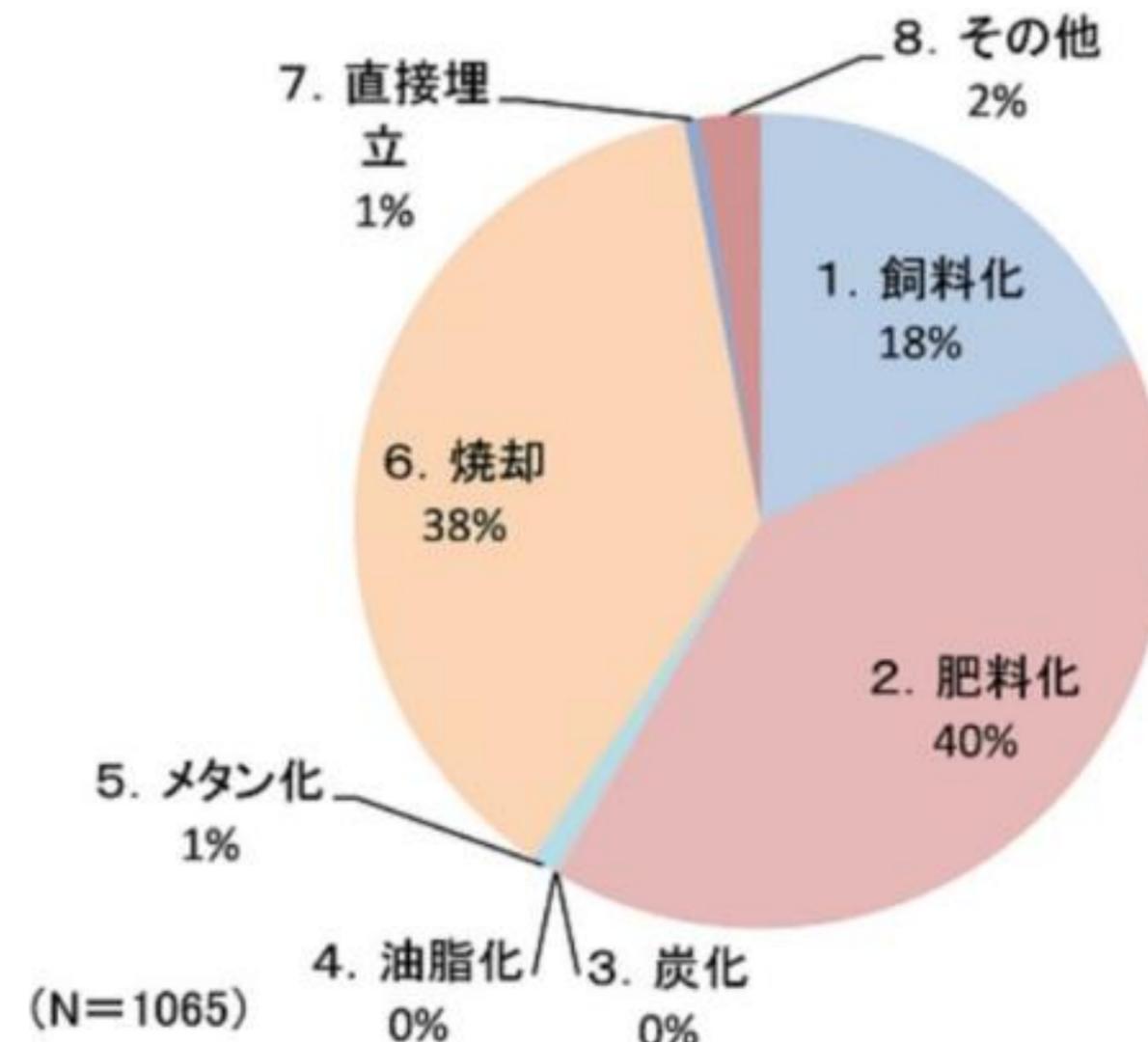
↑児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物発生量  
(平成25年度推計) 環境省ホームページより

# 〈研究意義〉

給食の廃棄過程でエネルギーが使用され、CO2が排出される。  
また、食品ロスの肥料化、燃料化  
化においての過程でもCO2が排出される。



**食品ロスによって地球温暖化**



↑給食の食べ残しの処理方法（平成25年度）環境省ホームページより

# 〈リサーチクエスチョン〉

中学校の給食残量を減らすために必要な取り組みは？

# 〈研究方法①〉

## 現状把握



### ■ アンケート調査

倉敷青陵高校の1, 2年生を対象に、中学校時代の給食についてのアンケートを実施

3校の中学校へ訪問し、給食残量の現状把握、現在行っている対策などについて、インタビュー調査を実施

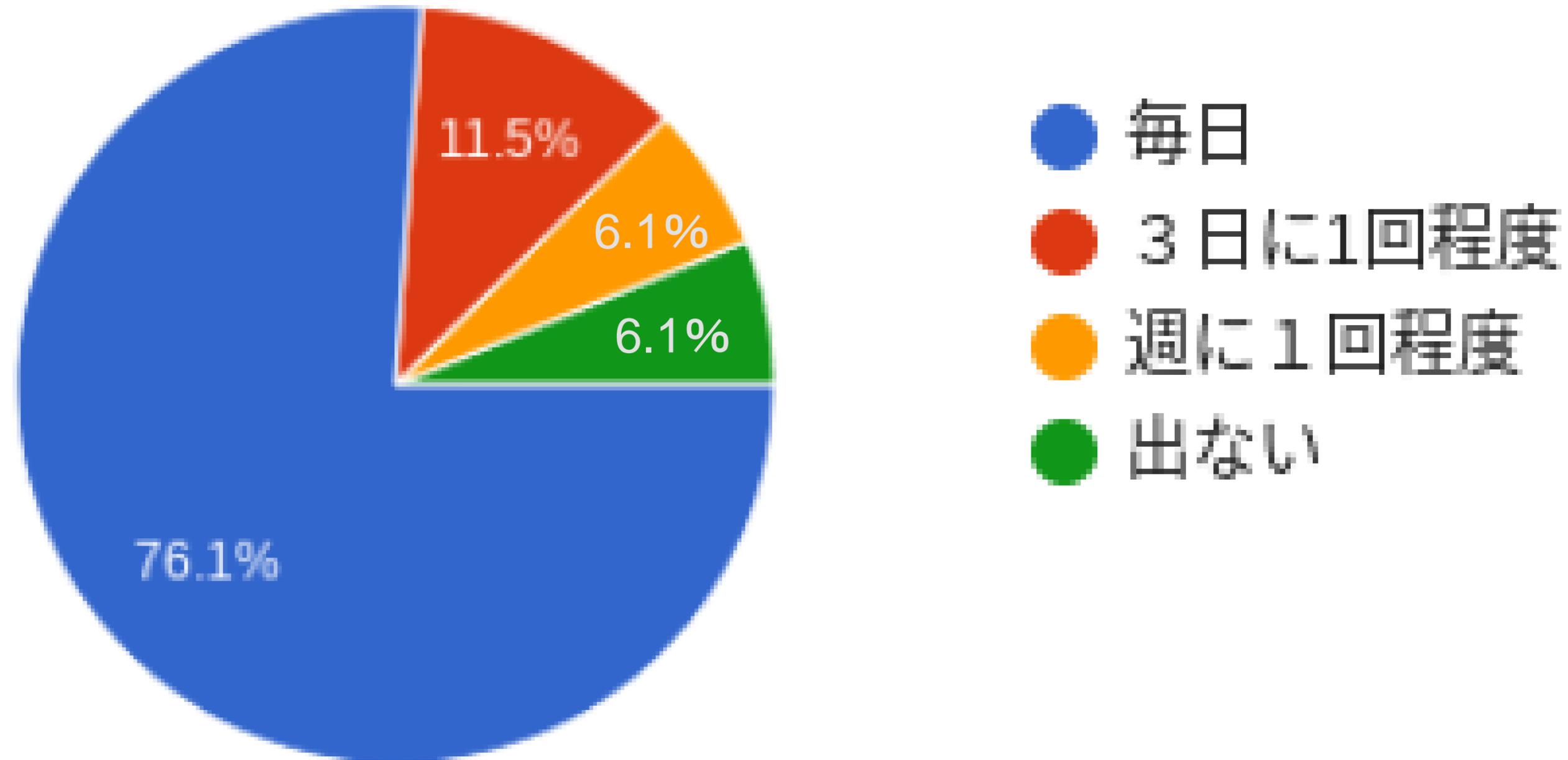
### ■ 中学校へのインタビュー調査

3校の中学校へ訪問し、給食残量の現状把握、現在行っている対策などについて、インタビュー

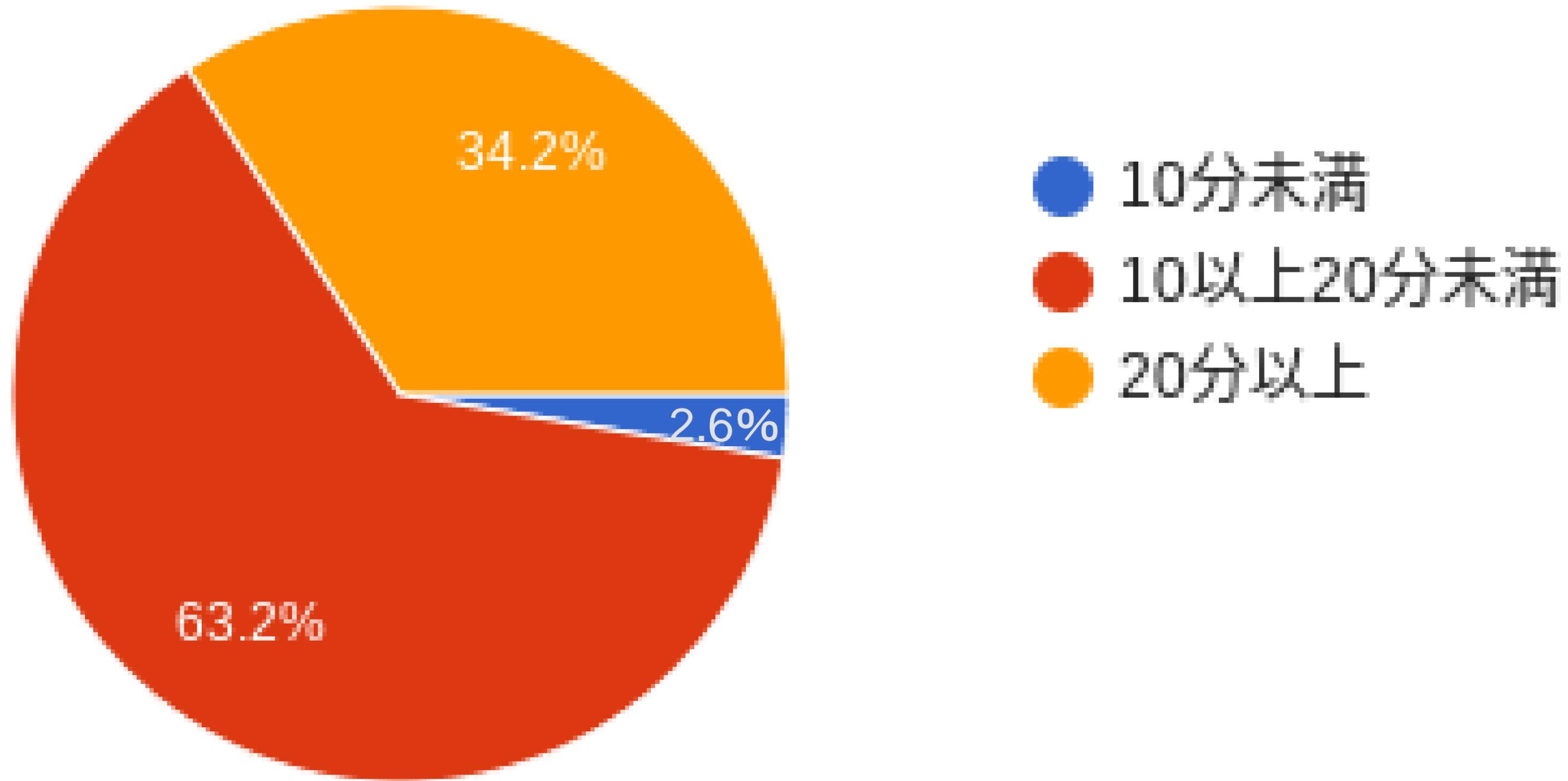
調査実

## 〈アンケート結果（114名が回答）〉

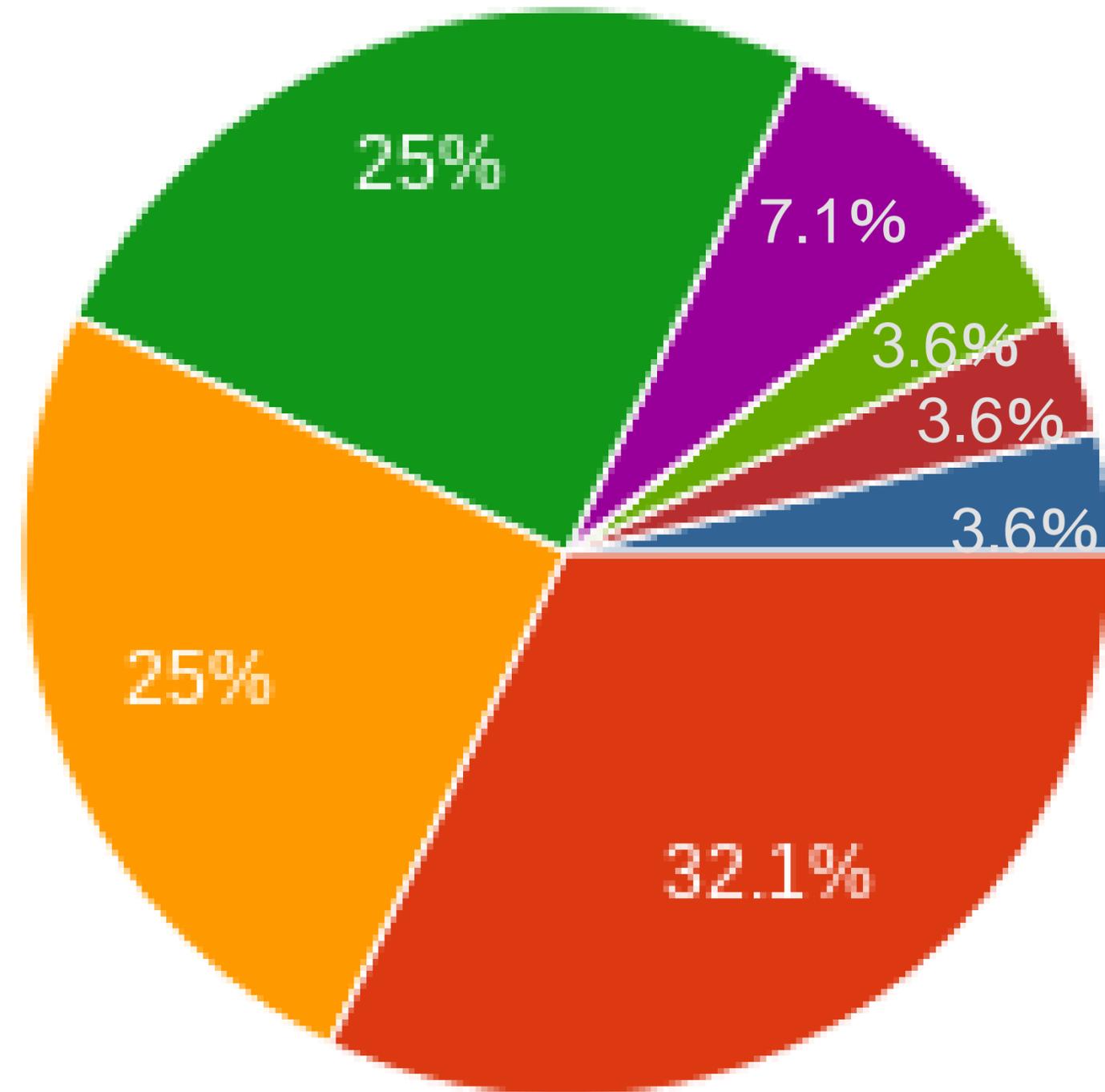
Q, どのくらいの頻度で食べ残しが出ていたのか



# Q, 給食時間はどのくらい確保できていたか

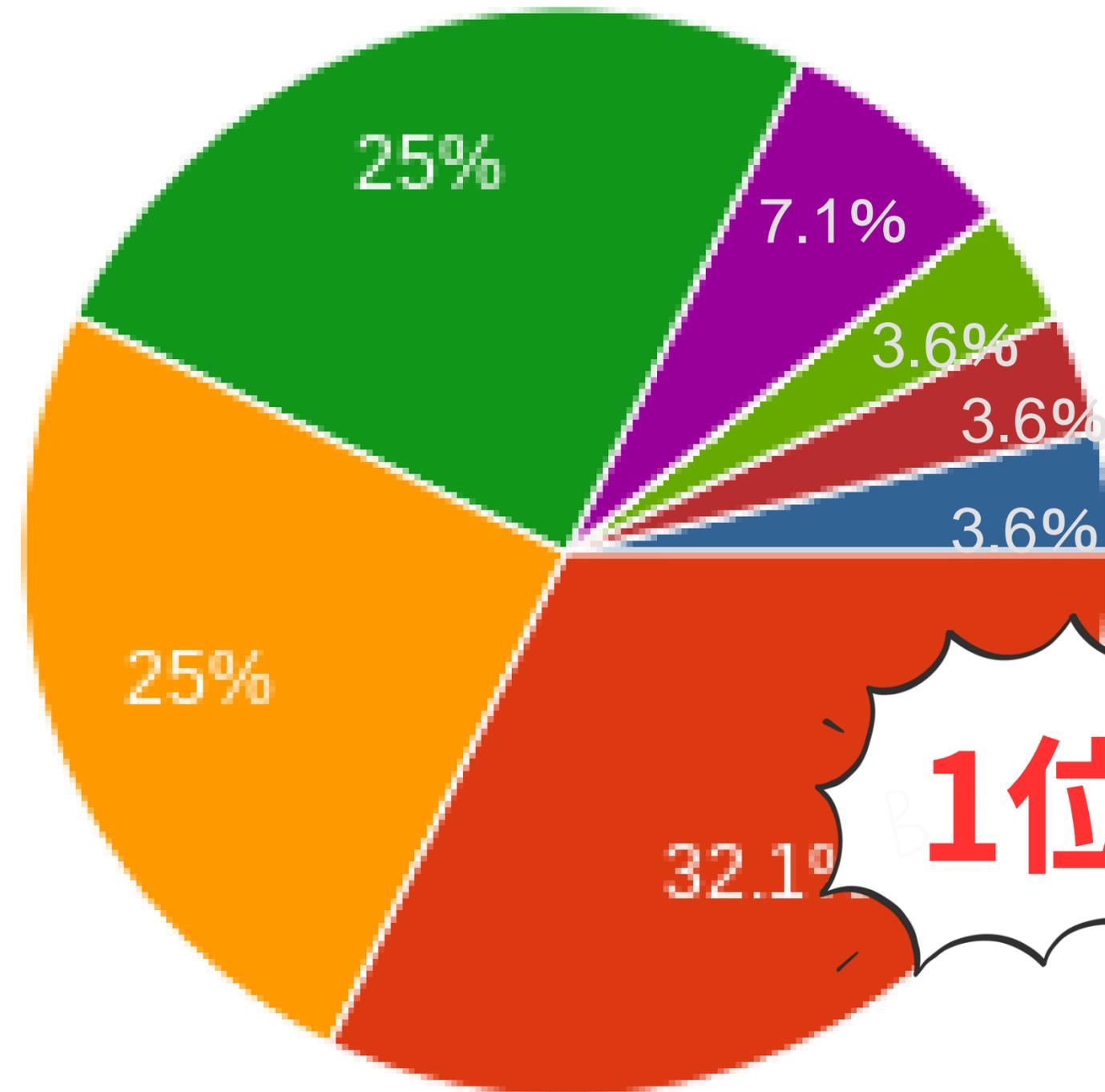


# Q, なぜ給食を残すのか



- 給食が美味しくない
- 時間がない
- 嫌いなものがある
- 量が多い
- 周りの目が気になる
- ダイエットのため
- お腹が空いていない
- 食欲不振

# Q, なぜ給食を残すのか



1位

- 給食が美味しくない
- 没有时间
- 嫌いなものがある
- 量が多い
- 周りの目が気になる
- ダイエットのため
- お腹が空いていない
- 食欲不振

# 〈インタビュー調査結果〉

	残量	準備時間	食べる時間	取り組み
T 中学校 6 組	無	10分	20分	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 先生が残りを配膳</li><li>・ カレンダー</li><li>・ 呼びかけ</li></ul>
H 中学校 3 組	無	8分	20分	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 管理栄養士の先生による講座</li></ul>
N 中学校 9 組	有	10分	15分	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 先生が残りを配膳</li></ul>

# 〈インタビュー調査結果〉

	残量	準備時間	食べる時間	取り組み
T 中学校 6 組	<u>無</u>	10分	20分	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 先生が残りを配膳</li><li>・ カレンダー</li><li>・ 呼びかけ</li></ul>
H 中学校 3 組	<u>無</u>	8分	20分	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 管理栄養士の先生による講座</li></ul>
N 中学校 9 組	<u>有</u>	10分	15分	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 先生が残りを配膳</li></ul>

# 〈仮説〉

給食準備時間が短くなると、給食を食べる時間が長くなる

# 〈仮説〉

給食準備時間が短くなると、給食を食べる時間が長くなる



完食とおかわりが増える

# 〈仮説〉

給食準備時間が短くなると、給食を食べる時間が長くなる



完食とおかわりが増える



給食残量が減る

# 〈仮説〉

給食準備時間が短くなると、給食を食べる時間が長くなる



完食とおかわりが増える



給食残量が減る



食品ロスが減る！

## 〈仮説〉

**給食残量を減らすには、  
準備時間を短くするための  
取り組みを行えば良い**

# 〈研究方法②〉

## 中学校での取り組みの提案と実践

1月

現状把握

現時点

毎日の給食準備時間と毎日の給食残量の計測

2月

取り組み実施

アンケート結果とインタビュー調査から残量を減

らすための具体的な取り組みの提案と実施

毎日の給食準備時間と毎日の給食残量の計測

# ～準備時間を短くするために～

- ・ タイマーを使う
- ・ クラスで完食できた日はカレンダーに印をつける
- ・ ポスターの掲示
- ・ 急ぎたくなる音楽を流す  
(例：天国と地獄、導師化のギャロップなど)
- ・ クラス間で競争
- ・ 四時間目の前にエプロンを各々の机の横へ移動

# ～実際に行う取り組み～

- ・ タイマーを使う

準備時間の可視化による生徒のモチベーション維持

- ・ ポスターの掲示

# 1分以内に 着替えて 教室を出よう



よく噛んで  
ゆっくり食べる  
ことができる

## メリット

おかわりを  
たくさんできる



倉敷青陵高等学校 経済ゼミ

←中学校に掲示するポスター



# 1月

・牛乳、パン、デザートは何本、何個、何杯分残っているかで計測し、ご飯、おかず大、おかず小は皿中の目盛りをクラス全体での残量分塗ってください  
 ・小さいおかずで肉または魚がでた場合はその残量をポウルの中に〇個と記入してください(例2)  
 ・残量が出なかったものは、何本、何個、何杯分で計測するものに関しては、記入欄に「0」と記入し、残量分の目盛りを塗って計測するものに関しては、何も記入しなくてよいです  
 ・デザートがある日は、デザートの残量も記入してください(例3)  
 デザートがない日は、デザートの記入欄には何も記入しなくてよいです  
 ・おかず小が1つの場合は容器にXをかくしてください(例1)  
 ・一目盛り残量が少ない場合は、残量なしと判断してください  
 ・給食準備時間とは、4時間目終了～「いただきます」の前までのことです

<p><b>例1</b> 給食準備時間/欠席人数 10分 / 3人</p> <p>小さいおかずが1つのみでた日場合</p> <p>6杯分/個(ご飯/パン) 3本(牛乳)</p> <p>↑おかず大(汁物) ↑おかず小</p>	<p><b>例2</b> 給食準備時間/欠席人数 10分 / 3人</p> <p>肉または魚がでた日の場合</p> <p>6杯分/個(ご飯/パン) 3本(牛乳)</p> <p>↑おかず大(汁物) ↑おかず小</p>	<p><b>例3</b> 給食準備時間/欠席人数 10分 / 3人</p> <p>デザートがでた日の場合</p> <p>6杯分/個(ご飯/パン) 3本(牛乳)</p> <p>↑おかず大(汁物) ↑おかず小</p>
---	---	--

8	__分/__人	9	__分/__人	10	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)
__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)
↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小
15	__分/__人	16	__分/__人	17	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)
__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)
↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小
22	__分/__人	23	__分/__人	24	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)
__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)
↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小
29	__分/__人	30	__分/__人	31	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)	__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)
__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)	__個(デザート)
↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小	↑おかず大	↑おかず小

# 2月

・牛乳、パン、デザートは何本、何個、何杯分残っているかで計測し、ご飯、おかず大、おかず小は皿中の目盛りをクラス全体での残量分塗ってください  
 ・小さいおかずで肉または魚がでた場合はその残量をポウルの中に〇個と記入してください(例2)  
 ・残量が出なかったものは、何本、何個、何杯分で計測するものに関しては、記入欄に「0」と記入し、残量分の目盛りを塗って計測するものに関しては、何も記入しなくてよいです  
 ・デザートがある日は、デザートの残量も記入してください(例3)  
 デザートがない日は、デザートの記入欄には何も記入しなくてよいです  
 ・おかず小が1つの場合は容器にXをかくしてください(例1)  
 ・一目盛り残量が少ない場合は、残量なしと判断してください  
 ・給食準備時間とは、4時間目終了～「いただきます」の前までのことです  
(4時間目終了後すぐにタイマーをスタートさせてください)

<p><b>例1</b> 給食準備時間/欠席人数 10分 / 3人</p> <p>小さいおかずが1つのみでた日場合</p> <p>6杯分/個(ご飯/パン) 3本(牛乳)</p> <p>↑おかず大(汁物) ↑おかず小</p>	<p><b>例2</b> 給食準備時間/欠席人数 10分 / 3人</p> <p>肉または魚がでた日の場合</p> <p>6杯分/個(ご飯/パン) 3本(牛乳)</p> <p>↑おかず大(汁物) ↑おかず小</p>	<p><b>例3</b> 給食準備時間/欠席人数 10分 / 3人</p> <p>デザートがでた日の場合</p> <p>6杯分/個(ご飯/パン) 3本(牛乳)</p> <p>↑おかず大(汁物) ↑おかず小</p>
---	---	--

3	__分/__人	4	__分/__人	5	__分/__人	6	__分/__人	7	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)								
__個(デザート)	__個(デザート)								
↑おかず大	↑おかず小								
10	__分/__人	11	/	12	__分/__人	13	__分/__人	14	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)								
__個(デザート)	__個(デザート)								
↑おかず大	↑おかず小								
17	__分/__人	18	__分/__人	19	__分/__人	20	__分/__人	21	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)								
__個(デザート)	__個(デザート)								
↑おかず大	↑おかず小								
24	__分/__人	25	__分/__人	26	__分/__人	27	__分/__人	28	__分/__人
__杯分/個(ご飯/パン)	__本(牛乳)								
__個(デザート)	__個(デザート)								
↑おかず大	↑おかず小								

# 3

# \_\_分/\_\_人

\_\_杯分/個(ご飯/パン)

\_\_本(牛乳)

\_\_個(デザート)

↑おかず大

↑おかず小

# 〈今後の課題・展望〉

インタビュー調査に協力してくださった学校で、  
実際に、私達が考案した給食準備時間を短くするための取り組みを行って頂き、  
給食準備時間を短くする

給食時間が短くなる前と後で残量が  
どのように変化するのかを比較して、給食を食べる時間が多くなることが本当に効果があるのかを調べる。

今後、取り組みを他の中学校でも実践できるようにしていくことで、給食残量の減少を目指す

# 〈謝辞〉

## インタビュー調査へのご協力

- ・ 倉敷市の中学校 3 校

## 実施調査へのご協力

- ・ 倉敷市の中学校 1 校

# 〈引用文献・参考文献〉

児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物発生量

(平成25年度推計) 環境省ホームページ

<https://news.yahoo.co.jp/expert/articles/358aa41fb8c68a14b61bfe67b2386738082ea2ee>

(参照2024-11-21)

給食の食べ残しの処理方法 (平成25年度) 環境省ホームページ<https://asuene.com/media/399>

(参照2024-11-21)

「ふりかけ持参」学校判断で許可、朝日新聞、2014-11-27、p25、朝日けんさくくん

<https://kensaku.asahi.com/kiji/>

(参照2024-11-21)

**ご清聴ありがとうございました**