

# 学校給食における食品リサイクル 推進・食品ロス削減モデル事業 最終報告書

## 事業名

伊賀つばさ流 ~ エコさんまいの巻 ~

実施団体名 三重県教育委員会

2023年2月



特別支援学校伊賀つばさ学園  
(モデル校)キャラクター

# 1. 事業の目的

## 学校給食における食品リサイクル推進・食品ロス削減モデル事業実施



児童生徒の意識・行動の変容

- ・食に関わる人への感謝の気持ち
- ・残さず食べようとする気持ち
- ・子どもの変容に保護者も変容

教職員の意識の変容

- ・食品ロスの取組の授業
- ・児童生徒の変容に刺激

給食調理員の意識向上

- ・食品ロスの取組
- ・児童生徒、教職員との交流

## 2 . 事業の内容

### 学校給食の残食減に向けた取組

	実施日時/期間	実施内容	効果検証の方法
栽培学習	4月～収穫まで <small>モデル事業としての実施は5月以降</small>	夏野菜の栽培、 さつまいも 冬野菜の栽培	教師による観察 (可能な範囲で児童生徒の聞き取り)
収穫体験	9月～10月	稲刈り体験 さつまいもの収穫	教師による観察 (可能な範囲で児童の聞き取り)
・ 出前授業 (年4回) ・ 食育授業	7月～12月	食事に関わる人々に話を聞き、自然の恵みに感謝し、残さずに食べようとする心を育てる。	教師による観察 可能な限りワークシート、発表による振り返り

、 の効果検証として別途食べ残し状況の調査を実施(7月と12月)

## 2 . 事業の内容

### 食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組

	実施日時/期間	実施内容	効果検証の方法
給食由来の残菜の削減	9月～1月	園芸班が毎週2回肥料化する	教師による観察（可能な範囲で生徒の聞き取り）
コンポストの使用→堆肥化	4月～1月 <small>モデル事業としての実施は5月以降</small>	高等部1年生がコンポストを使って肥料化した土を使って野菜を育て、収穫し、調理実習をする。	教師による観察（可能な範囲で生徒の聞き取り）
廃棄物処理についての学習	11月25日	廃棄物・リサイクル課よりいただいたDVDを用いて授業を行う。	教師による観察 ワークシートによる振り返り

、 の効果検証として別途食べ残し状況の調査を実施（7月と12月）

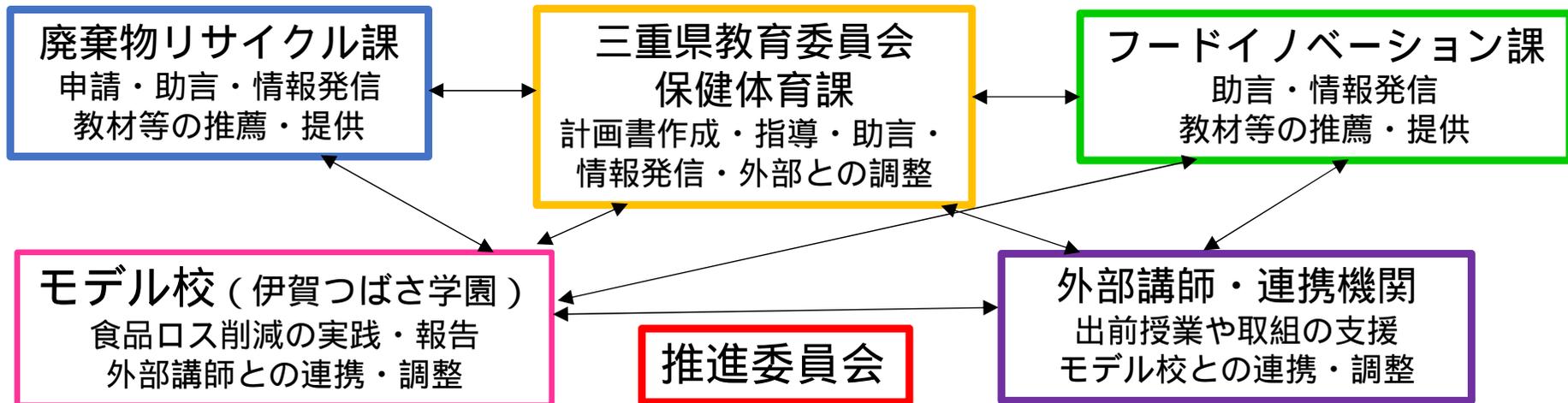
## 2 . 事業の内容

### 食品ロス削減の取組の啓発

	実施日時/期間	実施内容	効果検証の方法
校内研修会	9月8日	教職員・保護者を対象に食品ロスの現状と対策について研修を行った。	アンケート
エコ クッキング (動画配信)	8月2日  (配信期間: 11月~年度末)	冷蔵庫の残り物や野菜の皮などを生かしたメニューを紹介し、食品ロス削減を日々の生活に取り入れてもらう。	アンケート
手前取り ポップづくり	1月~2月	廃棄物・リサイクル課とコラボし、食品ロスを減らすポップのデザインをし、地域へ啓発する。	教師による観察 発表(可能な範囲で生徒の聞き取り)

# 3 . 事業の実施体制

- 三重県教育委員会 保健体育課（主担当）
- 三重県環境生活部廃棄物・リサイクル課（申請担当）
- モデル校 特別支援学校 伊賀つばさ学園
- 連携機関 鈴鹿大学短期大学部 人形劇団「どむならん」  
 フードイノベーション課 廃棄物リサイクル課  
 株式会社 明治 名張魚 給食組合（石川商店）  
 株式会社 森脇商店 高波（産直農家）



学校関係者、モデル校の教職員・保護者、行政関係者から成る**推進委員会**を年2回開催。  
 1回目はモデル事業での年間計画を把握し、2回目はモデル事業の実施内容を報告し、成果や課題について共有した。成果としては、有識者から指導・助言をいただけたことや様々な立場の方の意見を踏まえて、来年度の方向性を話し合うことができたことである。

## 4 . これまでの事業の成果

### 学校給食の残食減に向けた取組

#### ○栽培活動をしよう（夏野菜など）

4月以降実施（小学部41名、中学部31名、高等部64名）

モデル事業としての実施は5月以降

園芸班が作った堆肥を使い、土づくりを経て、夏野菜や冬野菜を育てる。

野菜を育てることで友だちと観察をしたり、教職員が声掛けをしたりすることで成長や変化に気づき、野菜も生きていることを実感し、大切に育てる心を育む活動となった。



野菜栽培の様子

#### 児童生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 自分たちで育てた野菜をうれしそうに持って帰ったり、調理実習で食べる児童生徒や苦手な野菜も食べてみようとする姿も見られた。
- 手が過敏で土や野菜などをさわれない子がさわれるようになった。

#### 課題

- 堆肥を作る場所の確保。
- 堆肥の役割やはたらきについての学習をすることで、野菜の成長する様子がより身近に感じられるようにしていきたい。

## 4 . これまでの事業の成果

### 学校給食の残食減に向けた取組

#### ○収穫体験をしよう（稲刈り）9月27日実施（小学部41名）

春には田植え、秋には稲刈りを体験させていただく。その活動を通して、高波さん（産直農家）から大切にお米を作っていることやお米になるまでの苦労についてお話を聞き、**食や食に関わる人への感謝の気持ちを育む体験**となった。

#### 児童の様子（ 教員による観察結果）

農家の方が大切に育てたお米を**がんばって収穫し**、お話を聞く様子がみられた。おにぎり会（P.9）で、**収穫したお米を食べるのを楽しみにしている**という声も聞かれた。

#### 課題

- ・コロナ渦で、外部支援員さんに来て頂くことができなかったが、次回は子どもたちと一緒に活動に参加してもらいたい。
- ・農家さんの日々の管理のおかげで、田んぼでの活動をさせてもらっている。今後も続けていきたい。



稲刈り体験の様子

## 4 . これまでの事業の成果

### 学校給食の残食減に向けた取組



おにぎり会

12月6日実施（小学部41名）

秋に稲刈りをさせていただいたときに採れたお米を使って、おにぎり会を行う。収穫したお米を炊き、**自分で具を選んでおにぎりにぎる。**児童が**収穫の喜びを味わう体験となるよう**小学部の教職員が高波さん（産直農家）の思いや稲刈りの体験の振り返りの時間を設けた。

#### 児童の様子（栄養教諭および教員による観察・聞き取り結果）

- その日の給食では、おにぎりを食べた後だったが「**残さんと食べるね！**」と伝えてくれた。
- 普段は白いお米しか食べない児童が具の入ったおにぎりを食べることができた。**自分たちが関わって作ったお米は特別**だったようだ。他の児童もとても**嬉しそうにおにぎりを握って食べる**様子が見られた。

#### 課題

- コロナウイルス感染対策のため、田んぼをお借りしている地域の方をお招きし、児童が直接お礼を伝えることはできなかった。次回はそのような機会を設けたい。



## 4 . これまでの事業の成果

### 学校給食の残食減に向けた取組

○収穫体験をしよう（芋ほり）10月26日実施（小学部41名）

春には苗植え、秋には芋ほりを体験させていただく。その活動を通して高波（産直農家）さんから育てている野菜への思いを聞き、**食や食に関わる（農家）方の気もちに触れ、感謝の気もちを育む**体験を行った。

芋ほり体験

大きいでしょ



焼き芋大会

焼き芋会やおにぎり会などの**食に興味をもってくれる活動は有難い。** 保護者の感想（アンケート）

**児童の様子**（栄養教諭および教員による観察・聞き取り結果 / 第2回推進委員会における委員コメント）

- 農家の方が大切に育てたさつまいもを頑張って収穫し、お話を聞く様子がみられた。
- **農家の方のお話を聞くこと**（外部の方と接する機会）、**土など自然に触れることは**、児童にとって感謝の気もちを育むために大切な体験であると感じた。

#### 課題

- 今年度は、芋の苗を植えた後、水やりや草抜きを通して芋が成長する過程を見せることができなかつたので、次年度は、子どもたちに芋の成長する過程などを直接見せ、体験活動の場を増やしたい。

## 4 . これまでの事業の成果

### ○出前授業（魚）「命をいただきます（魚について知ろう）」

7月1日実施（中学部12名）

水産業者の石川さんが魚をさばきながら魚の部位の説明、**手でアジをさばくために実技指導**も行い、直接魚に触れることにより**日々の食事は、たくさんの命をいただいていることを実感**できる授業だった。



魚の解体の様子

#### 生徒の様子（栄養教諭および教員による観察結果）

- 「**残さずに食べるね。**石川さん、かっこよかった。」 授業中の生徒の発表
- 直接魚に触れ、手ざわりや大きさなどを感じることは、魚が苦手な生徒もいて心配したが、どの生徒も真剣に授業に臨んでいた。
- 「先生！今日も**がんばって食べているよ！**」と給食指導の際に声をかける生徒が見られた。

#### 課題

- 授業の最初に水族館で泳ぐ魚の映像を見せたが、実際に水槽で生きている魚を見せたかった。
- 生魚を扱うので実施時期の検討、水道や排水溝が近くにある方がよい。

## 4 . これまでの事業の成果

### ○出前授業（畜産）「命をいただきます（肉について知る）」

11月14日実施（中学部9名）

畜産業者の森脇さんよりおいしく安全に食べてもらうための細かい作業の実演を見て、**命をいただいていることや食に関わる人の思い**を学んだ。

伊賀・名張地方の特産品（伊賀米・伊賀牛など）の説明や地産地消の良さについて知り、**肉の利き味**を通して、味、食感や色の違いを知る活動を行った。



肉の部位の確認



肉の味利き

#### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 伊賀牛のこと、いっぱい**知れた**。命をもらってること**かわいそう**やった。だから**大切に食べないと**。」 授業中の生徒の発表
- 授業前は、鶏肉や豚肉のちがいなどをわからない生徒や食に興味のない生徒もいたが、授業のまとめでは、肉の色などから何の肉なのかをあてていた。**食への関心が出たよう**だった。どの生徒も**生き生き学んでいた**。

#### 課題

- 普段、なかなか知らない事を体験を通して教えていただいた。このことを生活の中で生かしていくことができれば良いと思う。
- 精肉店さんに協力していただいて食材を準備することや十分な授業時間の確保が必要。

## 4 . これまでの事業の成果

### ○食育授業（牛乳）

「カルシウムについて知ろう ~ 卒業後もCaをとろう ~」11月14日実施  
調べ学習 調理実習 12月16日実施（中学部9名）

高等部3年生の生徒は、来年度より社会に出ていく。本授業は**卒業後もカルシウムを摂ることを意識**させたいという思いから設定された。冬場は牛乳が余りがちになるため、**生徒の実態にも合わせた取組**になるよう、栄養教諭と高等部の教職員が連携し、行った。調理実習も各クラスで牛乳を使ったものを考え、実施した。



牛乳ができるまでの動画視聴



調べ学習の発表



調理実習

#### 生徒の様子（ 教員・通訳による観察結果）

- 「牛が病気にならないように靴底まで消毒しているところがすごい。大切にしている。」
- **牛乳という言葉にマーカー**をひいていた。
- 「今日は**牛乳**だったね！」と話しかける姿が見られた。
- その日の給食では、どの生徒も牛乳を飲んでいた。
- **牛乳が余りがちな冬場**になっても牛乳が残す生徒が減った。 残食量調査により確認

## 4 . これまでの事業の成果

### ○出前授業（人形劇）「いかりのぎょうざ」

11月21日実施（小学部42名、中学部31名、高等部63名）

人形劇団「どむならん」の「いかりのぎょうざ」を観劇した。  
このお話には「**楽しく食べる**」メッセージが込められており、**残さず食べよう**とする意欲をもつことにもつなげることをねらいに行った。

当日は、各学部の担当が連携し、体育館だけでなく各教室でも楽しめるよう配慮を行った。



観劇の様子  
（体育館、教室）

#### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 「楽しかったです。ぎょうざ（おいしいもの）を食べて幸せです。」 児童生徒のコメント
- 「ぎょうざを食べたい」と食事の時間を楽しみにする姿が見られた。
- 教職員の手を持って、歌や手拍子で人形劇を楽しむ児童生徒の姿が見られた。
- おうちでも残さずに食べたいという感想が聞かれた。

#### 課題

- 食品ロス削減をテーマにした内容のものを見つけるのに苦労をした。事前事後の指導を通して、食品ロス削減につなげるよう工夫したが、全学部に共有する難しさもあった。

## 4 . これまでの事業の成果

### ○食育授業（リサイクル）

「食べる・捨てるを考えよう ～賞味期限・消費期限を知ろう～」 11月  
手前取りポップ制作 展示・鑑賞 1～2月（高等部24名）

三重県廃棄物・リサイクル課の職員をゲストティーチャーとして迎え、日常の食生活や食環境とのかかわりについて考えた。

ごみゼロ社会や**3Rについての説明を聞き、期限表示や消費**について学習した。

#### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 「買い物へ行ったとき、**賞味期限**があったよ。この表示、見たことがある。」自分たちのできることとして「のこさず食べる」「苦手なものも一口はたべてみる」「がんばる」 児童生徒のコメント
- 講師のお話をよく聞いて、説明のスライドを集中して見る生徒が見られた。ゲストティーチャーに来ていただくと、生徒には特に新鮮。



自分にできる取組を  
考える生徒

## 4 . これまでの事業の成果

### ○食育授業（しめ縄づくり）

「日本の伝統文化を学ぶ ～お米の一粒の大切さを感じよう～」

しめ縄づくり 展示・鑑賞 12月（中学部10名）

しめ縄を作ることで、日本の伝統文化を知り、稲穂をかざることで、お米の一粒のありがたさや大切さを学べるように工夫し、中学部の教職員が授業を実施した。市民センターへも飾ってもらえるよう連絡し、保護者や地域へ**食の大切さ**や**伝統文化**について発信した。

#### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 「飾り付けは難しかったけど、**お正月って感じ**だね。」「このしめ縄を見ると、**お米のことを思い出しました。**」 生徒のコメント
- **自然や食べ物に感謝したい**という感想が聞かれた。



お米を育てたときの  
わらだよ！

わらをねじって  
しめ縄を作る様子



飾りつけの様子

#### 課題

- 毎年行ってきた行事だが、どのような活動を入れると食品ロス問題の啓発につながるかを考えるのが難しかった。

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組

#### 活動 残菜の堆肥化（中学部 園芸班 4名）

中学部の園芸班担当教職員と生徒が給食の残菜を週2回の作業に合わせて**残菜を堆肥にする取組**を行った。それらを花壇や各学部の栽培活動に使用している。



残菜をフードカッターで細かくする様子



土、もみ殻、自然肥料（かき殻）を混ぜて、堆肥にする様子



#### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 作業のねらいである指示されたことを**正確に安全に行う**ことができた。
- 花壇づくりの日はとても寒い日だったが、外での活動を**最後までがんばる**様子が見られた。



堆肥を花壇や栽培活動に使用

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組

< 堆肥化した残菜量 >

調査期間：11月14日～1月31日

11月

14日	16日	17日	21日	24日	28日	29日	30日	合計
3.8kg	2.0kg	2.9kg	2.5kg	2.7kg	6.8kg	1.7kg	5.9kg	28.3kg

12月

1日	5日	6日	7日	12日	13日	合計
2.2kg	6.5kg	2.4kg	4.1kg	4.2kg	10.5kg	29.9kg

1月

19日	24日	25日	31日	19日	合計	総合計
6.2kg	4.6kg	5.6kg	6.0kg	6.2kg	22.4kg	80.6kg

#### 成果

- 80.6kg以上の残菜を堆肥にし、栽培活動へ活用することができた。

#### 課題

- 園芸班（委員会活動）を中心に行っているため、活動が難しい期間がある。
- 置き場所の問題。冬場は堆肥を消費する機会が少ない。

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組

活動 「コンポストで残菜を減らそう～堆肥でじゃがいもを育てる～」  
（高等部15名）

高等部担当教職員と栄養教諭が連携し、生徒がコンポストを使って肥料化した土を使って野菜を育てて収穫し、調理実習を行い、収穫の喜びを仲間とともに味わった。この活動を通して、**循環型の生活を体験し、食品ロスを減らし、食べ物を大切にしようとする心を育む**ことをねらいとしている。



コンポストの設置



給食の残菜を入れる様子



経過観察

（次頁に続く）

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組



肥料をまく様子



うねを作り、野菜を植える様子



(次頁に続く)

### < コンポストの設置 ~ 野菜を植える段階 >

#### 生徒の様子 ( 教員による観察結果 )

- 野菜をちぎる作業で **さわりたくない、汚い!** という声が聞かれたが、コンポスト経過観察の時になると、 **のぞき込んで興味津々** の生徒も見られ始めた。
- できた堆肥を見て、 **くさい!** という生徒や **入れた野菜がない!** と **驚く生徒** が多くいた。

#### 課題

- 残菜をコンポストへ入れる作業の時、嫌がる生徒にこの作業が野菜を育てる大切なことなどをわかるように伝えること。堆肥になったときのおいしさや見た目などを受け入れにくい生徒へ個別対応が必要。

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組

たくさん採れたよ！



収穫の様子



調理実習の様子



#### < 収穫 ~ 調理実習の段階 >

##### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- 「このじゃがいもは、**コンポストをおいて、堆肥を作って育てた。みんなでするとおいしかった。**」「またやりたい」という意見が多数聞かれた。
- **協力して、収穫や食べられない親芋の選別をし、収穫の喜びや達成感を感じた生徒が多く見られた。**

##### 課題

- 畑の面積のわりに完成した肥料の量が少なかったため、コンポストを2つ設置してもう少し堆肥作りをしてもよかった。
- じゃがいもの収穫をしてから使用するまでに変色した芋もあった。保管方法、場所をよく考えて保管すればよかった。
- 収穫があと2週間程遅かったら、さらに大きなじゃがいもができていたかもしれない。

## 4 . これまでの事業の成果

### < 食べ残し量状況・残菜量の調査：対象日の献立の調整 >

7月と12月で5日間献立をそろえて、食べ残し量を比較し、このモデル事業の取組の効果を図った。特に黄色の日の献立は、ほぼ同じメニューで提供した。

1日目	2日目	3日目	4日目	5日目
7月4日	7月5日	7月6日	7月7日	7月8日
ごはん 牛乳 揚げ茄子の 肉味噌がけ 酢の物、すいか	ミニ黒糖パン 牛乳 冷やし中華 金平牛蒡	ごはん 牛乳 鯖のしょうが揚げ おひたし 南瓜のみそ汁	ごはん 牛乳、クレープ 星型ハンバーグ 人参グラッセ そうめん汁	ごはん、牛乳 ももゼリー 鶏肉のマヨカレー 焼き わかめのサラダ モロヘイヤスープ
12月5日	12月6日	12月7日	12月8日	12月9日
ごはん 牛乳 揚げ大根の 肉味噌がけ 酢の物、みかん	ミニ黒糖パン 牛乳 キムチラーメン 金平牛蒡	ごはん 牛乳 鯖のしょうが揚げ のりあえ 南瓜のみそ汁	ごはん 牛乳、クレープ キャベツミート ローフ 人参グラッセ にゅうめん	ごはん、牛乳 ももゼリー 鶏肉の マヨカレー焼き わかめのサラダ 大根スープ

## 4 . これまでの事業の成果

### < 食べ残し状況の調査：調査結果 >

対象月（2022年7月、12月）の各5日間で、高等部3年生19名を対象に食べ残し状況の追跡調査を行った。

#### 各月における食べ残しの状況（19名中）

	7月の5日間	12月の5日間
4日間食べ残した生徒	2人	0人
3日間食べ残した生徒	1人	1人
2日間食べ残した生徒	4人	0人
1日間食べ残した生徒	2人	2人

#### 成果

- 7月に比べて、12月は給食の食べ残しの回数が減っている。
- 10月の牛乳に関する出前授業の後、周囲の大人（教職員）の声掛けもあり、冬の時期になっても牛乳を残す生徒が減った。

#### 課題

- 苦手な食材を克服することは難しい。喫食時間の確保も課題。

#### 栄養教諭のコメント

- 食べ残しの状況の調査は、年齢が高いほうがより正確なデータが得られる。
- 年齢が上がってくると、体調や精神面も落ち着く生徒も増え、学習したことが行動に結びつきやすい傾向にあるようだ。

## 4 . これまでの事業の成果

### < 残菜量の調査 >

給食の調理の過程などに発生する残菜の量を、食べ残し状況の調査と同期間（2022年7月、12月の各5日間）で比較した。

#### 調査期間中における残菜量

1日目	2日目	3日目	4日目	5日目
7月4日	7月5日	7月6日	7月7日	7月8日
4.0kg	1.9kg	4.6kg	2.3kg	3.9kg
12月5日	12月6日	12月7日	12月8日	12月9日
6.8kg	3.4kg	4.1kg	2.8kg	4.1kg

#### 成果

- 3日目（7月、12月ではほぼ同じ献立を採用した日）の残菜量が**0.5kg減ったのは調理員の努力の成果である。**

#### 課題・考察

- ほかの日は、夏と冬でメニューは同じでも使用するもの（野菜など）が違うので正確な残菜の比較はできない。
- 残菜が増えた原因は、夏と冬でメニューは同じでも使用した野菜が**夏野菜**から**冬野菜**になったこともある。この期間（12月は）**規格外野菜も使用**している。規格外野菜は、無農薬のものも多く、虫食いや傷んでいるところもあり、廃棄せざるを得ない部分が出てくる。

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品ロス削減の取組の啓発

○「食品ロスの現状と対策」9月8日実施（対象：教職員56名・保護者2名）

教職員と保護者を対象とした研修会を実施。櫻井氏（本事業の推進委員長）から食品ロスの現状と課題、食品ロス削減のための対策（家庭・個人）ができることの実践例をご教授いただいた。

講師 鈴鹿大学短期大学部  
櫻井 秀樹 氏



講演の様子

#### 参加者の反応

- 「改めて、**買い物の仕方**や**調理の仕方**を学ぶことができた。」「**法律**や**フードライブ**の情報を知ることができた。」 参加者向けアンケートの回答
- 校内研修後、積極的に**講師に質問をする教職員の姿**が見られた。

#### 課題

- 保護者の参加が少なかった。保護者が参加しやすい時間帯を考えると時間外や休日になってしまうので設定の難しさがある。

# 4 . これまでの事業の成果

## 食品ロス削減の取組の啓発

○エコクッキング動画の撮影・展開 ( 8月2日撮影、2学期以降動画配信 )

冷蔵庫の残り物や捨ててしまいがちなものを活用したメニューの調理の様子を撮影。

食育だよりで、保護者向けに動画およびレシピの案内を実施。

取り上げたメニュー：ケーキサレ  
卵の花煮  
魚のもみじ焼き

### 教職員・保護者の反応 ( 教員による観察結果 )

- 食材を使いきれ点良かった。
- 簡単でエコなメニューだった。
- 道具の名称が提示され、丁寧な印象であった。
- 何人かの先生が登場して親しみやすい内容だった。

### 課題

- 保護者からの反応が少なかった。これらのものを児童生徒に食べてもらう機会を作ると家庭へもつなげられたかもしれない。



給食レシビ

食材を無駄なく使おう！捨てた部分を少なくする！  
食品ロスに結びつけたレシピです。

【卵の花煮】

こんにゃく	100g	細切り	<作り方> ①鍋に油を熱し、にんじん、こんにゃく、油揚げ、干しいたけ、こんにゃくを炒める。 ②だし汁、さとう、さけ、しょうゆを入れて煮る。 ③味見をして、味がうすければ塩やしょうゆを足す。 ④ねぎをいれて軽く煮る。 完成♪
干しいたけ	5g	千切り	
油揚げ	小2枚	千切り	
にんじん	100g	千切り	
おから	300g		
ねぎ	20g	小口切り	
濃い口しょうゆ	25g		
酒	20g		
さとう	25g		
塩	少々		
だし汁	600g		
油	少々		

【ケーキサレ】 パウンド型1つ分

ホットケーキミックス	150g (1袋)		<下準備> ・にんじん、じゃがいもは切ってから電子レンジ等で加熱してやわらかくしておくこと ・パウンド型にクッキングシートを敷く ・オーブンを180度に予熱。 <作り方> ①Aをボールに入れて混ぜ、生地を作る ②1に材料をいれて混ぜ、型に入れる。ミニトマトとチーズをのせてオーブンで40分焼く
たまご	1個	A	
牛乳	100g		
塩こしょう	少々		
マヨネーズ	25g (大さじ2)		
プロッコリー	80g	小房に分ける	
人参	30g	角切り	
玉葱	50g	角切り	
じゃがいも	中サイズ1個	角切り	
ミニトマト	5個	半分	
ウィンナー	4本	1cm幅	
とろけるチーズ	20g		

【魚のもみじ焼き】

さかな	1切		<作り方> ①魚(鮭、鯖、白身魚など)に塩こしょうをする ②ボールににんじん、玉葱、マヨネーズ、しょうゆを入れて混ぜ、1の上のせる ③フライパンで蒸し焼きにする
塩こしょう	少々		
にんじん	10g	すりおろす	
玉葱	10g	みじん切り	
マヨネーズ	15g (大さじ1)		
薄口醤油	少々		

給食だよりに掲載したレシピ

## 4 . これまでの事業の成果

### 食品ロス削減の取組の啓発

#### ○食育授業（レールポップ作り）

「手前取りポップづくり～食べる楽しさと捨てるもったいなさを伝えよう～」

1月～2月実施（高等部24名）

11月に学んだ「食品ロス問題」を発信するレールポップを制作する旨を、高等部教職員が生徒に伝え、意識させた。「食べる」楽しさから題材を決め、食材一つひとつに愛着がわくような表現を目指してデザインした。

この活動を通して、改めて「食品ロスがもったいない」という意識をもたせることをねらった。



展示したポップ  
（前田教育会館）

#### 生徒の様子（ 教員による観察結果）

- **お客さんがみるから**はっきりした絵の方がいいと思った。 生徒のコメント
- 「おいしそうに見せたい。」「上手にかきたい。」「**さんののは、** がいいね！」と**意欲的に取り組む生徒**が多く見られた。

#### 課題

- 自分たちのデザインがどう使われるかまで学習に取り入れたい。
- 「食」のおいしさは表現できたが「もったいない」もデザイン化できるとよい。
- 自分の家で捨てる事になった食材やスーパーで捨てられる食材など、身近なフードロスについてじっくり学ぶ時間を持ってから、レールポップのデザインを考えてもよかった。

## 4 . これまでの事業の成果

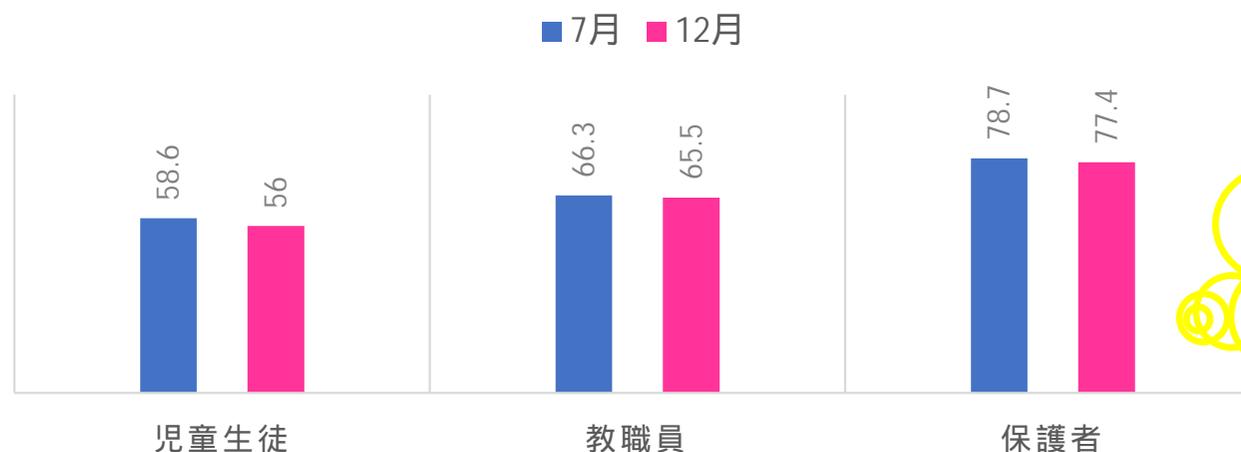
### < 食育に関するアンケートの実施結果 >

児童生徒、教職員、保護者を対象に、2022年7月と12月にアンケートを実施することで、取組前後の行動・意識の変化をはかった。

	児童生徒	教職員	保護者
前期（7月）回答数	99名	98名	75名
後期（12月）回答数	91名	87名	84名

あなたは、給食（食事）を残さずに食べていますか  
という質問に対して「毎日食べる」と答えた回答

グラフ中の数字は（％）



残さずに  
食べている割合は  
少し**減少**している。

#### 食事を残してしまう理由

- ・嫌いなものが出た。
- ・たくさん食べることができない。
- ・食べる時間がない。
- ・その日の体調など

## 4 . これまでの事業の成果

### < 食育に関するアンケートの実施結果 >

#### 記述式（回答）一部抜粋

- ・ 期限を把握して、買い物や献立をするようになった。
- ・ 割引商品を積極的に買い、その日のうちに使っている。
- ・ 旬の食材を料理し、買いすぎに注意している。
- ・ 手前どりを意識している。
- ・ 自分や家族の食べられる量を知っていく。
- ・ 野菜の皮をできるだけむかないで使うようになった。
- ・ 外食の時も注文を考え、残さないように気をつけている。など



#### 教職員

食育（食品ロス削減）  
**継続**していく

#### 保護者

**良い取組**

児童生徒だけでなく、**まず大人が（食べ物）に感謝**していく。

## 5 . 今後の検討課題

### 食育アンケートより（7月・12月実施）

#### アンケート結果を踏まえた考察

児童生徒への指導も大切だが、**教職員の意識を変えていく**ことが大切。

**食べ残しを捨ててしまう割合**減少傾向だが**まだ高い**。

衛生面の問題、体調、時間の確保、食事制限など

好き嫌いに改善がないと感じる保護者（約25%）

子どもから食品ロスへの話を聞いていない（約70%）



**保護者へのアピール、協力体制**を考えていく

## 5 . 今後の検討課題

### 課題・指導のポイント

今までしてきた活動と合わせてしたものが多かったので、どのように食品ロスの内容を入れるか、どうすれば食品ロス削減につながるかを考えるのが難しかった。 **コンポストの活動**などは伝わりやすかった。

6月の環境デーなど、他の行事と合わせて取り組めるのではないか。

11月の食育月間では、教職員を巻き込んだ取組ができた。

どのように他の**教職員、保護者と連携**していくか

賞味期限・消費期限を知る活動で、実際にスーパーへ行けるとよかった。

(肢体不自由の児童生徒が参加するための配慮・活動の確保)

**実物を見せる・体験活動**の大切さ (児童生徒の**心に残る**)

残食量調査を小規模で行ったことはよかった。

クラスで**誰が何をどれだけ残したか**を把握することができ、担任などに還元できる。**きめ細かい指導(給食指導)**に役立てることができる。



## 6 . 事業終了後の展開

### 第2回推進委員会より

今まで行っている栽培活動や収穫体験などで**直接野菜や土に触れる**ことは大切。児童生徒も実感できる取組 今後も**継続**。

今年度、新しく行った高等部での**リサイクル授業（ごみゼロDVDの使用）、残菜を堆肥にする取組**は、来年度も**継続**する。  
エコクッキングの動画も食育たより・調理実習などを通して、発信していく。



**食への関心を高めていくことが重要**

- ・ 毎日の給食の時間を通して
- ・ 体験活動を通して
- ・ 新しく行った授業を行って
- ・ ゲストティーチャーを招いて