

「Fun to Eat 楽食」学校給食の 残食削減に向けた取り組み 事業報告書

実施団体名 大津市学校給食課

2023年3月

1 事業の目的

児童生徒が残食削減に向け自発的に取組を実施し、
3 R 実践の意識を高める

- ◆栄養豊富かつおいしい給食の提供
- ◆食の楽しさや重要性を伝える食育
- ◆3 R に対する理解を深める



残食量の削減

2 事業の内容

事業内容	具体的な内容（再掲）	実施時期	効果検証
地場産物を活用した新たな献立の開発	地場産物を使用し、残食ゼロを目指した新たな献立を作成・提供	開発： 2022年7月～8月 提供： 2023年1月23日～27日（5日間）	教職員向けアンケート 残食量の前年度同時期との比較
動画教材、食育啓発資料の作成及び授業等の実施	I 教材の作成		教職員向けアンケート
	A 動画教材 （大津市産野菜、牛乳の製造や栄養素などに関する動画、2件）	開発時期： （野菜）2022年7月 （牛乳）2023年2月	
	B 食育啓発資料 （食品ロスや給食の残食の現状、リサイクルに関する内容、2件）	開発時期： 2022年8月 2023年1月	
	II 授業の実施 （給食時間等の指導(中学校12校)・授業(2回)・給食に関連した委員会活動(2回)）	給食時間等の指導： 2022年9月～11月 授業： 2022年11月、2023年2月 委員会活動： 2022年10月～2023年2月	
「絵画」や「標語」のシールを貼付した給食パンの提供	残食削減をテーマとした「絵画」や「標語」の募集	2022年8月～9月	教職員向けアンケート 残食量の前年度同時期との比較
	シールを貼付した給食用パンの提供	2023年1月12日～2月20日（4日間）	

2 事業の内容

(参考) 効果検証の手法

方法	内容	実施時期	備考
教職員向けアンケート	<p>各取組の効果や指導のポイント、今後の課題などに関するアンケートを実施 (対象の取組：すべて)</p> <p>< 設問内容 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・各取組を実施した際の児童生徒の反応 ・各取組を実施した際、生徒の考え・行動の変化があればその内容 ・特に効果的と思われた取組 ・学校で食品ロスの削減や食品リサイクルの推進の指導を行う際に効果的と思われる工夫 ・課題や負担に感じる点 ・学校給食の食育事業に関する意見 	<p>配布： 2023年2月中旬 回収： 2023年2月中～下旬</p>	<p>配布対象： 小中学校 (市内全55校)の給食主任</p> <p>回答数： 55件</p>
残食量の調査	<p>取組実施時(学校給食週間、5日間)と前年度の同時期で副食の残食量を比較 (対象の取組：地場産物を活用した新たな献立の開発、「絵画」や「標語」のシールを貼付した給食パンの提供) (対象校：中学校2校、小学校1校)</p>	<p>(1)新献立の開発 2023年1月23日～27日(5日間)</p> <p>(3)パンの提供 2023年1月12日～2月20日(4日間)</p>	<p>教職員向けアンケート残食量の前年度同時期との比較</p>

3 事業の実施体制

事業内容	具体的な内容	協力者等
地場産物を活用した新たな献立の開発	地場産物を使用し、残食ゼロを目指した新たな献立を作成・提供	龍谷大学農学部食品栄養学科
動画教材、食育啓発資料の作成及び授業等の実施	I 教材の作成	
	A 動画教材 (大津市産野菜、牛乳の製造や栄養素などに関する動画、2件)	地場産物生産業者 学校給食用牛乳提供業者
	B 食育啓発資料 (食品ロスや給食の残食の現状、リサイクルに関する内容、2件)	食品リサイクル業者
	II 授業の実施 (給食時間等の指導(中学校12校)・授業(2回)・給食に関連した委員会活動(2回))	大津市立中学校12校
「絵画」や「標語」のシールを貼付した給食パンの提供	残食削減をテーマとした「絵画」や「標語」の募集	大津市環境部廃棄物減量推進課
	シールを貼付した給食用パンの提供	給食用パン提供業者

4 事業の内容と成果

地場産物を活用した新たな献立の開発

<事業内容>

大学と連携し、地場産物を使用した新たな献立を開発し、残食の削減を目指す。

◆ 残食削減に繋がる献立作成における留意点

- 食べた時の満足感を与える
- 盛りつけた時の見た目が寂しくならない
- 児童生徒が苦手な食材（魚・野菜）を食べやすく工夫する 等

◆ 提供した新献立

開発された24品の献立から、上記の留意点等を加味し、4つの献立を採用



- 開発時期 2022年7月～8月
- 提供日 2023年1月23日～1月27日（5日間）
- 新献立の提供について、給食広報誌（2023年1月配布）で告知

4 事業の内容と成果

< 成果の検証 >

◆ 検証方法

前年度1月の学校給食週間（5日間）と今年度の学校給食週間（1月の5日間）における副食残食量合計を比較
対象：小学校2校、中学校1校

◆ 検証結果

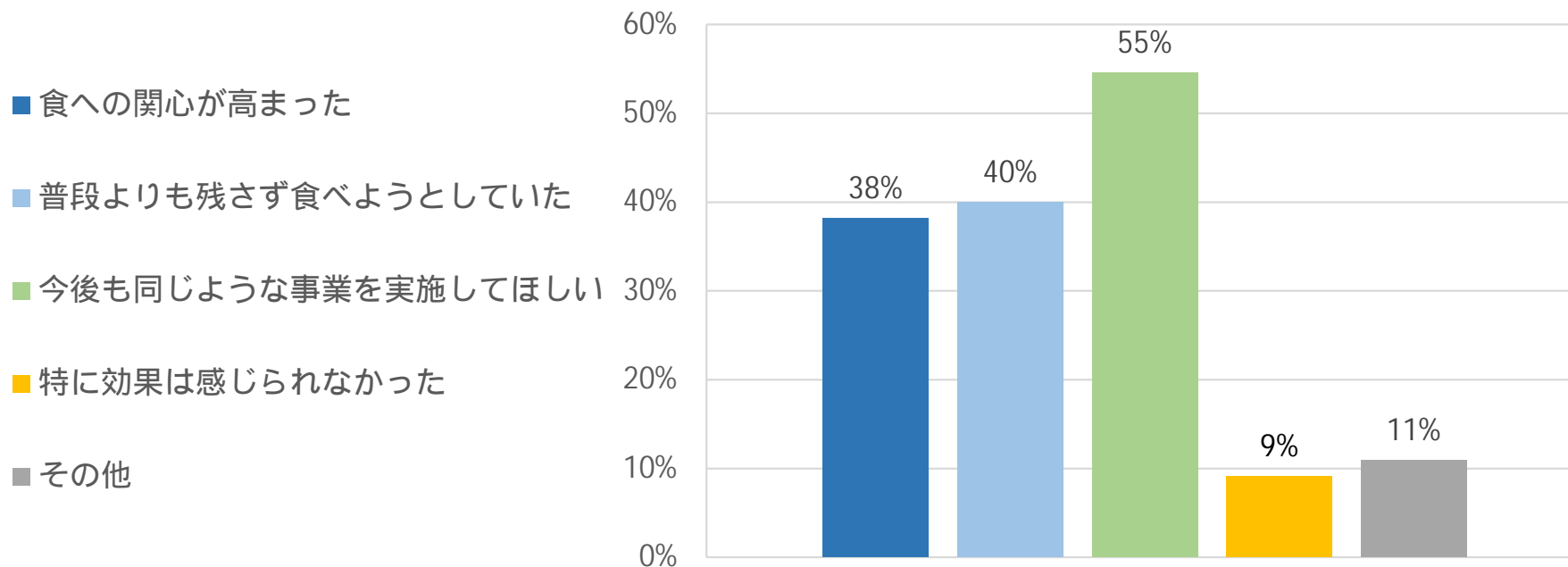
	A 小学校			B 小学校			C 中学校		
期 間	2022年	2023年	結果	2022年	2023年	結果	2022年	2023年	結果
残食量 (kg)	49.1	28.6	-20.5	44.7	38.2	-6.5	106.9	88.5	-18.4

対象日：2022年1月23日～27日（5日間）
値は各学校における副食残食量の合計値

概ね児童生徒一人一食当たり5g～10gの減少がみられた。事業実施前においても、完食している児童生徒もいることを勘案すると、給食を残す傾向のある児童生徒が3口から4口程度多く喫食したと考えられる。

4 事業の内容と成果

アンケート結果（対象：小中学校55校） 複数回答可



- 教職員向けアンケートによるコメント
近江牛を使った献立は人気があり、普段よりも残さず食べようとしていた。井にできるようなメニューは残食が少ない。
次年度も同じ事業を実施してほしい。

4 事業の内容と成果

学校別副食の献立（赤字：今回の事業で開発した献立）

	A小学校	B小学校	C中学校
1/23	近江牛とたまねぎの鉄板焼き 大津産キャベツとハムの塩昆布あえ 鶏肉と野菜の煮物	さけの塩焼き 肉じゃが いよかん	鶏肉のから揚げ コーンポテト ポトフ
1/24	さけの塩焼き 肉じゃが いよかん	近江牛とたまねぎの鉄板焼き 大津産キャベツとハムの塩昆布あえ 鶏肉と野菜の煮物	さけの塩焼き 肉じゃが いよかん
1/25	わかさぎのしそ揚げ 近江牛そぼろ丼の具 豆腐と野菜のみそ汁	大豆とひよこまめのしゃりしゃり揚げ ブロッコリーのサラダ・フレンチドレッシング おすすめカレー	わかさぎのしそ揚げ 近江牛そぼろ丼の具 豆腐と野菜のみそ汁
1/26	鶏肉のから揚げ コーンポテト ポトフ	鶏肉のから揚げ コーンポテト ポトフ	大豆とひよこまめのしゃりしゃり揚げ ブロッコリーのサラダ・フレンチドレッシング おすすめカレー
1/27	大豆とひよこまめのしゃりしゃり揚げ ブロッコリーのサラダ・フレンチドレッシング おすすめカレー	わかさぎのしそ揚げ 近江牛そぼろ丼の具 豆腐と野菜のみそ汁	近江牛とたまねぎの鉄板焼き 大津産キャベツとハムの塩昆布あえ 鶏肉と野菜の煮物

4 事業の内容と成果

学校別副食の献立（比較対象：前年同時期に提供した献立）

	A小学校	B小学校	C中学校
1/24	鶏肉のから揚げ梅風味 だいこんサラダ・和風ドレッシング 高野豆腐の煮物	はたはたのカレー揚げ いんげんのごまあえ たまねぎのすまし汁	豚肉のトマトソースかけ 野菜のスープ煮込み ほうじ茶 プリン
1/25	はたはたのカレー揚げ いんげんのごまあえ たまねぎのすまし汁	鶏肉のから揚げ梅風味 だいこんサラダ・和風ドレッシング 高野豆腐の煮物	さばの塩焼き かやくごはんの具 はりはり鍋風
1/26	さばの塩焼き かやくごはんの具 はりはり鍋風	さばの塩焼き かやくごはんの具 はりはり鍋風	はたはたのカレー揚げ いんげんのごまあえ たまねぎのすまし汁
1/27	豚肉のトマトソースかけ 野菜のスープ煮込み ほうじ茶 プリン	豚肉のトマトソースかけ 野菜のスープ煮込み ほうじ茶 プリン	鶏肉のから揚げ梅風味 だいこんサラダ・和風ドレッシング 高野豆腐の煮物
1/28	大あゆのしょうが揚げ ゆばのみそ汁 キャベツとじゃがいものサラダ・ マヨネーズ	大あゆのしょうが揚げ ゆばのみそ汁 キャベツとじゃがいものサラ ダ・マヨネーズ	大あゆのしょうが揚げ ゆばのみそ汁 キャベツとじゃがいものサラ ダ・マヨネーズ

4 事業の内容と成果

動画教材、食育啓発資料の作成及び楽食プロモーターによる動画教材等を活用した授業等の実施

< 事業内容 >

動画教材や食育啓発資料を作成し、楽食プロモーター（食育専任の栄養教諭）が食育指導を行う。

作成した教材

A 動画教材 小中学生にも馴染みのあるBGMを利用するなど、幅広い年齢に受け入れやすい動画づくりを心がけ、生産者にも出演いただくなど興味を引く内容とした。また、YouTubeも利用し、誰でも自由に利用できる環境も整えた。

◆地場産野菜等の生育過程や給食調理工程などを盛り込んだ動画

- ・「大津市産たまねぎ」
～収穫の様子＆生産者の声～



◆牛乳の製造工程や生産者の思い、牛乳がもつ栄養素などをわかりやすく紹介した動画

- ・「牛乳のヒミツ」
～製造工程＆生産者の声～



4 事業の内容と成果

B 食育啓発資料

市内小中学校（全55校）に配布し、教室掲示することで啓発に使用

◆食品ロスや給食の残食の現状を示し、児童生徒が自分たちでできる取組を考える内容の資料

< 内容 >

- ・ 大津市の給食残食量
- ・ ご飯の盛り付け量の目安



◆ 3 R に対する理解を深める内容の資料

< 内容 >

- ・ 残食の再利用方法（飼料化、肥料化）
- ・ 使用済み油のリサイクル（石鹸への加工）
- ・ 残食削減を促すメッセージ



4 事業の内容と成果

楽食プロモーターによる食育指導

- ・ 給食時間等での食育指導（校内放送を活用）

対 象：中学校12校で延べ14日実施

実施時期：2022年9月5日～2023年2月24日

指導前の準備：指導校、指導時期に合わせた内容、生徒への
事前周知など指導校と十分な打ち合わせを行う。

指導内容：当日の献立に関する情報、食育動画の放送。放送設備を利用する
ことを意識し、はっきり聞き取りやすい声で話すことを意識した。



- ・ 授業

対象：中学校2校で実施

- 「私たちの身近にある食について考えてみよう！」（2022年11月）
学校給食を通して地産地消のメリットや食品ロス削減のためにできることを考える
- 「食べものでできている私たちの体」（2023年2月）
健康な体作りに必要な栄養や食べ物を通してバランスよく食べることの大切さを伝える

4 事業の内容と成果

- ・給食に関する取組を行う委員会のサポート活動


対象：中学校2校

- 暑さに負けない体を作ろう！（2022年7月）


健康保健委員会の生徒を対象に、暑さに負けない体を作るために必要な食べ物等を給食とも絡めて紹介し、食べることの大切さを伝えた。

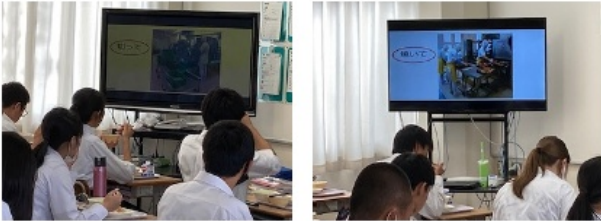
- 中学生に特に必要な栄養と栄養摂取のコツ（2022年2月）

教職員、保護者から構成される学校保健委員会で、学校給食の現状と課題、成長期における子供たちの食などについて講義を行った。

 楽食プロモーター

2022年10月04日(火)

 昨日、学校給食課より楽食(たのしょく)プロモーターの栄養職員さんにお越しいただきました。お昼の時間に配膳の様子や食事の様子を見ていただき、放送にて自己紹介や学校給食についてのPRをしていただきました。本年度から就任され、各学校に行っていただき、啓発活動に努めておられます。お話の後に動画を流していただきましたが、知らないこといっぱいあり、給食への理解が広まったと思います。温かい給食が教室に届くまでに多くの方が一生懸命働いていただき、提供されていることを改めて感じられたと思います。そう考えると、たくさん残食を出してはいけないなあと思ったのではないのでしょうか。



食育指導を行った中学校のホームページより

4 事業の内容と成果

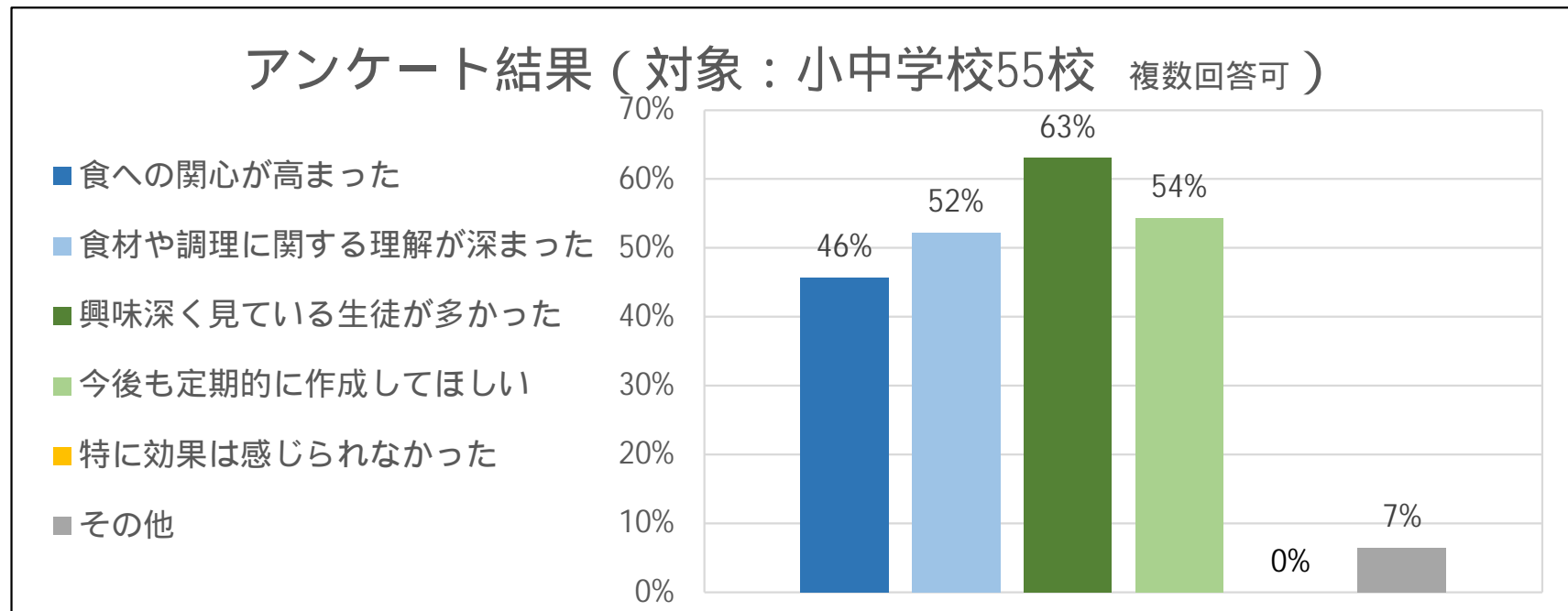
< 成果の検証 >

◆ 検証方法

小中学校の給食主任を対象としたアンケート結果による意識向上効果の検証
(配布対象：小中学校55校、回答数：55件)

◆ 検証結果

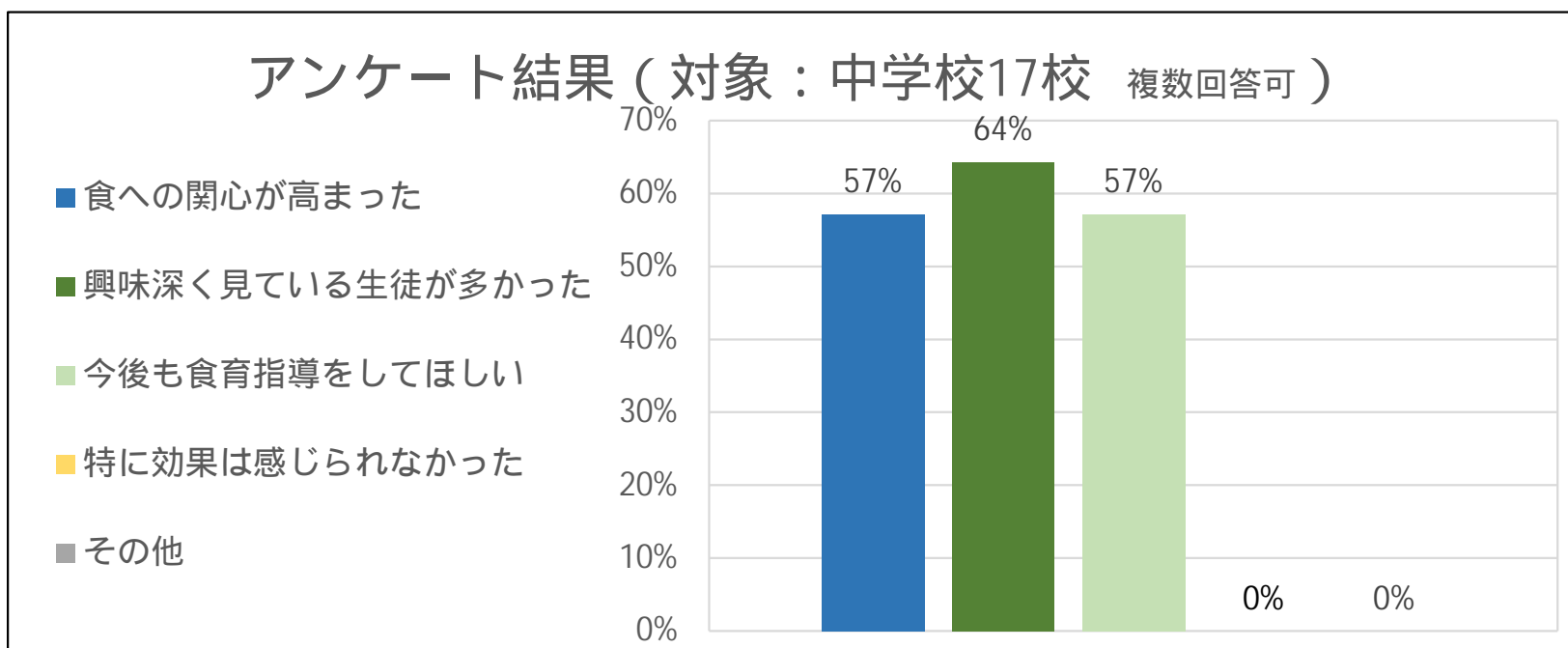
➤ 動画教材等について



- 教職員向けアンケートによるコメント
給食や地域の食に関心をもつ大きなきっかけとなり、残食に対する意識を向けることができていた。

4 事業の内容と成果

➤ 楽食プロモーターによる食育指導（校内放送等を活用、中学校のみ）



- 教職員向けアンケートによるコメント
指導を行ってから給食をよく食べるようになり、残食が減った。スケジュールを調整し、来年度も活用したい。

4 事業の内容と成果

児童生徒から募集した学校給食の残食削減をテーマとした「絵画」や「標語」のシールを貼付した給食用パンの提供

< 事業内容 >

3R啓発を目的とした本市の環境部局主催のコンクールにおいて、学校給食の残食削減をテーマとした「絵画」や「標語」を児童生徒から募集し、その入賞作品をシールにし、袋に貼付した給食用パンを提供する。

◆提供したシール貼付パン



標語1 「あと一口 地球を守る きっかけに」

標語2 「おいしいな その一口が エコなんだ」

イラスト 2点

提供日：2023年1月12日～2月20日（4日間）

4 事業の内容と成果

< 成果の検証 >

◆検証方法

令和3年度1月と令和4年度1月のパンの残食量の平均を比較

対象：小学校2校、中学校1校

◆検証結果

	A小学校			B小学校			C中学校		
期間	2022年	2023年	結果	2022年	2023年	結果	2022年	2023年	結果
残食量 (kg)	2.9	1.3	-1.6	1.3	1.2	-0.1	11.7	9.1	-2.6

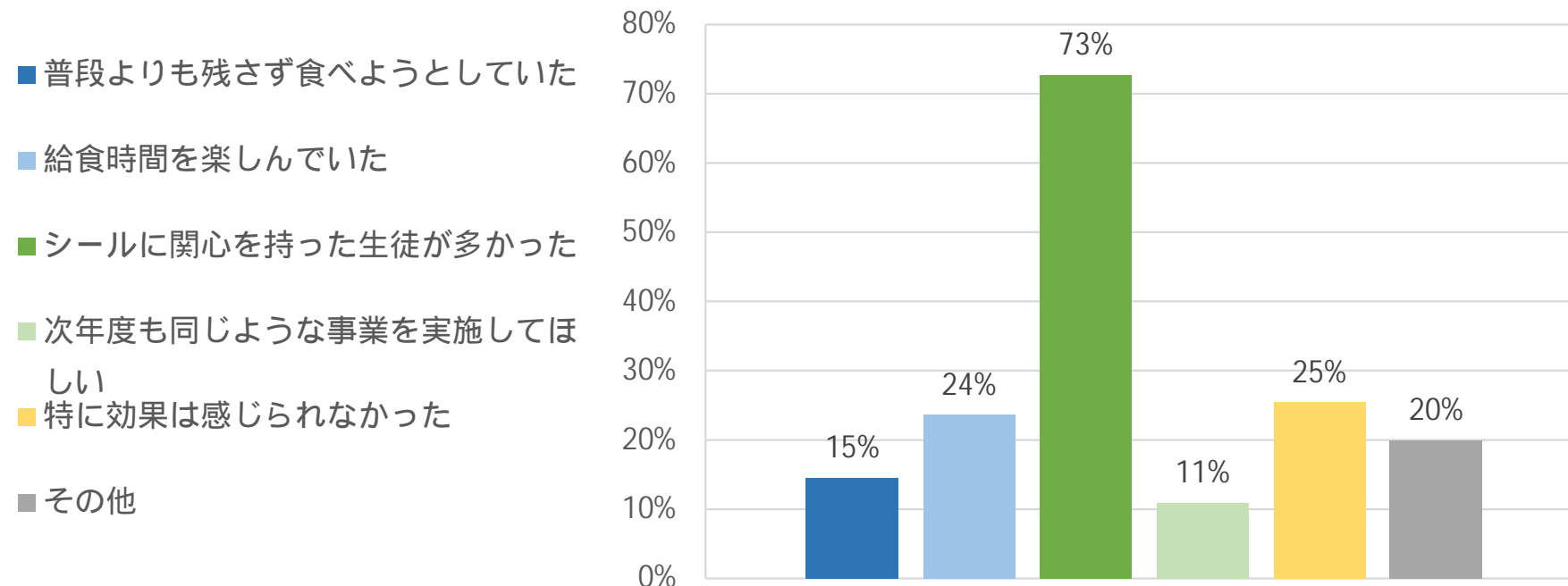
対象日：2023年1月12日～2月20日（4日間）

値は各学校でのパンの残食量の月均値

いずれの学校でも残食量が削減できた。各校差はあるものの、パンを残す傾向がある児童生徒が1口多く食べた程度の量と考えられる。

4 事業の内容と成果

アンケート結果（対象：小中学校55校 複数回答可）



- 教職員向けアンケートによるコメント
シールに関心を持った生徒が多く、給食時間を楽しんでいた。

4 事業の内容と成果

- 効果的と思われた取組
 - 楽食プロモーターによる食育指導（給食時間等の活用）
「食への関心が高まった」との回答が多かった。
「指導を行ってから残食が減った。来年度も活用したい」と回答があった。
 - 楽食プロモーターによる食育指導（食育動画の作成・配信）
事業継続の要望が多かった。
給食や地域の食に関心をもつ大きなきっかけとなり、残食に対する意識を向けることができていた。
 - 地場産物を活用した新たな献立の開発
「普段よりも残さず食べようとしていた」「今後も同様の事業を実施してほしい」との回答が多く、児童生徒の食への関心や食べる意欲に繋がった効果的な事業であった。

5 . 今後の検討課題

➤ シールを貼付した給食パンの提供

小学校は給食時間を楽しんでいたとの回答が複数あったが、中学校では「特に効果を感じられなかった」「シールがもったいない」との回答が多かった。パッケージに直接イラストを印刷するなど、環境面に配慮した改善を検討する。

➤ 動画教材について

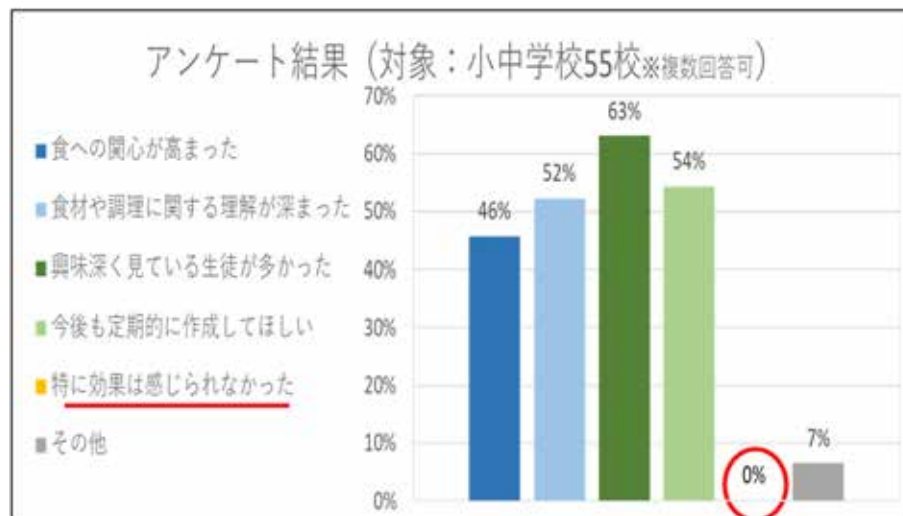
動画をより効果的にするには、学校内の取組をリンクして放送が出来るが良いと感じた。

➤ 献立について

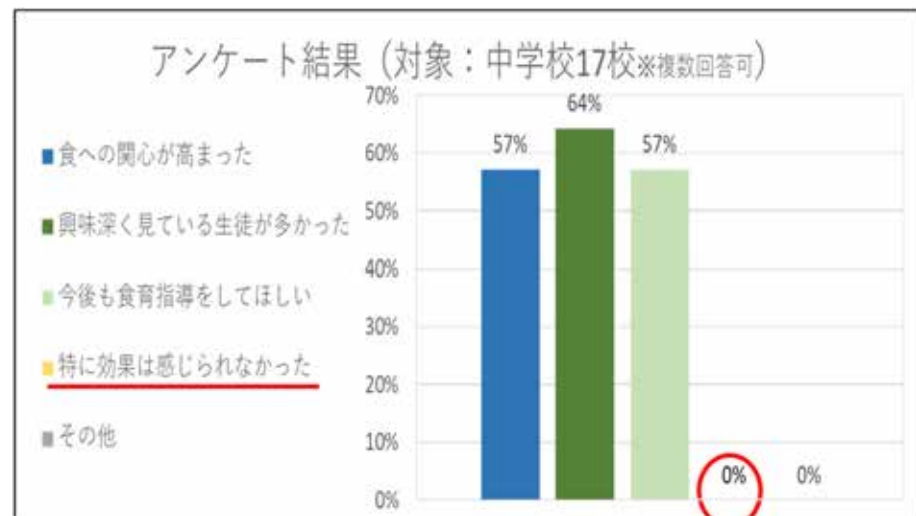
野菜や魚の献立は、残食量が増える傾向があるので、食育指導を通しておいしく食べられるように働きかけをしていきたい。

6 事業終了後の展開

- 新献立の開発及びシール貼付パンを提供することで、昨年と比較して給食残食量の減少が見られた。
また、アンケート結果では、動画教材等及び食育指導について「特に効果を感じられなかった」と回答したのは0であったことから、いずれの取組も食への理解・関心を高めることで、残食削減につながる効果的な事業であった。
次年度も食育教材を増やし、モデル校以外でも食育指導を進めていくことで、食材の魅力や食の楽しさ、食品リサイクルの仕組みを伝えていく。



動画教材等についてのアンケート結果



食育指導についてのアンケート結果