

学校給食における食品ロス削減等 に関する取組のモデル事業 最終報告書

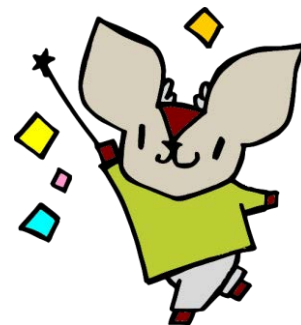
事業名



みんなで作ろう！もったいな！いなばのループ

実施団体名 三重県教育委員会

2022年2月



1. 事業の目的

学校給食における食品ロス削減等に関する取組のモデル事業実施

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
- ・無駄なく調理しようとする気持ち

教職員の意識の変容

- ・食品ロスの取組の授業
- ・児童生徒への変容に刺激

給食調理員の意識向上

- ・食品ロスの取組
- ・児童生徒との交流



2. 事業の内容

① 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	5月～収穫まで	夏野菜の栽培、 さつまいも、かぶなど	教師による観察 (可能な範囲で児童の聞き取り)
収穫体験	10月～12月	ねぎ、さといも、 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)
親子料理教室	8月25日	児童生徒の苦手な食材を使ったメニューを動画撮影し、給食に取り入れる。	本人と保護者への聞き取り
出前授業 (年3回)	7月 9日 12月15日 12月20日	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。	ワークシートによる振り返り

2. 事業の内容

②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
給食由来の食品 廃棄物の削減	6月～11月	生ごみ処理機を使って肥料化する	生ごみ処理機への生 ごみ投入量を記録 (10～11月)
栽培活動での再 生肥料の使用	6月～12月	生ごみ処理機を使って肥料化した土を 使って野菜を育て、 その野菜を給食メ ニューに取り入れる。	教師による観察 (可能な範囲で児 童の聞き取り)
廃棄物について 授業	10月・1月	廃棄物・リサイクル 課よりいただいたD VDを用いて授業を 行った。	ワークシートによ る振り返り

①、②の効果検証として別途残食量の調査を実施（6月と12月）

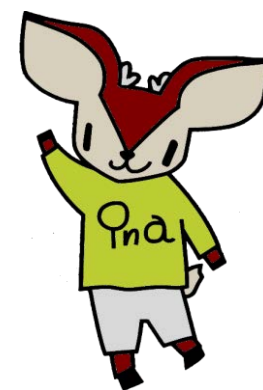
2. 事業の内容

③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	6月23日	教職員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
講演会	7月29日	教職員、保護者を対象に「食品ロスをなくすために」をテーマに講演を行った。	アンケート

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 稲葉特別支援学校
- 連携機関 鈴鹿大学短期大学部 三重県環境学習センター
人形劇団「どむならん」津農林水産事務所
津市農林水産部 水産振興課、廃棄物リサイクル課
担い手支援課 フードイノベーション課
熱田環境開発株式会社
三重県総合博物館（MieMu）
NPO法人津う郷育委員会
キラリンふぁーむ
まつだ農園 高野尾サトイモ研究会



4. これまでの事業の成果

①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・かぶなど）

5月～11月実施

実施結果

- 1 夏野菜を育てるために、毎日水やりなどお世話をし、家に持ち帰って味わった。
- 2 生ごみ処理機でできた肥料を使った。



これまで捨てられていた生ごみが堆肥になってさつまいもができたことにたくさんの生徒が驚いていた。
自分たちで育てた夏野菜やさつまいもがたくさんでき、
うれしそうな児童生徒が多く見られた。

4. これまでの事業の成果

①学校給食の残食減に向けた取組 ○収穫体験をしよう（ネギ）

（小学部）

10月22日実施

実施内容

児童のほとんどがネギに触るのが初めての体験だったが、がんばって抜く姿を見ることができた。

みんなで
がんばって
とったよ！



次の日、朝の会で収穫したネギを
栄養教諭の先生に贈与

その日の給食 メニュー

(牛肉のすき焼き風煮) 収穫したネギを使いました。



～児童の様子～

- ・ **自宅でネギを食べたい**、収穫する様子を親に伝える児童がみられた。
- ・ ふだん、**ネギが嫌いで全く食べない児童が食べていた。**

4. これまでの事業の成果

○夏休みにこここエコ料理教室 8月25日実施

内容 高等部の生徒1名と**エコ・食品ロスに着目したメニュー**
を調理し、動画撮影しました。

2学期の給食にも登場します。



ごぼうや
にんじんは
皮をむかない
で調理する
バー



動画の様子も学校のメールで配信。
食育だよりで（レシピなど）を紹介

※効果測定は、児童生徒本人並びに保護者の聞き取りを実施

本人：きれいなおいしいのができて良かった。好き嫌いはまだあるけど。
保護者：全部ものすごくおいしかったです。

メニュー

鶏とちくわの焼き鳥風味
 鮭のもみじ焼き
 きんぴらごはん



メール配信日	料理名	給食提供日
9月27日	鶏とちくわの焼き鳥風味	10月14日
9月28日	鮭のもみじ焼き	10月26日
9月24日	きんぴらご飯	11月18日



～保護者より～

- ・一緒に作りました。
- ・簡単なのに栄養があって皮まで食べれてよかった

中等部の保護者作

4. これまでの事業の成果

○出前授業（魚） 7月9日実施（高等部） 39名

・実施結果

感想（漁師さんやすし職人さんの話から）

（ワークシートより）

- ・ おいしものを食べてもらうためにがんばっているところがすごい。
- ・ アオサや魚は海にお礼を言ってみんなのために取ってくれたことを初めて知った。
- ・ 生姜漬けが苦手でしたが食べることができた。



生徒一人ひとりに**心に残るもの**があった。

- ・ **初めて知ることがたくさん**
- ・ **もっと知りたい 楽しさ、大変さ**



・ これからの食事であなたがやろうと思うことを書こう

(ワークシートより)

- ・ **好き嫌いせず**に食べる。
- ・ **残さず**に食べたい。
- ・ **食べられる量**だけ取る。
- ・ これからも完食を**続ける**
- ・ **命とかに感謝して**残さずに食べるようにしたい。
- ・ **しっかり噛んで**食べることで栄養をしっかりと取ることが大事だと思った。



生活に活かせる努力を！

○出前授業（津ぎょうざ） 12月15日実施

（小学部） 38名

（中学部） 47名

（高等部） 25名



食べ物の栄養素の働きを
確認してみましょう！

おいしく
食べてね！

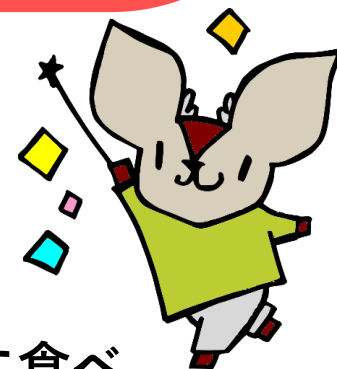


つつみんといなバンビと握手

その日の給食 メニュー



黒糖パン
牛乳
野菜スープ
野菜のソテー
津ぎょうざ



実施結果

津ぎょうざは、大好き。これからも給食を残さずに食べたい。という意見が多く聞かれた。

○出前授業（人形劇）

12月20日実施
（小学部） 51名
（中学部） 47名



たのしい
ぎょうざの劇が
始まるよ！

「いかりのぎょうざ」

実施結果

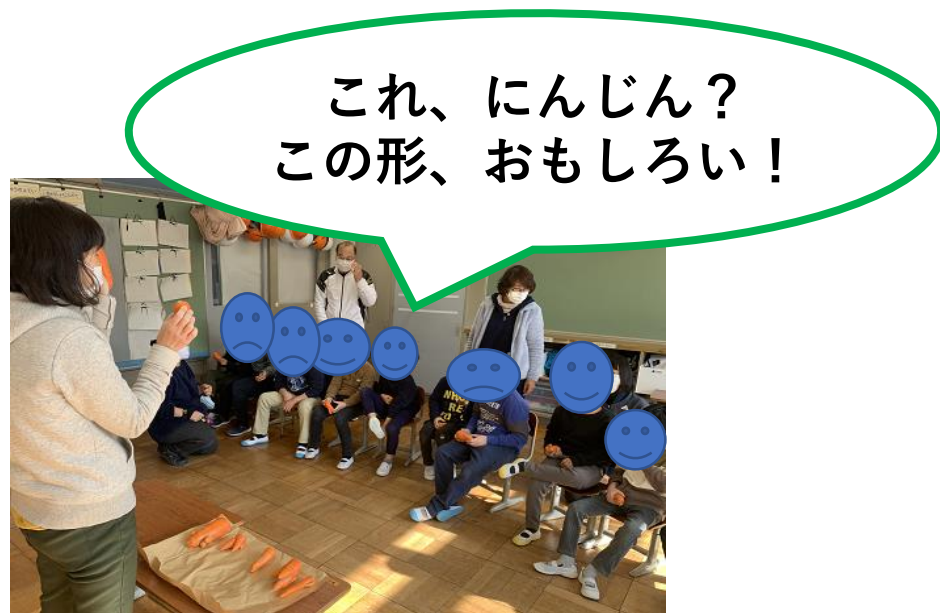
・ぎょうざができるまでわくわくし、歌や手拍子で人形劇を楽しむ児童生徒の姿が見られた。おうちでも残さずに食べたいという感想が聞かれた。

○食育授業（規格外野菜） 12月21日実施 （小学部） 13名

「いろいろな形のにんじんを見てみよう」



まつだ農園さんより



実施結果

・自分でにんじんが選べたこと、変わった形でも美味しく食べられることを聞いて、その日の給食でもにんじんが出たが、ほとんどの児童がおいしく食べる様子が見られた。

○授業（しめ縄づくり） 12月22日実施 （高学部） 22名

「お正月のしめ縄飾りを作ろう」



上手だね！
職人みたい！

ありがとう



しめ縄に使うわらの説明

実施結果

・一年を通して米作りを学習し、食品だけでなく捨てられそうなものでもひと工夫をすればたくさんのものが作れることを知り、集中したり、楽しんだりしながらしめ縄作りをする姿が見られた。

4. これまでの事業の成果

②食品廃棄物の削減及び再利用（肥料化）にかかる取組

○学校敷地内に堆肥化装置を設置

1日6～8kg 学校給食由来の生ごみを投入



○給食由来の**食品廃棄物の削減**

○栽培活動で**再生肥料を使用**



収 穫（食べる）

○廃棄物処理についての学習

堆肥化装置



（出典）
メーカー提供資料

○授業（社会科） 10月20日実施（高等部1年）

1月21日実施（高等部2年）

「食べる・捨てるを考えよう」



DVD視聴



賞味期限は、
どこに書いて
いるのかな？



実施結果

- ・食べ物（給食など）を残さず食べる、賞味期限を毎回見る、確実に食べられる量を買うなどの意見が聞かれた。

残食量調査(6月と12月)

全体量	6/14.12/6	6/15.12/7	6/16.12/1	6/17.12/13	6/18.12/2
6月	20.40	25.80	17.10	18.55	21.40
12月	18.85	17.55	13.05	12.85	14.60

6/21.11/29	6/22.12/14	6/23.12/8	6/24.12/9	6/25.12/10
21.35	11.65	14.65	21.75	10.30
17.70	12.00	14.65	21.85	9.55

6月・12月の各10日間にほぼ同様のメニューを給食で提供し、取組前後で残食量の比較を行った。

実施結果

比較実施日の10日の内6月よりも12月の方が廃棄量が**少なかった日が7日、多くなった日が2日、同じが1日**だった。

1人1日あたり（児童生徒・教職員）残食量を算出すると、**6月は約68g、12月は約52g**であり、取組前後で**約16gの減少**が見られた

廃棄された食材は、ご飯やパン、牛乳が多く、おかずの残りはほとんどなかった。

残食量調査（小学部）

小学部	6/14.12/6	6/15.12/7	6/16.12/1	6/17.12/13	6/18.12/2
6月	6.75	8.90	8.90	8.65	9.10
12月	6.90	6.95	5.75	3.30	4.80
	6/21.11/29	6/22.12/14	6/23.12/8	6/24.12/9	6/25.12/10
	8.70	4.85	7.25	7.85	5.80
	7.80	4.30	6.25	7.10	3.90

実施結果

6月よりも12月の方が廃棄量が**少なかった日が9日、多くなった日が1日**であり、一番結果が出た。

アンケートより

- 保護者から**入学してから食わずきらいがなくなった。**
- 家ではできないことをしてもらえて有難い。**
- 先生の言うことは、心にずっと入っていく。**



小学部の児童は、1年間の**身体の成長、心の成長が大きい。**

残食量調査（中学部）

中学部	6/14.12/6	6/15.12/7	6/16.12/1	6/17.12/13	6/18.12/2
6月	4.20	5.00	2.45	2.55	4.30
1 2月	3.10	2.15	2.10	1.95	2.85
	6/21.11/29	6/22.12/14	6/23.12/8	6/24.12/9	6/25.12/10
	4.85	1.90	2.40	4.20	1.50
	2.85	1.70	2.75	3.35	1.80

実施結果

6月よりも1 2月の方が廃棄量が少なかった日が8日、
多くなった日が2日だった。

残食量は、**6月の段階から、一番少ない！**

残食量調査（高等部）

高等部	6/14.12/6	6/15.12/7	6/16.12/1	6/17.12/13	6/18.12/2
6月	9.45	11.90	5.75	7.35	8.00
12月	8.85	8.45	5.20	7.60	6.95

6/21.11/29	6/22.12/14	6/23.12/8	6/24.12/9	6/25.12/10
7.80	4.90	5.00	9.70	3.00
7.05	6.00	5.65	11.40	3.85

実施結果

6月よりも12月の方が廃棄量が**少なかった日が5日、多くなった日が5日**だった。

体の成長は、小学部・中学部に比べると少ない傾向
12月は**欠席も多く、牛乳が多く残った。**

4. これまでの事業の成果

③食品ロス削減の取組の啓発

6月23日実施

○「食品ロスの現状と対策」

講師 鈴鹿大学短期大学部

櫻井 秀樹 氏

対象 **教職員** 80名参加



アンケートより

○もったいない精神は大切。

○食品ロスをなくすと、CO₂排出量削減にもつながる。

児童・生徒にも伝えたい！

○「おいしく食べて食品ロスをなくそう」 7月29日実施

講師 三重県環境学習情報センター

脇谷 奈美 氏

対象 **保護者** **教職員** (65名参加)

アンケートより

○手前からとるようにしたい

○3010運動 10日、30日冷蔵庫の確認

○買いすぎ、作りすぎに注意したい。

○冷蔵庫などの整理整頓をしたい

意識し、**知っていく**こと、
実行が大切という感想が
多数みられた。



5. 今後の検討課題

・ アンケート調査より

教職員より

- 食育の効果は、時間がかかることが多い。
- 好き嫌いが改善した児童生徒もいるが、改善が見られない、偏食のある児童生徒もいる。

保護者より

- 食品ロスの授業や食育のことを子どもからあまり聞かなかった。
- 好き嫌いの改善は、まだあまり感じない。
- 無理して食べるときがあり、残さず食べるだけでなく、食べ方の指導もしてほしい。

6. 事業終了後の展開

アンケート調査より

- ・ 食べられるものが増えた。（苦手なものに挑戦する姿）
- ・ 栽培活動や収穫体験は、児童生徒の苦手克服のきっかけ
- ・ 保護者からの児童生徒の様子への報告



教職員

食育（食品ロス）は
継続する必要
がある

保護者
継続して
ほしい



来年度も継続して行っていく