

令和6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
9月2日（月）	さばのみそ煮・刻み昆布の炒め物・高野豆腐のみそ汁	12.5%	21.1%	16.2%
9月4日（水）	さんまのフライ・ゆかり和え・なめこ汁	14.1%	18.3%	15.9%
10月2日（水）	野菜シュウマイ・大根とひじきのサラダ・マーボー豆腐風スープ	14.8%	23.3%	18.4%
11月13日（水）	いかのカレー焼き・かみかみきんぴら・切干大根のみそ汁	13.1%	22.3%	17.0%
11月20日（水）	釜石はまゆりサクラマスの塩こうじ焼き・大根のナムル・三陸わかめのみそ汁	12.9%	20.2%	16.0%

※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
9月2日（月）	刻み昆布の炒め物（鶏肉・刻み昆布・糸こんにゃく・にんじん・干しいたけ・油・しょうゆ・みりん・砂糖・だし汁）	14.5%	18.5%	16.1%
9月4日（水）	ゆかり和え（キャベツ・きゅうり・にんじん・ゆかり・しょうゆ）	26.3%	36.3%	30.2%
10月2日（水）	大根とひじきのサラダ（だいこん・きゅうりにんじん・ひじき・しょうゆ・酢・砂糖・油）	25.8%	33.6%	28.9%
11月13日（水）	かみかみきんぴら（鶏肉・れんこん・ごぼう・にんじん・干しいたけ・ピーマン・油・しょうゆ・砂糖・みりん・酒・だし汁・一味唐辛子）	29.0%	35.8%	31.6%
11月20日（水）	大根のナムル（だいこん・きゅうり・にんじん・しょうゆ・酢・砂糖・油）	24.8%	29.7%	26.7%

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すると、ほとんどの調査回において、主食も副菜も中学校の方が残量率が高い結果となった。

また、学校にご協力いただき調査日における欠席者数について報告していただき、欠席者数との因果関係についても確認してみたが、特に大きな関係性は見られなかった。

(2) 副菜については、残量率が小学校は 24.1%、中学校は 30.8%となっており、全体的に多い傾向である。また、同じ料理でも学級間によって、残量率に大きな差が見られた。

食育授業の打合せの時に担任へ給食の残量についてお聞きすると、よく食べる児童生徒が多い学級と少食の児童生徒が多い学級とに分かれており、残量率が少ない学級はほぼ同じ学級となっている。給食時間の様子を見ると、児童生徒が食べ切れる量を判断し、量を調節してから食べ切って達成感を得られるように工夫している学級が多く見られ、達成感を得られながら必要な量に近づけていくような働きかけをしていきたい。

(3) ごはんについては、残量率が小学校 13.5%、中学校 21%となっており、副菜よりも少ないが、一部の中学校3年生のごはんの残量率が3割～4割になっていることが気になった。受験生でもあるため、給食担当の先生や担任の先生とご相談しながら働きかけていきたい。