



# 流山市中部地区 残菜量減少のための取り組み

【目的】 学校給食の配膳量を周知し、成長期に必要な栄養素量の摂取や残菜量の減少を目指す！

【背景】 学校給食は成長期に必要な栄養素量を考えて作られているが、配膳終了時に残ってしまう。

クラスでは給食当番の児童・生徒が配膳している。

小学校3年生の場合、ご飯は1人あたり約150g。  
35人のクラスの場合、150g×35人なので約5.3kg  
入っている。1人あたり30g少なく配膳すると約1kg  
残ってしまう！



配膳終了時に残った給食の行方は・・・。

たくさん食べる  
子がおかわり！



食べられな  
かったものは  
廃棄・・・。



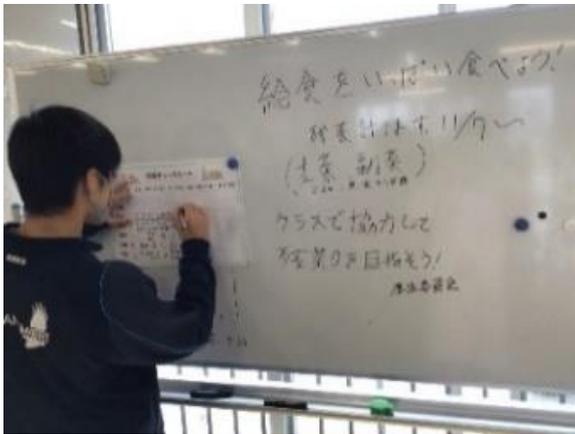
## 【各校での取り組み】

適切な配膳量盛りつけ図の掲示や配布

・給食委員会による残菜量調査

・配膳量盛り付け図

・給食委員会が制作したポスター



### 給食の和食献立

・おおぐろの森中学校

- 五穀ひじきごはん
- おでん
- からし和え
- カスタードプリン
- 牛乳



・おおたかの森中学校

- 菜めし
- いなだの照り焼き
- 豚肉とかぼちゃの炒め物
- さつまいものみそ汁
- 牛乳



・おおぐろの森小学校

- ごはん
- さばの文化干し
- 和風和え
- かきたま汁
- 牛乳



・八木北小学校

- ごはん
- いわしの生姜煮
- ごま和え
- 豆乳みそ汁
- 牛乳



【結果】 残菜率が減少、児童・生徒の盛りつけ量への意識も向上！

残菜率	実施前(%)	実施後(%)
白ごはん	5.9	3.7
混ぜごはん	7.3	5.4

給食委員会を中心に、残菜減少への取り組みを行い、児童・生徒同士での配膳時の声かけが増えた。配膳への意識、食品ロスへの意識の向上もみられ、今後も継続した取り組みをしていきたい。

