

## 学校給食の現状

項目	小学校	中学校
提供方法	自校調理方式	スクールランチ方式
配膳方法	給食当番の児童が、食缶を教室へ運び配膳する	給食当番の生徒が、給食が入った弁当箱を教室へ運び配る
給食時間(準備込) ※学校により時間帯は異なる場合あり	40分間 (12時30分～13時10分など)	20分間 (12時50分～13時10分など)
食品ロスの状況	未把握	残食率 約19～20%
食品ロスの処分方法	学校の事業系ごみとして廃棄	スクールランチ業者が回収・廃棄

### ■スクールランチ方式

給食調理を民間業者に委託して、弁当箱に入れた状態で学校に配達してもらうデリバリー式の給食提供方式

# 学校給食の食品ロスについて

## 中学校給食アンケート結果【概要】

【対象】市内7中学校全生徒（令和7年2月）

※結果は市ホームページで公開中

### ●給食について

「好き」44% 「どちらでもない」48% 「嫌い」8%

### ●給食を全部食べているか

「いつも残さず食べている」 22% 「ほとんど残さずに食べている」 42%

「いつも残している」 36%

### ●残す理由のトップ5

「苦手な食べ物が出る」「好みの味でない」「食べる時間がない」「おかずが冷たい」

「主食の量が多い」の順

### ●給食の残食率19%について

・「もったいない」「良くない」など課題と思っている生徒が大半

・「仕方がない」(9%)「何とも思わない」(3%)は少数

### ●残食を減らすためには

・「量を減らす、調節できるようにする」が最も多い。

・続いて「好き嫌いせずに食べる」「給食時間を長くする」「おかずを温かくする」が多い。

# 学校給食の食品ロスについて

## 中学校給食に係る主な取組状況

### ●アンケート結果を受けた給食時間延長、ごはんの量選択制の試行

給食を残す主な理由に「給食時間が短い」「ごはんの量が多い」とあることを受け、  
「給食時間の5分間延長」や「ごはんの量の選択性」を一定期間試行  
⇒ 特段の効果なし

### ●食べやすい献立の工夫

パン食を増やしたり、ごはんを食べにくいおかずの場合に「ふりかけ」をつけるなど献立の工夫を実施

### ●学校における「食育」の実施

- ・教科の中で食育に関する内容を取り上げた授業実施
- ・栄養士による食育の授業実施（給食の意義、栄養バランスの重要性等）
- ・給食時間の放送による献立説明
- ・「食育だより」を毎月発行
- ・市長の食育講話の実施
- ・総合的な学習で地場産物を活かした献立を開発

（生産者の思いや地産地消の意義、栄養バランスの大切さ、食品ロス削減の重要性などの学びあり）



# 中学校給食のお知らせ



舞鶴市では、成長期にある中学生の心身の健全な発達と望ましい食習慣の形成のため、全生徒を対象にスクールランチ方式(民間の調理場で調理し、弁当箱に詰めて学校に配食する方式)による給食を実施しています。

## ○ 学校給食法に基づき、中学校給食を提供します。

舞鶴市では、安心・安全で栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供を目指します。

### 栄養バランスを考えた献立

- ★ 本市の栄養士が、中学生に必要な栄養バランスを考えて献立を作成します。  
(生徒1人当たりの栄養摂取基準 830kcal)
- ★ 伝統食や、行事にちなんだ献立、季節感の味わえる献立、素材の味を生かした献立、調理法に変化をつけた献立など、献立の多様化に努めます。
- ★ 食育の一環として、食に関する情報の発信を行います。  
毎月の献立表・食育だよりは教育委員会が作成し、各学校を通じて配布します。  
食育だよりでは、身体と栄養についてや食生活に関する情報などをお伝えします。  
(舞鶴市ホームページにも掲載しています。)



### 安心・安全な食材

- ★ 食材は、教育委員会が一括して購入します。
- ★ 国産で安全が確認された食材の使用に努めることを基本とし、地元産のお米や、旬の農水産物をできるだけ多く取り入れます。

### 安全重視・衛生管理

- ★ 国の衛生基準に基づき、本市の「給食調理衛生管理マニュアル」を作成しております。
- ★ 本市の栄養士が調理受託業者を訪問し、上記基準が守られているかをチェックします。

## ○ 給食の1日の流れを紹介します。

### 1.調 理

献立の作成、食材の発注、調理方法の指示は教育委員会が行い、民間調理場にて調理されます。  
加熱調理後、食中毒防止のため、出来上がったおかずは急速冷却機で冷却します。

### 2.配 送

給食開始1時間前に到着するように、業者が配送します。  
給食は学校で配膳員が受け取りま

### 3.配膳・給食

配膳室で配膳員が学級毎に給食を仕分けします。  
昼食時間になると当番の生徒が給食を教室へ運び、全員で食事をします。

### 4.後片付け

食後、当番の生徒が弁当箱を配膳室へ返却します。  
返却された弁当箱は調理業者が回収し、洗浄、殺菌したのち、翌日まで衛生的に保管します。





## ○ 給食の内容

給食は、ご飯、おかず4品程度、牛乳です。

「マイはし」制度としますので、箸を持参してください。また、献立によりスプーンがつきます。



さつまいもごはん、さんまの塩焼き、大根とこんにゃくの炒め煮、ひじきサラダ、肉団子のケチャップあん

### 牛 乳

- ★ 給食には、牛乳（200ml）がセットとなります。

### おかず

- ★ 季節の食材や日本の伝統的な行事に合わせた料理なども取り入れ、楽しい給食時間になるよう献立を考えます。
- ★ 月2回程度、舞鶴産の魚を使用し、地産地消をすすめています。
- ★ 不足しがちな野菜、豆、小魚など様々な食材を取り入れます。



カレーライス、かぼちゃひき肉フライ、ハムサラダ、フルーツミックス、福神漬け



ごはん、タンダリーチキン、もやし炒め、マセドアンサラダ、ハイン缶、卵スープ

- ★ 主食は、舞鶴産のお米を使ったご飯です。
- ★ 弁当箱に盛り付けたご飯は保温容器に入れ、できるだけ温かいままお届けします。
- ★ 白ごはんの他に、麦ごはん(食物繊維摂取のため)、味付ごはんがあります。
- ★ 各学級におかわり用のおひつがあります。
- ★ 年間3～4回パン給食の日があります。

- ★ 味噌汁、スープ、カレーなどの汁ものは、保温容器に入れ、できるだけ温かいまま提供(週2回程度)します。

### 主 食

### 汁 も の

- ★ 食物アレルギー等のある場合は、除去食の提供が可能です。また、献立や食材によっては除去食での対応ができないことがありますので、その場合は弁当の持参をお願いいたします。
- ★ 牛乳のみの除去も可能です。

## ○ 給食費について

- ★ 給食費（食材費）は、主食、おかず、牛乳で1食345円です（令和6年度の場合）。
- ★ 舞鶴市では、令和6年度2学期から中学校給食を無償化しています。
- ★ アレルギーや長期欠席により給食を全く食べることができず、かつ、学校へ「給食辞退届」を提出している生徒に対し、給食費相当額の補助金を支給する制度を実施しています。（給食辞退届の提出については、在籍する学校へお問い合わせください。）

【お問い合わせ先】舞鶴市教育委員会事務局 学校教育課

TEL 0773-66-1072 FAX 0773-62-9897

## 令和 6 年度中学校給食アンケート調査結果

## ○アンケート調査概要

対象者 7 中学校全生徒 (1941人)

調査期間 令和 7 年 2 月

## ① 学校別回答数(人)

青葉	410
白糸	333
和田	82
城南	310
城北	285
若浦	72
加佐	53
計	1545

## ② 学年別回答数

1 年生	559
2 年生	461
3 年生	525
計	1545

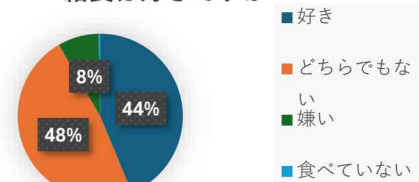
## ③ 給食は好きですか

好き	676	44%
どちらでもない	740	48%
嫌い	124	8%
食べていない	5	0.3%

## ④ 給食が好きな理由 (複数回答)

おいしいから	521
いろいろなメニューが出るから	393
栄養のバランスが取れているから	204
みんなで一緒に食べることができるから	192
その他	23

給食は好きですか



## ⑤ その他の理由

お腹を満たせるから、苦手なものを克服できる、家で食べていないものが出る、舞鶴の魅力を知る手段になる  
 食べるのが好き、食べることの幸せを感じられる、調理員さんの愛情が伝わる、無料で栄養のある食事ができる

## ⑥ 給食献立の中で好きなメニュー (複数回答)

1 唐揚げ	933
2 かりん揚げ	880
3 カレー	794
4 わかめごはん	779
5 わらびもち	709
6 ゼリー	699
7 梅ごはん	613
8 マーボー豆腐	594
9 パン	461
10 魚料理	405
11 その他	191

## ⑧ 給食が嫌いな理由 (複数回答)

好みの味でない	88
苦手な食べ物が出るから	60
量が多いから	21
その他	43

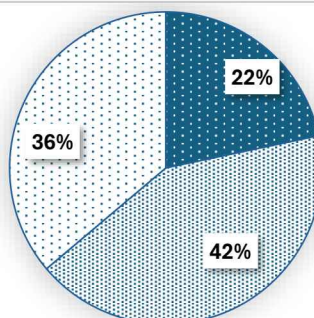
## ⑨ その他の理由

冷たい、まずい、ごはんが水滴でびちゃびちゃ  
 味が薄い、味が濃い、おかずの味が混ざっている  
 見た目が悪い、食欲をそそられることが全くない

## ⑩ 給食を全部食べていますか

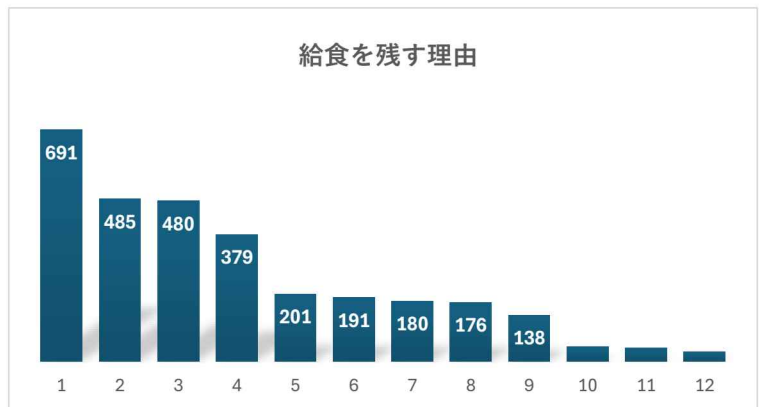
いつも残さずに食べている	334	22%
残すこともあるがほとんど残さずに食べている	649	42%
いつも残している	557	36%

- いつも残さずに食べている
- ▨ 残すこともあるがほとんど残さずに食べている
- いつも残している



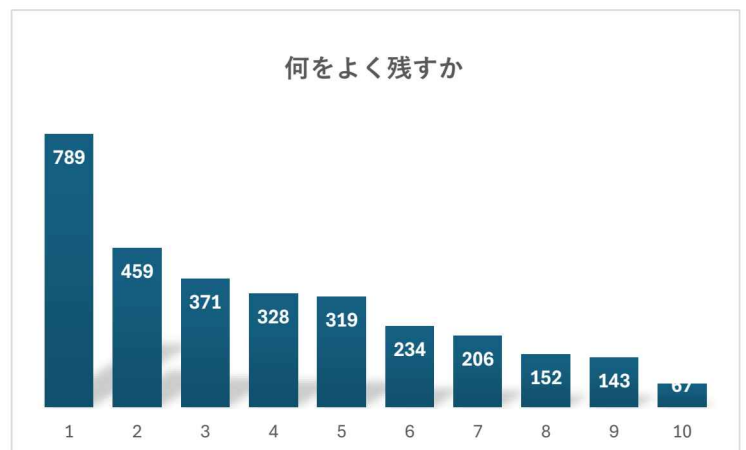
⑪ 給食を残す理由（3つまで選択可）

1 苦手な食べ物が出るから	691
2 好みの味でないから	485
3 食べる時間が少ないから	480
4 おかずが冷たいから	379
5 主食の量が多いから	201
6 食欲がないから	191
7 副食(おかず)の量が多いから	180
8 食べたことのない物が出るから	176
9 味付けが薄いから	138
10 太りたくないから	43
11 味付けが濃いから	39
12 周りの友だちが残すから	29



⑫ 何をよく残すか（3つまで選択可）

1 野菜(サラダ、和え物)	789
2 豆料理	459
3 漬け物	371
4 魚料理	328
5 ごはん	319
6 牛乳	234
7 カップ(みそ汁、スープ)	206
8 肉料理	152
9 デザート、フルーツ	143
10 カップ(カレーなど)	67

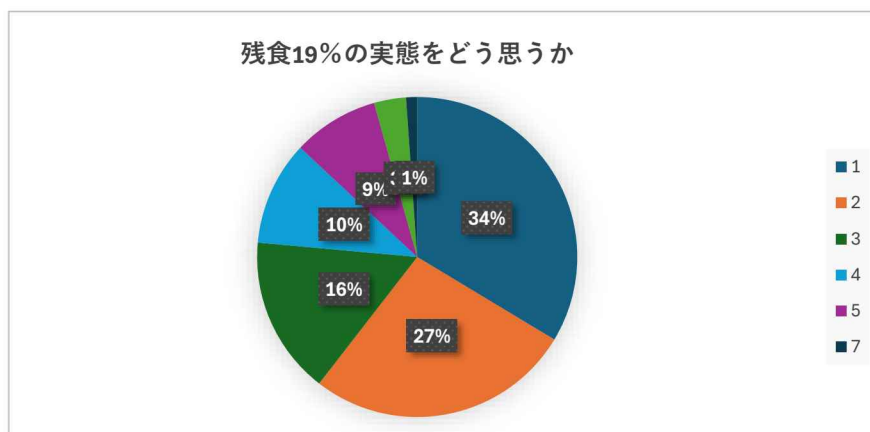


⑬ 中学校給食の残食率は19%

平均すると1食分の約8割は食べられているが、残りの2割は廃棄されている

この実態をどう思うか（3つまで選択可）

1 もったいない	875	34%
2 良くない	699	27%
3 好き嫌いせず、残さず食べたい	415	16%
4 残食を減らす取り組みをしたい	274	10%
5 仕方がない	226	9%
6 何とも思わない	84	3%
7 その他	29	1%



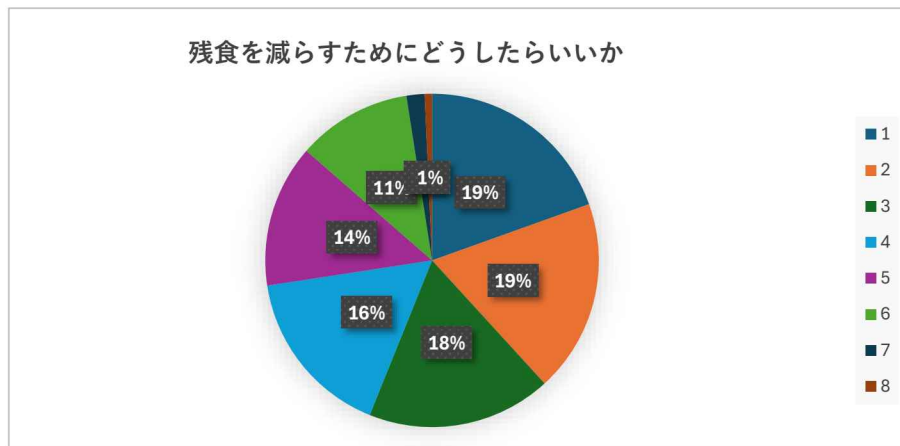
⑭ その他 実態をどう思うか

美味しくしたら良いと思う、苦手な野菜などを食べやすく調理した方がよい、増やしや減らしができるようにしてほしい、時間が10分くらいしかないから仕方がない、何年も前から変えてくれと言われてるし今19%も残されているのになぜ改善をしないのか、予想よりも残食率が低かった



⑮ 残食を減らすためには、どうしたらいいと思うか（3つまで選択可）

1 量を減らす、調節できるようにする	680	19%
2 好き嫌いせずに食べる	651	19%
3 給食時間を長くする	623	18%
4 おかずを温かくする	574	16%
5 小学校と同じ方式にする	482	14%
6 味付けや見た目を改善する	387	11%
7 わからない	61	2%
8 その他	25	1%



⑯ その他 残食を減らすために

好きなものアンケートをとって上位の食べ物を出す、ゼリー・フルーツなど汁の出るものは分けてほしい  
毎日混ぜごはんにする、牛乳に限らずココアやバナナ牛乳を出す、食べる前にレンチン、給食室を作る  
作ってくださっている方々の話を聞く、肥料や家畜のえさとして再利用する、弁当を持参する

⑰ 給食に舞鶴のお米や野菜、魚などを使用した地産地消メニューが入っていることを知っているか

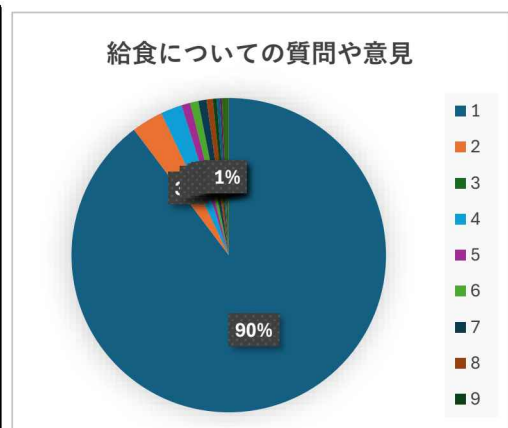
知っている	1417
知らない	128

⑱ 給食のおかずは衛生面を考えて、冷ましてからお弁当箱に詰めていることを知っているか

知っている	1267
知らない	278

⑲ 給食についての質問や意見（記述式）

1 なし	1386	90%
2 献立、味、量の改善 セレクト給食の実施	50	3%
3 温かい給食が食べたい	34	2%
4 小学校と同じ方式に	14	1%
5 パンの回数を増やしてほしい	13	1%
6 時間を長くしてほしい	13	1%
7 美味しい、いつもありがとう	10	1%
8 牛乳が飲みにくい	6	0.4%
9 給食作りへの質問	5	0.3%
10 弁当持参	3	0.2%
11 その他（盛り付け方、麺類、 混ぜご飯の回数など）	11	1%





⑳ 朝食を毎日食べているか

毎日食べている	1223
どちらかといえば食べるようにしている	185
あまり食べていない	90
食べていない	47

㉑ バランスの取れた食事をすることは、心身の成長にとっても大切、好き嫌いなく1日3回の食事を食べるようにしているか

食べるようにしている	1391
好きなものだけ食べ、嫌いなものは残すようにしている	154

# 自治体職員のための

# 学校給食の食べ残しを

# 減らす事業の始め方マニュアル



環境省 学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業 事例集（平成30年3月作成）

更新年月

令和5年6月更新

掲載するモデル事業年度

平成29年度～令和元年度（各年度2事例、合計6事例）

## 学校給食3Rに取り組む意義



大事なポイントは3っ！

- 食品廃棄物・食品ロスの削減は、国連「持続可能な開発目標（SDGs）」の目標になっています。  
…「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人あたりの食料廃棄を半減」！
- 学校給食調理施設も、食品廃棄物・食品ロスが発生している施設のひとつです。  
… 国が定めている食品リサイクル法基本方針において、学校給食調理施設は、食品関連事業者の取組に準じて食品循環資源の再利用等を促進すべき施設と位置付けられています！
- 「食の循環や環境を意識した食育の推進」が食育の重点課題に！  
… 国が定めている「第3次食育推進基本計画」では、食品ロスの削減のために何らかの行動をしている国民の割合を80%以上にすることが目標になっています。

さらに、令和元年10月には食品ロスの削減の推進に関する法律が施行され、地方公共団体が食品ロス削減の施策の策定や実施の責務を有することが定められましたね。

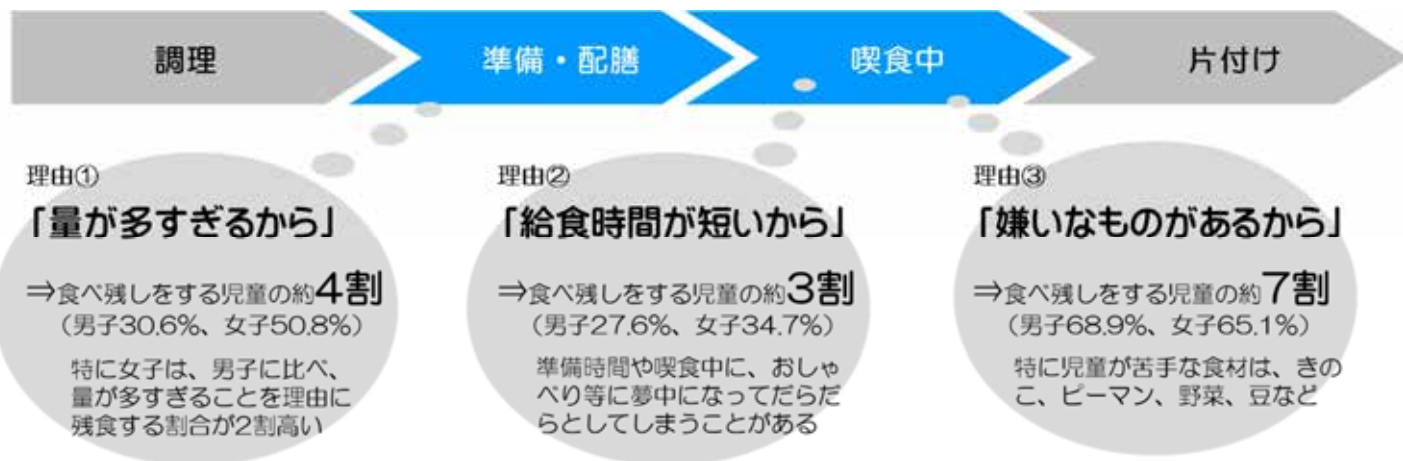


## 食べ残しが発生する理由



理由は「好き嫌い」の他にもあります。

「量が多すぎる」「給食時間が短い」ことも原因のひとつです。学校の実態にあった取組が必要です。



(資料)「平成22年度児童生徒の食生活実態調査【食生活実態調査編】」(独立行政法人日本スポーツ振興センター)及び本モデル事業報告書等より作成

## 学校給食3Rの取組効果

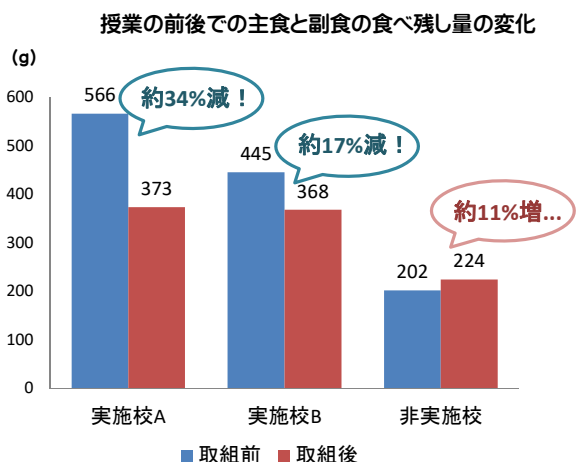


効果は子どもを通じて保護者へと波及します。

本モデル事業を実施した複数の自治体で、食育・環境教育の授業等によって、児童の意識や行動に変化が生じ、給食の食べ残し量が削減されることが確認されています。

長野県松本市では、食にまつわる環境教育の授業に参加した児童の約5割に意識や行動に変化があり、**食べ残しが34%削減**された学校もあります。

また、児童の6割以上が自宅で環境教育の授業について話したことで、**保護者の約4割が意識や行動に変化があった**と回答しています。



最終ページであなたのまちでの効果を試算してみよう!

※取組に際しては、各地域・学校の状況を踏まえて、新型コロナウイルス感染対策について十分留意した上で実施してください。



## (参考) 環境省 モデル事業の事例一覧 および 本マニュアルまたは環境省ウェブサイトにおける紹介ページ

環境省では平成27年度より、地方公共団体による学校給食由来の食品廃棄物の削減や再資源化等の取組を支援するためのモデル事業を実施しています。

本マニュアルでは、平成29年～令和元年度における事例（6件）について、同様の取組を実施したい地方公共団体の皆様の参考とすべく、取組の概要や効果、実施の流れ等を記載しています。

なお、**全ての事例の事業報告書**は、環境省の関連ウェブページに掲載されています。

- ・平成27年～令和元年度の事業報告書：[環境省ウェブサイト](#)
- ・令和3年度以降の事業報告書：[環境省食品ロスポータルサイト](#)

※令和2年度の実施事例はございません。

### 環境省モデル事業 事例一覧およびマニュアル・報告書等の掲載箇所

No.	実施年度	実施自治体	取組内容（一部抜粋）	掲載箇所
1	平成27年度	北海道札幌市	<b>給食残渣の堆肥化・堆肥を用いて栽培した野菜等の活用</b> ・給食残渣を堆肥化し、堆肥を用いて栽培した野菜を給食で提供する「さっぽろ学校給食フードリサイクル」（平成18年度～）の内容を核とした環境教育を実施	※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
2	平成27年度	長野県松本市	<b>給食準備時間の短縮の取組＋給食学習会・給食交流会</b> ・本事業で作成した教材を用い、学校において双方向性のある環境教育を実施 ・食品ロス削減啓発を行う前後で食べ残し量の調査を実施	※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
3	平成27年度	岐阜県恵那市	<b>リサイクル堆肥を用いた栽培学習等の実施</b> ・小学校児童による食品リサイクル堆肥等を使用した大豆栽培及び当該大豆を使用した味噌づくりの実施	※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
4	平成28年度	千葉県木更津市	<b>学校給食を活用した地域活性化事業</b> ・給食に地元産の地元野菜を提供する体制を構築 ・食べ残しの削減を目的とした環境教育・食育の実施 ・小型バイオガス化装置による給食残渣等の再資源化	※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
5	平成28年度	京都府宇治市 (1年次)	<b>食べ残し削減のための方法を各クラスで考案</b> ・各クラスで給食の食べ残し量を減らす方法を考案、5日間実践した後、振り返りを実施 ・市の職員が学校を訪問し、環境教育等を実施	※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
6	平成29年度	山梨県甲府市	<b>「ごみへらし隊」と「給食支援員」の取組</b> ・市の職員から構成される「ごみ減らし隊」が学校・自治会等々を訪問して出前講座を実施 ・元給食調理員からなる「給食支援員」が残食量の調査分析を元に、児童が喜ぶ調理の工夫を実施	本マニュアル P.5-6  ※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>

No.	実施年度	実施自治体	取組内容（一部抜粋）	掲載箇所
7	平成29年度	京都府宇治市 (2年次)	<b>給食準備時間の短縮の取組＋給食学習会・給食交流会</b> ・ 児童が給食準備の時間を10分間以内にする目標を設定、 ・ 市の職員が授業時間・給食時間に学校を訪問し、 食べものの大切さに関する授業・クイズなどを実施	本マニュアル P.7-8 ※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
8	平成30年度	静岡県藤枝市	<b>子どもへの働きかけ＋学校・家庭での実践</b> ・ 食品ロス削減につながる「めあて」を自動が自ら設定、 家庭・学校給食において達成状況を記録する 「いただきました！チャレンジ」を実践	本マニュアル P.9-10 / ※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
9	平成30年度	北海道音更町	<b>学校・JAと共に作る食育・環境教育</b> ・ 近隣の農業組合の施設で給食残渣の液肥化を実施、 液肥を野菜の栽培学習で使用 ・ 近隣農家や給食調理員へのインタビュー等を含む 教材動画等を作成、栄養教諭が座学を実施	本マニュアル P.11-12 ※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
10	令和元年度	群馬県高崎市	<b>給食センター主導の食品ロス削減の取組</b> ・ 学校給食センターにて、皮付きのままの調理、 給食残渣の堆肥化等の取組を実践 ・ 学校給食センター職員が管轄校を訪問し、食育等を実施	本マニュアル P.13-14 ※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
11	令和元年度	千葉県市川市	<b>児童自身による目標設定・振り返り等の実施</b> ・ 本事業で作成した学習冊子を使用した15分間の授業 ・ 児童が給食時間等に5日間で取り組む目標を自ら考案 5日間の取組後に振り返りを実施	本マニュアル P.15-16 ※報告書： <a href="#">環境省ページ</a>
12	令和3年度	神奈川県厚木市	<b>給食残渣の減量化・資源化ならびに環境教育を実施</b> ・ 給食残渣を生ごみ処理機で減量化（5校）または食品リ サイクル施設で資源化（31校・学校給食センター2件） ・ モデル校において環境教育を実施	※報告書： <a href="#">環境省</a> <a href="#">食品ロス</a> <a href="#">ポータルサイト</a>
13	令和3年度	三重県	<b>多様な体験授業および給食残渣の堆肥化を実施</b> ・ モデル校（特別支援学校）で食の大切さを学ぶ各種体験 授業等を実施（例：漁業関係者等による出前授業等） ・ 学校給食由来の食品残渣等の堆肥化を実施 ・ 食品ロス削減に関する教職員向・保護者向け研修を実施 ※令和3・4年度で別の学校をモデル校として実施	※報告書： <a href="#">環境省</a> <a href="#">食品ロス</a> <a href="#">ポータルサイト</a>
14	令和4年度			
15	令和4年度	滋賀県大津市	<b>給食における地場産物の活用・3R推進メッセージを袋に表示したパンの提供等の実施</b> ・ 大学と連携し地場産物を使用した献立を開発。児童生徒 が苦手な食材（魚・野菜）が食べやすくなる工夫を実施 ・ 「楽食プロモーター」（栄養教諭）による動画教材等を 活用した授業等の実施	※報告書： <a href="#">環境省</a> <a href="#">食品ロス</a> <a href="#">ポータルサイト</a>