



フードロス

学校給食の

現状

と

解決



2組

目的

1. 食べ残しをなくす
2. 現状を知ってもらう
3. 興味を持ってもらう



食べ残しについて

- ①嫌いな食べ物がある
- ②どんな形で食べ残しが出るか
- ③給食時間が短い



1. 嫌いな食べ物がある

○好きな食べ物

✕嫌いな食べ物

1位: **カレー**

2位: デザート

3位: 揚げ物

1位: **サラダ**

2位: 魚類

3位: 海藻類

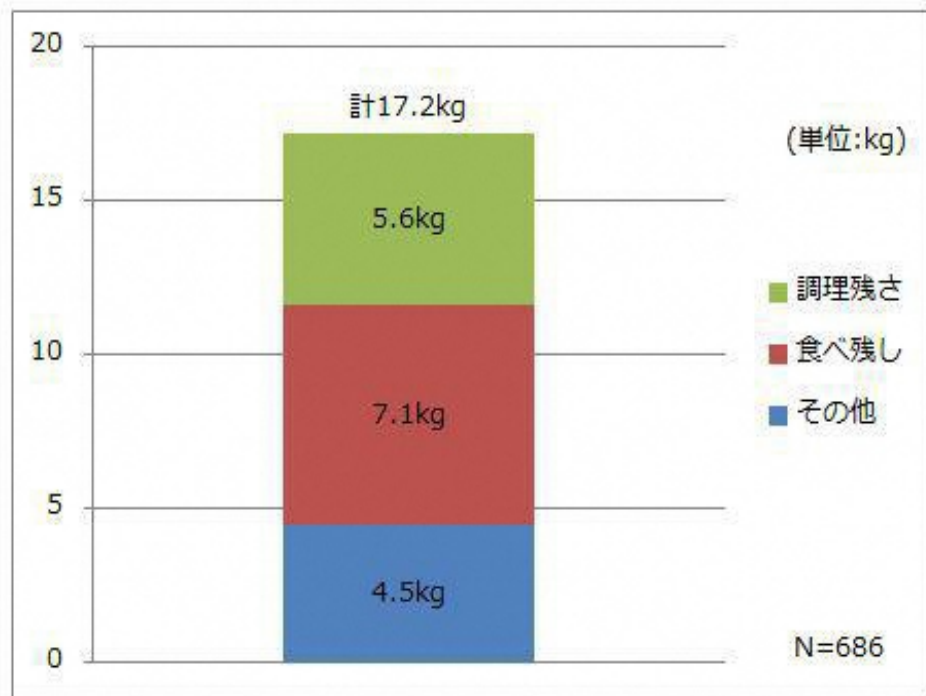
2:どんな形で食べ残しがでるか

1年間の生徒の食べ残し

1位 給食残し 43%

2位 調理残し 33%

3位 その他 24%



3:給食時間が短すぎる

小学生の平均給食時間 12:25から13:00

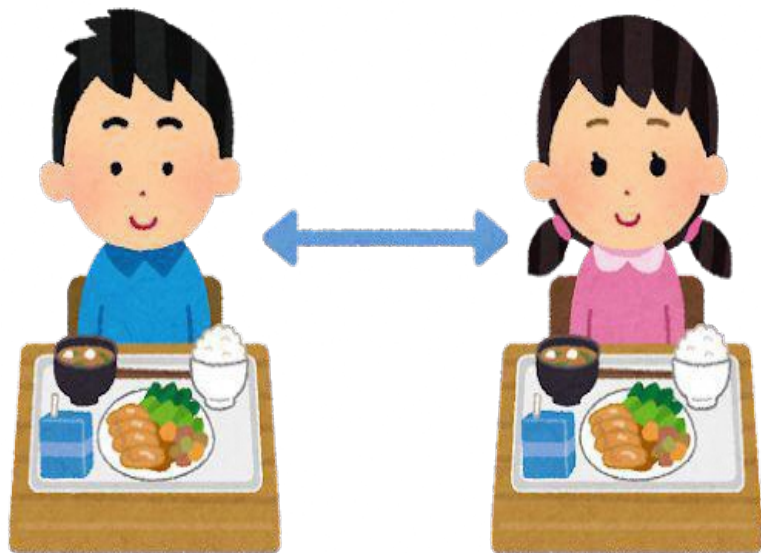
着替える時間、配膳時間、
移動時間を含め食事時間15分
「東京都の中学生への
アンケート結果」

給食時間(35分間)についての回答結果

	1年	2年	3年	全体
長い	5	5	15	25
短い	186	191	133	510
ちょうどよい	72	100	147	319
無回答など	5	6	4	15

※(単位:人)市教委・アンケート調査より

コロナ禍で起きていること



[00/school_kyusyoku_hanareru.pnghttps://1.bp.blogspot.com/-WTr9iwNJKl8/XtHy8eifdTl/AAAAAAAAABZK0/XAd2wZ5H8Zkxf4qW1O19RyufSATDEK-wCnCBGAsYHQ/s5](https://1.bp.blogspot.com/-WTr9iwNJKl8/XtHy8eifdTl/AAAAAAAAABZK0/XAd2wZ5H8Zkxf4qW1O19RyufSATDEK-wCnCBGAsYHQ/s5)



https://1.bp.blogspot.com/--EtVybyi0RY/WiuPLTNT1gl/AAAAAABIpM/0_JJuQ8jmdg_0hT6k4tMzzDRXvvFzDBrAClCBGAs/s180-c/buffet_baikingu.png

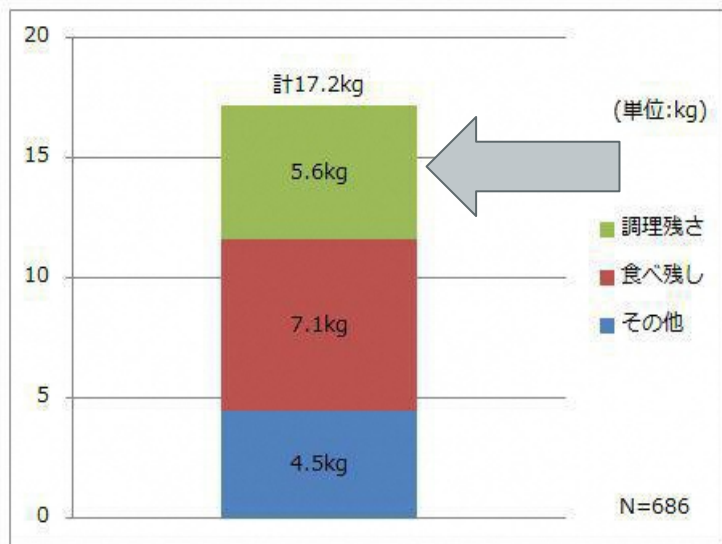
子どもたちは内面的にストレスを抱えている

→ コロナ禍でも楽しく
給食を食べる



解決案①:調理実習

- ・半年に一度のペースで行う。
- ・食材は調理残しで廃棄予定のものを利用する。



解決案②: 飲み物のサイクル

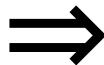
- ・牛乳とお茶をパンとご飯の日で分ける。



解決案③: アンケート

1ヶ月に1回 苦手な食材・量のアンケートを取る。

みんなが苦手意識をしている食材は



解決案④：学校菜園

学校で野菜を育てる！

野菜が嫌いな生徒は食わず嫌いも多いイメージ...

そこで！！

自分で育てることで愛着が湧く

↓食べてみることで...

野菜嫌い克服！！！！



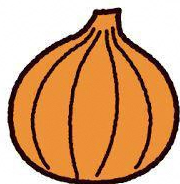
結果

①食べ残しが減る

→アンケート・ポイント制・お茶

②作ってくれる人の感謝

→調理実習・野菜を育てる



SDGs

3. すべての人に健康と福祉を

4. 質の高い教育をみんなに

12. つくる責任つかう責任

14. 海の豊かさを守ろう

15. 陸の豊かさも守ろう

