

# 学校給食ロスについて

上田染谷丘高等学校 1年 田中 鈴莉

# 提案

地球環境に悪影響を及ぼしてしまう食品ロスを

学校給食の面で改善していくべき

# テーマ設定の理由

- ・小学校、中学校と長い間お世話になった給食だが、食べ残しが多かった印象が残っているため
- ・残してしまうと廃棄されることを理解しつつも、食べる量には限度があるため、量や調理方法などの根本的なところから改善したほうが良いと思ったため

# 課題

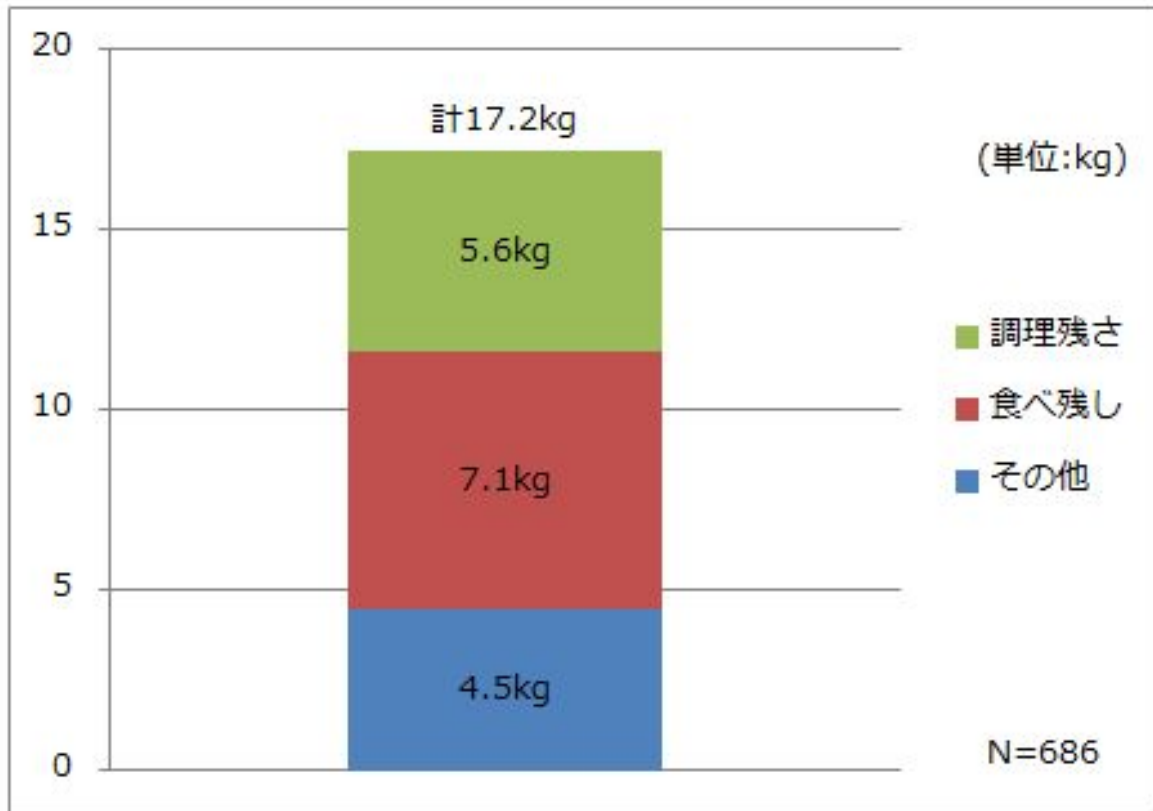
- ・元々給食の量が多く、その結果食べ残しの量も増えてしまう
- ・特にパンの残る数
- ・好き嫌いがある

# この課題に関わるSDGsの番号

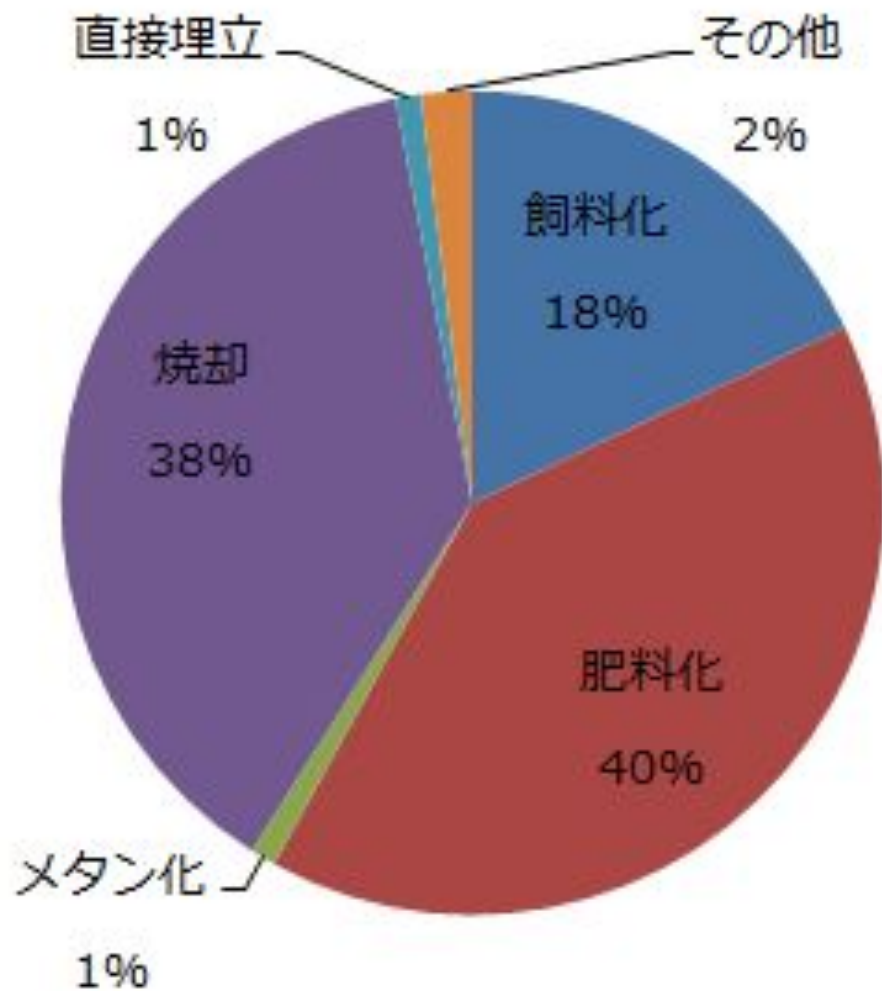
持続可能な方法で生産し、  
消費する取り組みを進める。



# 現状



児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物発生量



処理方法の割合

2つのグラフから、

- ・学校給食の食べ残し・調理残渣の割合が高い
- ・食べ残しなどの処分方法は飼料化，肥料化が多いが、約4割は焼却されている



# 解決策

- ・栄養が偏らない程度の生徒の人気メニューを検討
- ・生徒の食べ具合から食べ切れる量がどのくらいなのか 把握し、供給量を調節する
- ・ひとりひとりが嫌いなものでも食べるという意識をもつことが必要
- ・食べ残しの量や、世界規模での現状や影響の理解を深めていくこと

# 感想

- ・世界で起こっている食品ロスについてみんなが知り、これからの影響について問題があることを理解しておくことが必要だと思った
- ・世界規模である食品ロス問題に対して大きな行動を取るのではなく、地域ごとの学校給食や各家庭など、小さな部分で少しずつ食品ロスを削減していけばいいと思った。

# 引用元

[https://www.danone-institute.or.jp/wp/wp-content/uploads/2015/11/images\\_mailmag\\_vol132hasseiryuu.PNG](https://www.danone-institute.or.jp/wp/wp-content/uploads/2015/11/images_mailmag_vol132hasseiryuu.PNG)

[https://www.danone-institute.or.jp/wp/wp-content/uploads/2015/11/images\\_mailmag\\_vol132shorihouhou.PNG](https://www.danone-institute.or.jp/wp/wp-content/uploads/2015/11/images_mailmag_vol132shorihouhou.PNG)