
学校給食の食品ロスについて

長野県上田染谷丘高校
1年4組 中澤明日花

この課題に関わるSDGsの番号

12番の「つくる責任 つかう責任」です。

その中でも特に達成目標 12-3 の

「2030年までに、お店や消費者のところで

捨てられる食料(一人当たりの量)を半分に減らす

また、生産者からお店への流れで、食料が捨てられたり、失われることを減らす。」

について詳しく見ていきたいと思います。

12 つくる責任
つかう責任



テーマ設定の理由

私は中学時代に給食委員長を務めており、その際の学校全体での残食量の多さに悩んでいたからです。献立にコッペパンが出た際はコッペパンだけで10kgほども残ってしまっていました。

給食センターの方にお話を訊いても、市内の中学生の残食量の多さに困っているようでした。少しでも全校の残食量を減らすため、入室時間時のアナウンスを強化し、給食を食べる時間をなるべく多く確保できるように企画を行っていましたが、残食量は削減できませんでした。

現状

2015年の環境省による【全国の小・中学校の食品廃棄物の発生量の調査】

によると、生徒一人当たり年間

約17.2kgの食品廃棄物、

残食率の平均値は約6.9%ということが分かりました。

※「残食率」とは、出席した人数分の学校給食提供量に対する食べきれずに残された量の割合

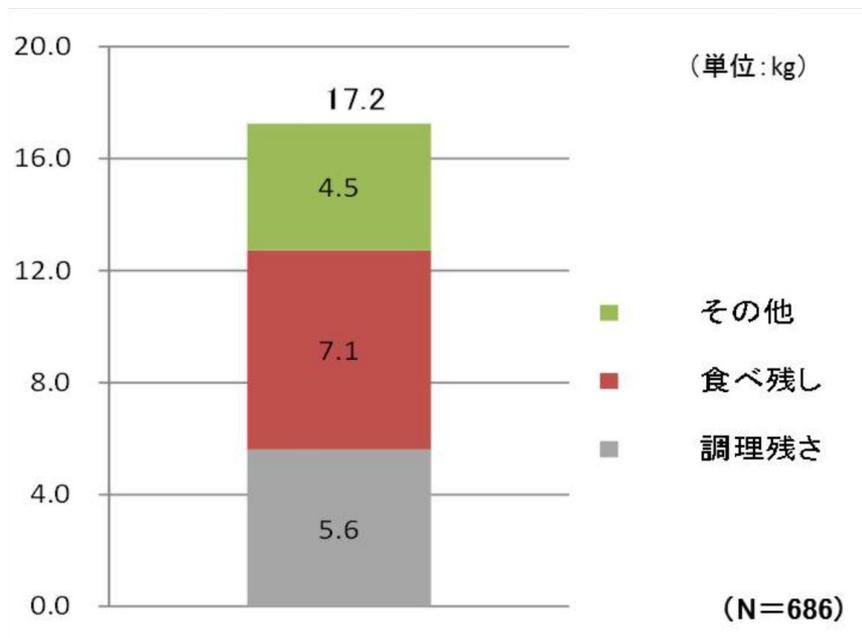
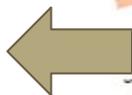


図1 児童・生徒1人当たりの年間の食品廃棄物発生量（平成25年度推計）

課題

NPO法人企業教育研究会の【食品ロス削減に関する授業プログラムの開発】

によると、「学校での給食指導では食品ロスを減らすことを目標にしているわけではなく、食品ロスに関する指導は間接的な形となっており、指導内容も個々に変わっている。」と記載されていることから、学校側の食品ロスへの指導が足りていないという印象を受けた。



学級活動においては、「エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」の中で、給食の時間を中心として望ましい食習慣の形成や食事を通して人間関係をよりよくすることがとりあげられており、食品ロスに関しては間接的な形での指導事例となっている。

次に、「給食の時間における食に関する指導」においてどのような指導がなされているか見てみよう。

給食指導においては、学級担任や栄養教諭を中心に行われているが、一律に食品ロスとなる残菜を減らすことを目標としているわけではない。このことについては児童生徒個々に給食を摂取することに関して状況が異なることから指導も個々に変わってくる。

解決策

- ・自分たちで食材を育ててみる 食べ物の大切さを実感してもらうため
- ・野菜をハート型や花型に調理する工夫 野菜が苦手な人でも食べやすい
- ・給食が作られている過程を実際に見る
- ・残食が出てしまった場合はどんな食品がどのくらい残ったのか記録 データとして残すことで残食量を把握することができる

食品ロスの実態を自分で知ることから始め、
一口でも多く食べることを意識する！

10代からの提言

食べれないから残すのではなく、
残さない努力を試してみる

感想

全国での食品ロスが問題視されているが、食品ロスが出てしまった場合のリサイクルが注目されているのをはじめて知った。

リサイクル方法は食品廃棄物を飼料や肥料として畜産業や農業で利用したり、油脂やメタンへの利用もされているようだった。

私たちが住んでいる町ではリサイクルなどは行われているのか調べてみようと思った。