



ホーム > くらし情報 > 子育て・教育・生涯学習 > 学校・教育 > 学校給食 > 学校給食での環境への取り組み > 給食の残さ減量化に向けて

2

[Tweet](#)

給食の残さ減量化に向けて

最終更新日 2017年8月15日（火曜日） | [印刷](#)

給食の食べ残しを減らそう

学校給食は、成長期にある子どもたちの健康や発達のためにかかせない食事として、国の基準に基づき、栄養バランスを考えてつくっています。

また、子どもたちに「食」について興味を持つもらうため、郷土料理や友好都市の料理など、バラエティに富んだメニューを提供するとともに、地場の農産物についても積極的に取り入れるなど、食育に生かしています。

そのような中で、どうしても出てしまうのが、「食べ残し」です。

給食の食べ残し量

平成29年度1学期の食べ残し量（平成29年4月から7月）

	食べ残しの量 (全体) kg	食べ残しの量 (一人一日一食当たり)
小学校	22,510 kg	約26.9 g
中学校	18,812 kg	約43.9 g

平成29年度1学期については、上の表のとおり、食べ残しが出ている状況です。

現在、栄養士による給食の味付けや調理方法の工夫をはじめ、給食時間に担任教諭による食育の充実を図るなど、食べ残しを減らすために、教育委員会、学校、栄養士が一丸となって取り組んでいます。

食べ残しの理由は、個人差など、子どもたちによって様々ですが、大きな理由の一つに「好き嫌い」があり、特に野菜、魚介類などのメニューが多く残りがちであることが分かっています。

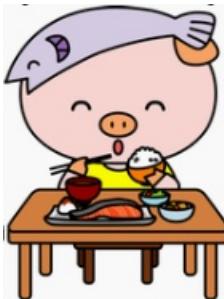
保護者の皆様へ

家庭でも取り組んでみよう

ぜひ、ご家庭でも、お子様の好きな食べ物、よく食べる料理ばかりではなく、野菜、魚介類、豆、海藻など幅広い食材を積極的に食卓に乗せてみてください。

そして、苦手な物や食べたことがない料理も、一口チャレンジさせて、味の学習をさせてあげましょう。繰り返し食べて味に慣れることで、克服しやすくなります。また、苦手な理由を聞いてみましょう。「匂いが嫌い」「苦いから」などは調理法を工夫すれば食べられることもあります。

また、食卓は食べ物に対して感謝をすることを学ぶ機会でもあります。残さず食べることで、食品や生産者、調理をしてくれた人へ感謝する心を育てましょう。



関連ページ

[学校給食課](#)

関連キーワード検索

[学校給食](#) [残さ](#) [食べ残し](#)

情報発信元

[学校給食課給食経理係](#)

(市役所第二庁舎5階)

開庁時間：8時30分から17時15分

閉庁日：土曜、日曜、祝日、年末年始（12月29日から1月3日）

電話番号 046-225-2683 | ファックス番号 046-224-5280 | 8250@city.atsugi.kanagawa.jp または [メールフォーム](#)

このページを評価する

ウェブサイトの品質向上のため、このページについてのご意見・ご感想をお寄せください。

より詳しくご意見・ご感想をいただける場合は、[メールフォーム](#)からお送りください。

いただいた情報は、[プライバシーポリシー](#)に沿ってお取り扱いいたします。

分かりやすかった 聞き慣れない用語があった 探しにくかった

知りたい内容が書かれていません

[評価する](#)

[ホーム](#) > [くらし情報](#) > 子育て・教育・生涯学習 > [学校・教育](#) > [学校給食](#) > [学校給食での環境への取り組み](#) > 給食の残さ減量化に向けて

▲ ページの先頭へ戻る

厚木市役所 法人番号 (5000020142123) 電話番号 046-223-1511 (代表)

〒243-8511 神奈川県厚木市中町3丁目17番17号 受付時間 月曜から金曜の8時30分から17時15分まで（祝日を除く）

[■Webサイトについて](#) [■プライバシーポリシー](#) [■市役所へのアクセス](#) [■組織一覧](#) [■サイトマップ](#)

(C)2016 Atsugi City All Rights Reserved.