

学校給食における食品ロス削減に向けた解決策

チーム紹介

チーム名：明野NC

チームメンバー：

羽田野義晃(中2)、羽田野真央(中2)、清水迅(中2)、田口奏良(中2)、田中綾菜(中2)

1. はじめに

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄される食品のことを指します。近年、日本国内でもその削減が大きな社会課題となっています。特に、全国の小中学校で提供される学校給食においても、大量の食品ロスが発生しています。

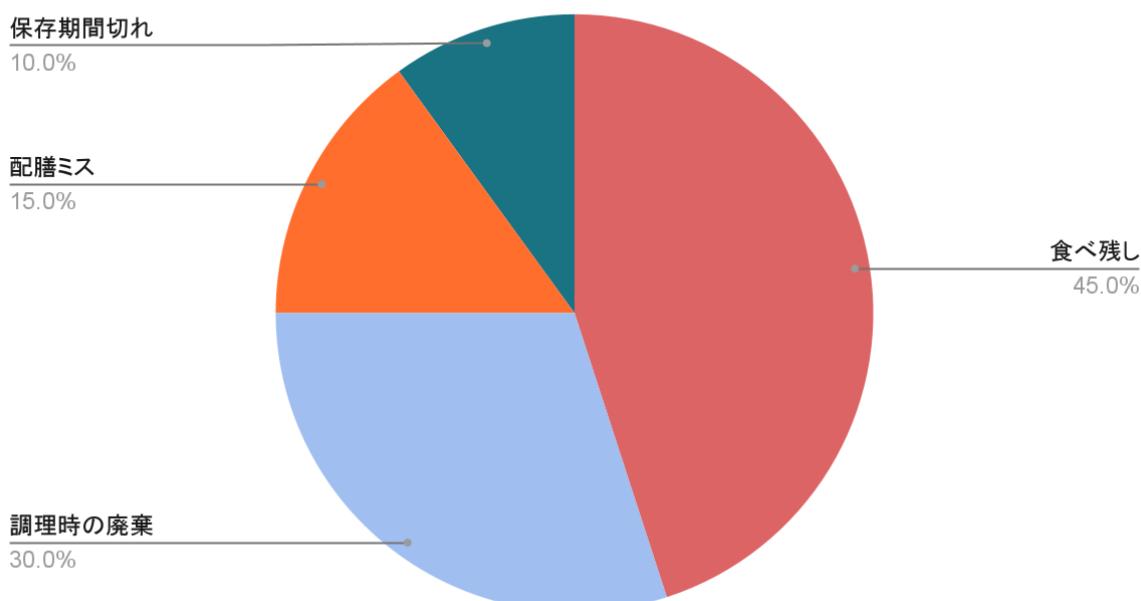
文部科学省によると、1日に発生する学校給食の食品ロスは全国で約1,200トンにのぼり、その大半が食べ残しや調理段階での廃棄であると報告されています。本レポートでは、食品ロスの現状を把握し、現実的かつ持続可能な削減策について検討します。

2. 食品ロスの内訳と原因

以下の円グラフは、仮想的なデータを用いて学校給食で発生する食品ロスの内訳を示したものです。

図：学校給食における食品ロスの内訳

学校給食で発生する食品ロスの内訳



- ・食べ残し (45%)：子どもたちが食べきれずに残す分
- ・調理時の廃棄 (30%)：皮や端材の過剰な除去
- ・配膳ミス (15%)：食数のミスや偏り
- ・保存期間切れ (10%)：余った食材の管理不備

3. 現在実行している解決策

学校給食の食品ロスを削減するために、私たちはまず学校給食を作ってくれている方に話を聞きました。現状実行している食品ロス削減に向けての解決策は以下の通りでした。

- ・児童、生徒への食育の実施
- ・地元農家との連携
- ・献立や配膳量の検討

4. 見えてきた課題

今私たちの学校でおこなっている食品ロス削減に向けた取り組みは、全国の小中学校でも同様のことを行っています。しかしながら、まだまだ削減できる方法は他にもあると思います。そこで私たちは以下の解決策の提案をします。

5. 解決策①：教育による意識改革

目的

児童・生徒の「もったいない」意識を育て、食べ残しを減らす。

具体的な取り組み

- 食育授業の充実：給食の背景（生産者や栄養バランス）を教える。
- 残菜チェックの導入：食べ残しの量をクラス単位で可視化。
- 栄養士との交流：実際の調理現場の様子や工夫を紹介。



6. 解決策②：調理・配膳の最適化

目的

過剰調理や配膳ミスによるロスを減らす。

具体的な取り組み

- AIによる食数予測：欠席者数や過去データから精度の高い調理計画
- 児童の食欲調査：食べる量の申告精度（「おかわりカード」など）。
- 「お試し給食」制度：新メニュー導入前に試食で児童、生徒の反応を見る。

7. 解決策③：残菜の再活用・リサイクル

目的

どうしても出てしまう食品ロスを有効活用する。

具体的な取り組み

- 生ごみコンポスト化：給食残渣を堆肥にし、学校菜園に活用。
- 家畜飼料化の検討：近隣の畜産業者と連携し、飼料として再利用。
- 食品ロスを使った学習：堆肥から作った野菜で「循環型給食」へ。

8. 解決策④：家庭との連携強化

目的

学校だけでなく、家庭でも「食べきる意識」を共有する。

具体的な取り組み

- 給食だよりに残菜情報を記載
- 「好き嫌いチェックシート」の配布
- 保護者向け食育講座の開催

9. おわりに

食品ロスは環境・経済・教育のすべてに関わる重要な問題です。学校給食の場は、子どもたちに「食の大切さ」を伝える貴重な機会でもあります。教育的視点とシステム的改善を両立させることで、持続可能な社会づくりの第一歩を踏み出すことができるでしょう。

今後は、地域ごとの課題に応じた取り組みを進めつつ、行政・学校・家庭が一体となった取り組みが求められます。

参考文献

- 文部科学省「学校給食における食品ロスの現状と課題」（2023年）
- 環境省「食品ロス削減推進ガイドライン」
- 各地方自治体の給食センター年次報告書