

## 2020年度 独創的研究助成費 実績報告書

2021年 3月 31日

報告者	学科名 栄養	職名 教授	氏名 川上貴代	
研究課題	学校給食の食べ残しと喫食環境に関する研究			
研究組織	氏名	所属・職	専門分野	役割分担
	代表 川上貴代	保健福祉学部・教授	栄養教育	研究総括
	分担者 中桐規代 久保田恵 平松智子 田淵真愉美	保健福祉学研究科 保健福祉学部・教授 保健福祉学部・教授 保健福祉学部・教授	学校栄養教育 公衆栄養学 臨床栄養学 給食経営管理 学	データ収集と解析 解析 解析 解析
研究実績の概要	<p>学校給食法や新学習指導要領によって学校給食を活用した食育の重要度が高まってきている。一方現在、学校給食での調理くずや食べ残しなどの食品残菜が問題視されているものの、残食の要因を検討した先行研究は少ない。また、実測された残菜量や残菜率を用いて献立内容や学校種別、学校規模など様々な検討を行っている研究はない。そこで、本研究では学校給食の残菜量の実態を把握し、献立の食材や味付けなど児童生徒の嗜好に影響する要因に加え、地域学校種や規模、提供の時期といった環境による要因の影響についても検討することで、今後の食育の基礎資料を得ることを目的として調査を実施した。岡山県内のA共同調理場にて令和元年～2年度のうち116日間を調査期間とした。対象校は岡山県内のA共同調理場にて学校給食が提供されている小中学校20校のうち同じ地区内での小中学校で統一献立が提供されている9校（小学校6校、中学校3校）とした。残菜率については、残菜重量(g)/供食重量(g)×100(%)から算出し、Kruskal-Wallis検定にて解析した。</p>			

※ 次ページに続く

<p>研究実績 の概要</p>	<p>対象期間に有効に残菜率を算出できたデータは主菜が 954、副菜が 908、汁物 653 であり、それぞれの残菜率 (%) の中央値 (四分位範囲) は主食が 6.1 (1.3, 13.7)、副菜が 14.0 (5.7, 26.4)、汁物が 10.1 (4.7, 16.8) であった。学校種別の残菜率では副菜と汁物において有意差が認められ、中学校が小学校よりも高かった。学校規模別の残菜率では小規模校は大規模校と比較して有意に低値を示した。主食の種類による各料理カテゴリーの残菜率に明らかな差は認められなかったが、ご飯の種類で比較すると白飯の日が丼もの・ルーと比較して有意に高かった。料理様式別の残菜率は全ての料理カテゴリーで有意差が認められた。主菜については肉類が魚介類と比較して有意に低く、副菜については酢を使わない調味法、または和食の料理形態で有意に低い結果であった。</p> <p>学校種や主菜の主材料別残菜率の比較では先行研究と同様の結果が得られた。食育の実施状況や給食の喫食時間が影響することで、学校間で明らかな差が認められたと考えられる。料理様式別や主菜の主材料別での残菜率の比較は児童生徒の嗜好が影響していると考えられる。残食を減らすためには児童生徒の嗜好を配慮することも一時的な効果はあるものの、望ましい栄養量の確保や多様な料理や食文化を摂取できる食機会が少なくなる可能性もある。一方、食べ方や喫食時間の確保が確保できるような学校全体の配慮や担任教諭のかかわりや栄養教諭の取組がより有効となるのではないかと考えられた。</p> <p>これらの結果と考察をもとに、本研究では学校給食指導を想定した教育方法検討のため模擬患者を利用した演習を試行した。今後学内栄養教育実習等での模擬患者演習のシナリオや OSCE の想定場面に活用できることが期待された。</p>
<p>成果資料目録</p>	