

3月給食だより



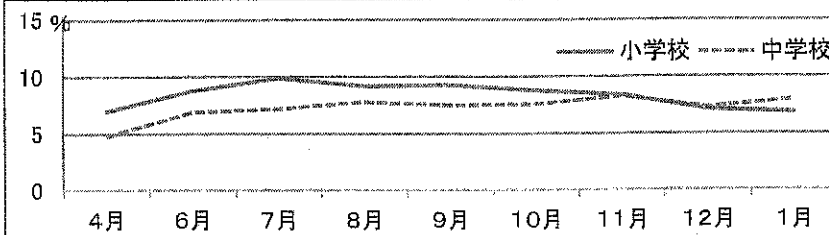
令和3年3月
那珂川町学校給食センター

令和2年度 学校給食残量調査結果（令和2年4月～令和3年1月）

令和2年度の残量調査の結果をまとめましたのでお知らせします。

4～1月までの残食率の平均は、約8%でした。給食センターでは、この結果をもとに献立の組み合わせや味付け、量などを検討し、今後の献立作成に活かしていきたいと考えています。

1. 月別残食率の比較 … 全体：主食＋牛乳＋副食（おかず）

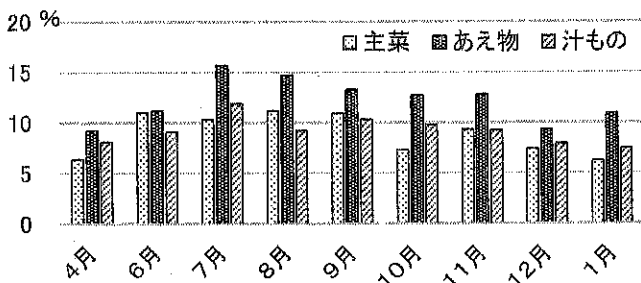
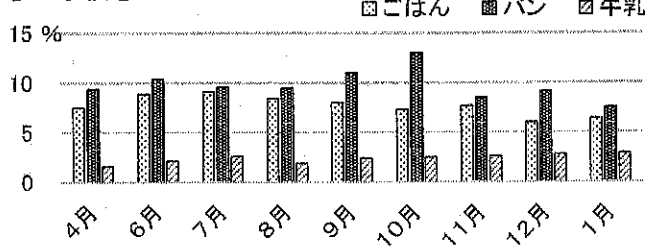


4～1月
全体の平均残食率
小学校 8.4%
中学校 7.3%

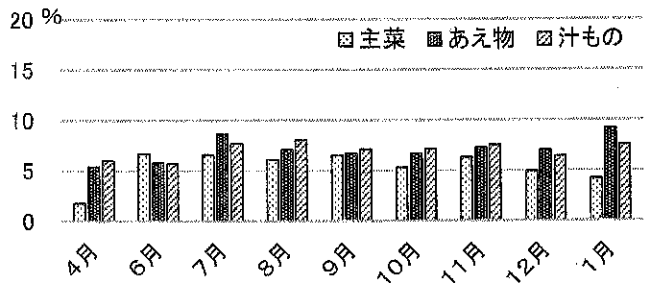
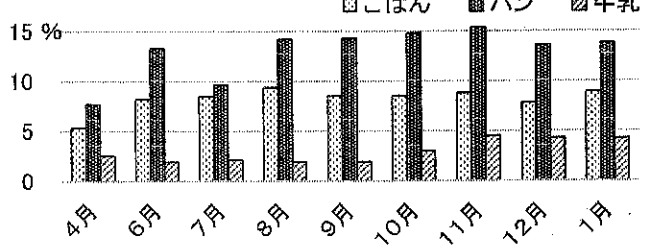


2. 料理別残食率

【小学校】



【中学校】



3. 料理別残食の結果から

・主食の平均残食率

小学校 ごはん 7.7% パン 9.8% 中学校 ごはん 8.2% パン 13.0%

小学校、中学校ともにパンの残食率が高くなっていました。

ごはんの時は、カレーや三色そばろ、混ぜごはんの具、パンの時は、ホットドッグやハンバーガー、ツナマヨ、フルーツクリームで残食率が低くなっていました。

わかめごはんや揚げパンなども、小中ともによく食べていました。

・牛乳の平均残食率

小学校 2.4% 中学校 2.9%

小学校では、年間を通して残食率に大きな差はなく、残りは少ない傾向でした。

中学校では、10月から残りが多くなってきましたが、昨年度と比べ年間残食率は1%低くなっていました。

・副食（主菜、副菜、汁物・煮物など）の平均残食率

小学校 主菜 8.9% あえ物・サラダ 12.2% 汁物・煮物 9.2%

中学校 主菜 5.4% あえ物・サラダ 7.1% 汁物・煮物 7.0%

・残食率の低かった副食

主菜 鶏肉から揚げ、ハンバーグ（和風、デミソース、トマトソース）、鶏肉香味焼き・ごま味噌焼き、メンチカツ、いか天ぷら、はんぺんチーズフライ、トマトオムレツ

あえ物 のり酢和え、ブロッコリーとツナのサラダ、中華春雨、ポテトサラダ

汁物 シチュー（ビーフ、ブラウン、クリーム）、カレー（ポーク、チキン、ドライ）

煮物 肉じゃが、じゃがいもそばろ煮、マーボー豆腐、ポークビーンズ

麺類 焼きそば、スパゲティ（ミートソース、ナポリタン、クリーム）、カレーうどん

・残食率の高かった副食

海藻類のサラダやスープは、小中ともに残食率が高い傾向でした。特に小学校では、残食率が20%を超える料理もありました。

魚料理については、小学校の残食率が高く、焼き魚15.6%、煮魚17.2%、魚フライ11.8% でした。中学校では焼き魚9.1%、煮魚12.5%、魚フライ5.5% と小学校ほど高くはありませんでしたが、調理法により残食率に大きな差がありました。

