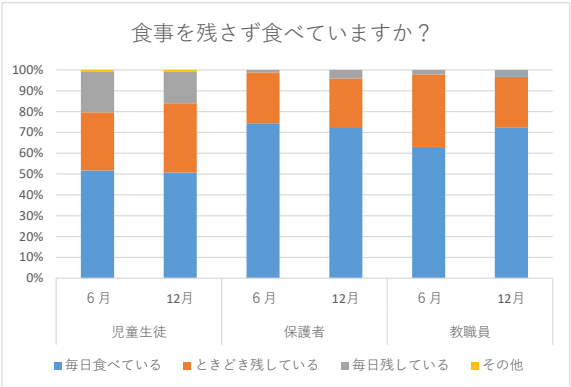


食品ロス削減等に関するアンケート調査結果

①あなたは、食事を残さず食べていますか。

	児童生徒		保護者		教職員	
	6月	12月	6月	12月	6月	12月
毎日食べている	76	73	61	70	58	65
ときどき残している	41	48	20	23	32	22
毎日残している	29	22	1	4	2	3
その他	1	1				

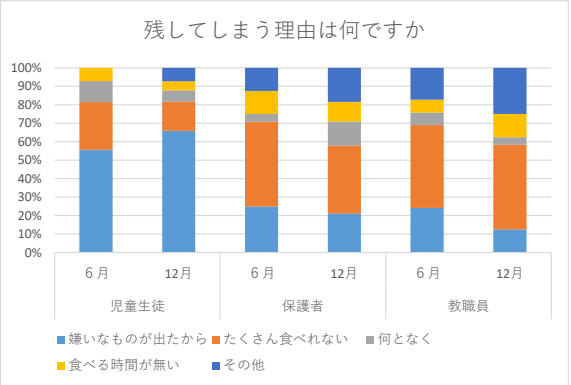
※児童生徒においては、「毎日残している」という数が少なくなった。
また、保護者と教職員においては、「毎日食べている」の数が増えた。



●残してしまう人に聞きます

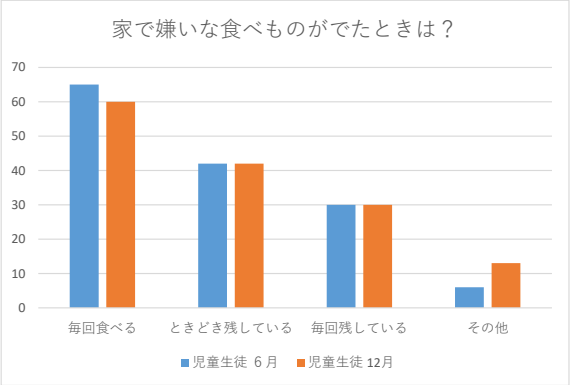
残してしまう理由は何ですか

	児童生徒		保護者		教職員	
	6月	12月	6月	12月	6月	12月
嫌いなものが出たから	54	54	6	8	7	3
たくさん食べれない	25	13	11	14	13	11
何となく	11	5	1	5	2	1
食べる時間が無い	7	4	3	4	2	3
その他		6	3	7	5	6



③家で嫌いな食べものが出たときはどうしていますか

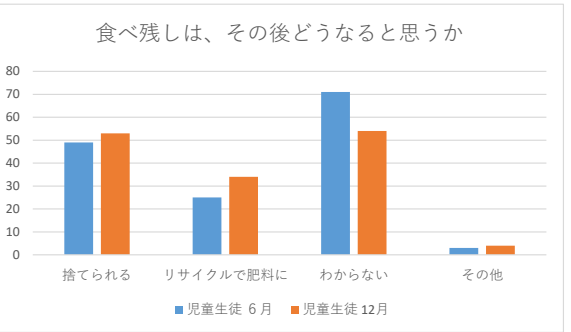
	児童生徒	
	6月	12月
毎回食べる	65	60
ときどき残している	42	42
毎回残している	30	30
その他	6	13



④食べ残しは、給食が終わった後、どうなるといいますか？

	児童生徒	
	6月	12月
捨てられる	49	53
リサイクルで肥料に	25	34
わからない	71	54
その他	3	4

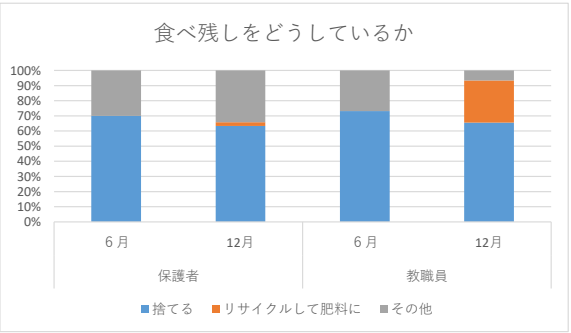
※「わからない」の回答が減り、生ゴミを堆肥化して
校内の畑に使用して活用したりすることや
食べ残しがどうなるか理解できる児童生徒が増えた



④-2 食べ残しは、その後どうしていますか？

	保護者		教職員	
	6月	12月	6月	12月
捨てる	56	50	68	59
リサイクルして肥料に	0	2	0	25
その他	24	27	25	6

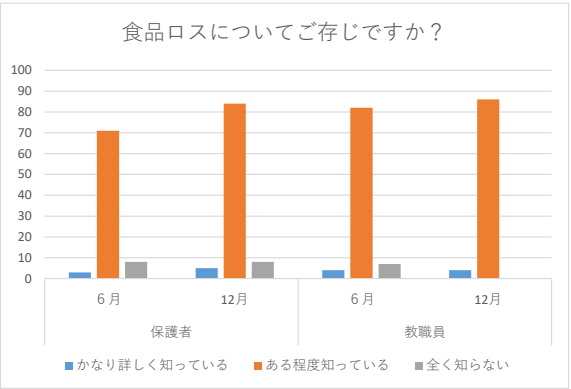
※「捨てる」という数が減り、「リサイクルして肥料にする」という
数が増えたことから、食べ残しについて考える機会になった。



⑤食品ロス(フードロス)についてご存じですか？

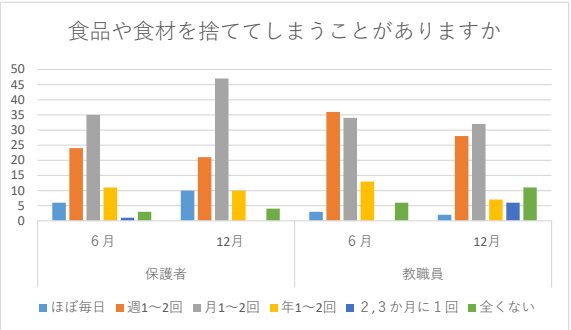
	保護者		教職員	
	6月	12月	6月	12月
かなり詳しく知っている	3	5	4	4
ある程度知っている	71	84	82	86
全く知らない	8	8	7	0

※「かなり詳しく知っている」、「ある程度知っている」の数が増えた。



⑥食品や材料を捨ててしまうことがありますか？

	保護者		教職員	
	6月	12月	6月	12月
ほぼ毎日	6	10	3	2
週1～2回	24	21	36	28
月1～2回	35	47	34	32
年1～2回	11	10	13	7
2,3か月に1回	1	0	0	6
全くない	3	4	6	11

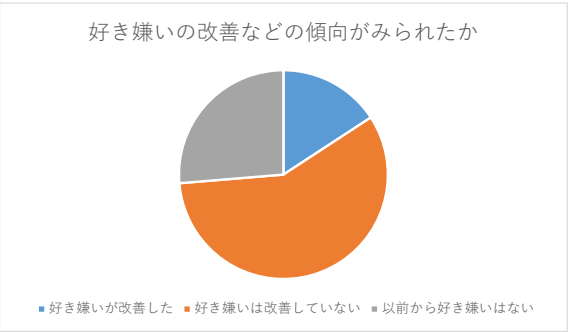


⑦【保護者】お子様の好き嫌いの改善などの傾向がみられたか

好き嫌いが改善した	15
好き嫌いは改善していない	55
以前から好き嫌いはない	25

※「改善した」と15人から回答があった。

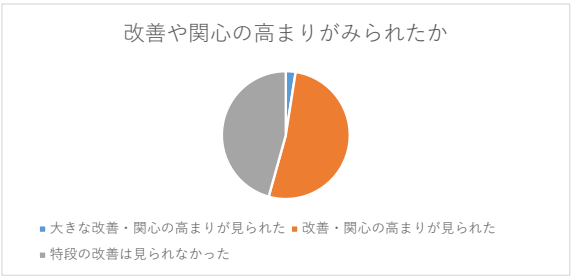
「改善していない」の数が多いことから、引き続き継続して取り組む必要があることを感じた。



⑧【教職員】児童生徒の好き嫌いの改善や食べものに対する関心の高まりはみられたか。

大きな改善・関心の高まりが見られた	2
改善・関心の高まりが見られた	42
特段の改善は見られなかった	37

※「特段の改善は見られなかった」数も多いが、「改善・関心の高まりが見られた」の数も多かったことから一定の成果が見られたと考える。



【具体的な内容】

食わず嫌いだった野菜が食べられるようになったとの報告を受けました。また、三重の食材についてこんなことを学習したと生徒が報告しに来てくれました。

野菜嫌いの生徒が、津ぎょうざの劇のあとは、残さず食べることができた。

そもそも給食は残すことなしに全部食べている。

特別な授業を受けたことで、食品ロス削減に向けての話題のきっかけとすることができた。

学校で餃子を食べなかった児童が、餃子の紹介の日に出た給食の餃子を食べ、保護者が驚いていた関心を向けることができた。

食べられないものは、友だちにあげて食べてもらい、ロスを少なくする。

野菜が苦手な児童が、栽培学習で収穫した野菜を学校で調理し、完食した。

津ぎょうざの授業がとても楽しかったようで、その日の給食の津ぎょうざも嬉しそうに食べる様子が見られました。

嫌いの改善は難しいが、給食時において食べ残しをなくするという雰囲気作りになった。食べれる人が食べるようにしている。

日本における食文化の最たるものの一つ、寿司を通して食への関心が高められたと思います。講座に参加した生徒は寿司職人さんの話を真剣に聴き、積極的に参加できていました。

野菜全般が嫌いだった生徒が、数年かけて少しずつ口に入れるようになった。

その日の給食を残さず食べられる児童が多かった。

苦手な食材に挑戦する姿が見られた。

食べられるものが増えた。

給食をできるだけ残さず食べるようになった。

食べた食器を少し片づけることができた

規格外のにんじんの授業を受けたあと、そのにんじんをいただいで一本ずつ持ち帰らせていただきました。そのあと、ある児童の保護者から聞いたのですが、その児童が保護者に帰りの車ですぐに進んでかばんからにんじんを出してもらったことを伝えてくれたそうです。その児童は偏食がある児童で、なかなか野菜は食べれず、給食で少しずつにんじんを食べる練習をしている所なのですが、その授業でにんじんについて興味をもってくれたのかなと感じました。

⑨この取り組みの今後について

	保護者	教職員
今後もぜひ継続したい	60	20
どちらかといえば 今後も継続したい	30	58
どちらかといえば あまり継続したくない	2	5
継続したくない	0	0

【具体的な意見・保護者】

子どもが野菜を食べないので興味を持って欲しい
いろんな食品をみて知って欲しいと思う
好き嫌いが激しいので、食材の大切さを知って、残さないようにして欲しい
少しでも食の大切さが伝わったら嬉しい
食べることに興味を持つきっかけになればよいと思う
現実で実行できる内容を増やして欲しい
人形劇をみた日は、文字盤で「ぎょうざ」とよく打っていた
食の大切さを知って欲しい
食べものの大切さを楽しみながら学ぶ機会を今後も持たせて欲しい
野菜や食品ができるまでの大変さを知り残さずおいしく食べて欲しい
身近な野菜の栽培をすることで季節を楽しめる
好き嫌が多いので、残さず食べることができるといいですね
津ぎょうざのパンフを鞆から出して、指さして「見て」と見せてくれた
家でできないことをしてもらえるのはありがたい。
担任の先生の言葉は子どもの心にスッと入っていく

⑩食べものに対する考えや行動の変化、これらの取り組みに対するご意見等

残すのは良くないことと思っていて、無理して食べようとする事がある。食べることの大切さと食べ方についても教えて欲しい
家族でも食べものの大切さを教えていきたいです
日々の生活の中で食品を捨てることの無いように買い物の内容を考えてみたり、上手に食材を使い切れる様にしていきたいと思う。
嫌いだから食べないで終わるのでは無く、少しでも口にしてみる
料理をしているときに台所に見に来る回数が増えている
授業で栽培学習をしてもらっているおかげで、苦手気味の野菜が食べられるようになりました。
定期的に取り組みをしてもらえると再確認できて良いなぁと思う。
なるべく三重県産の野菜を食べたいと思います
自分たちの生活との関わりを知ったり食生産に関する体験をすることはいいことだと思う
家庭でもフードロス削減について努力していきたいです。
学校で買った野菜を料理に使う際「これ農芸班のお友達が作った野菜やよ」と説明すると、モリモリ食べてくれる。
素材の味を大切にした薄味のバランス良い食事を心がけたい
入学してから食わず嫌いが殆ど無くなりました。学校のおかげです。
食への興味が増していけば嬉しい
苦手な物でも食べてみようとする様子がみられるようになり嬉しく思います
偏食なので悩みはつきません。

