

学校給食における飲用牛乳の対応について

志布志市では、完全給食として飲用牛乳提供を原則としていますが、食物アレルギー以外の理由により牛乳を飲めない児童生徒がおり、毎日一定数廃棄しています。特に中学生においては、毎日15%の牛乳が廃棄されており、6～7人に1人は牛乳を残しているのが現状です。

そこで給食における飲用牛乳の必要性をご理解いただいた上で、今後の対応について保護者の皆様のご意見を参考にさせていただきたくアンケート調査を実施することとなりました。

1 志布志市の残食量（小学生：約1600食、中学生：約800食）

志布志市では、6月と11月に残食調査を行っています。食べ残してしまう理由は、「好き嫌い」「食べる時間が短い」「量が多い」などが考えられます。



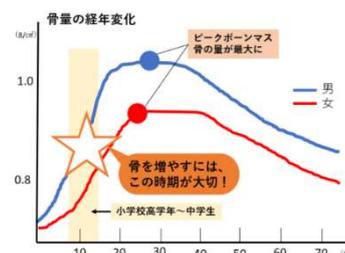
今回の調査では、中学生の牛乳の残食が小学生より一段と目立ちました。なぜ牛乳を飲まないのか聞いたところ「味がしないから」「美味しくないから」「普段家で飲まないから」といった答えが返ってきました。発達段階において、嗜好の変化や環境の変化が考えられ、飲まず嫌いも増えている印象です。

2 学校給食の栄養管理

学校給食の栄養管理は、文部科学省が示している「学校給食摂取基準」に基づいて行われています。児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養素量を算出したものです。家庭での食事で摂取量が不足していると推測される栄養素を可能な範囲で補うなどの工夫が行われています。

その中の一つに牛乳があげられます。「学校給食摂取基準」では一日に必要なカルシウム量の50%を給食で摂るよう定められています。牛乳には、カルシウム・ビタミンB2・たんぱく質などの栄養素が含まれています。これらは、成長期の児童生徒に欠かすことのできない栄養素であり、歯や骨の形成・免疫機能や神経系の発達などに関わります。

骨量のピークは20歳までと言われており、児童生徒は今、骨量を増やすことのできる大切な時期です。成長期に十分な骨づくりができていないと、将来骨粗鬆症になりやすい体になってしまうかもしれません。



3 給食センターの取組

学校給食は単に空腹を満たすだけでなく、全ての児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解する場であるとともに、過不足なくバランス良く栄養を摂取することの大切さを学ぶ場です。また、食事のマナーや地産地消、そして食品ロス（残食）削減などの食育やSDGsの観点からも重要な役割を担っています。

【地場産物を活用した献立】 【茶育】

地域の魅力を伝えるために、志布志市の特産品であるお茶やハモ、黒豚、イチゴなどの食材を献立に取り入れています。

【わくわく給食】

児童生徒がタブレット等で食べたい給食を登録し、栄養教諭が栄養バランスを考え毎週月曜日に提供しています。

【物語給食】

- ・ごんぎつね
- ・すがたをかえる大豆
- ・節分「鬼滅の刃」
- ・11ぴきのねことあほうどり



ハモの梅がつお



お茶パン粉焼き



4 今後の飲用牛乳の対応

現在、アレルギー及びアレルギー以外の理由で牛乳を飲めない児童生徒は、「診断書」を提出していただき、牛乳を停止する対応をしております。

教育委員会では、学校給食における牛乳飲用の必要性を保護者の皆様に深くご理解いただいた上で、どうしても牛乳を「飲めない」児童生徒については、保護者が「飲用牛乳停止届」を提出することにより牛乳の提供を停止することについて検討しています。

【現在の対応】

- ・アレルギー ⇒ 診断書の提出 ⇒ 飲み物の提供はありません
- ・アレルギー以外（乳糖不耐症など） ⇒ 診断書の提出 ⇒ 飲み物の提供はありません

【今後の対応】

- ・アレルギー ⇒ 診断書の提出 ⇒ お茶等
- ・アレルギー以外（乳糖不耐症など） ⇒ 診断書の提出 ⇒ ラクトースフリーの牛乳
- ・特別な事情 ⇒ 飲用牛乳停止届 ⇒ 飲み物の提供はありません

5 アンケート調査の実施

今後の対応を検討するに当たり、保護者の皆様の意向について調査いたしますので、アンケートにご協力くださいますようお願いいたします。

また、飲用牛乳の対応や食品ロス（残食）削減など、今後の学校給食についてご意見等がございましたらアンケートにご記入ください。

お問合せ先

志布志市教育委員会 教育総務課 学校給食センターグループ

電話 (099) 474-0366 担当：本田、指宿



アンケート回答はこちらから