

令和 7 年度
学校給食調理技術講習会

自 令和 7 年 7 月 2 4 日 (木)

至 令和 7 年 8 月 5 日 (火)

主催 公益財団法人福岡県学校給食会

後援 福 岡 県 教 育 委 員 会

学校給食調理技術講習会研修主題

令和 5 年度

魅力あるおいしい学校給食にするために ～加熱調理のポイントⅠ（ゆでる、煮る、蒸す）～

令和 6 年度

魅力あるおいしい学校給食にするために ～加熱調理のポイントⅡ（焼く、揚げる、炒める）～

令和 7 年度

魅力あるおいしい学校給食にするために ～食品ロスを考えて下処理と調理～

令和 8 年度

魅力あるおいしい学校給食にするために ～地場産の素材を生かした調理～

令和 9 年度

魅力あるおいしい学校給食にするために ～だしを生かした郷土料理～

令和 7 年度学校給食調理技術講習会開催要項

1 趣旨

児童生徒のための生きた教材となる学校給食の充実のため、学校給食調理従事員の調理技術の向上を図るとともに、学校における食育を担う一員としての資質の向上を図ることを目的とする。

2 主催

公益財団法人福岡県学校給食会

3 後援

福岡県教育委員会

4 対象

福岡県内の学校給食調理従事員

5 期日（下記 8 日のうち 1 日）

令和 7 年 7 月 24 日（木）、25 日（金）、28 日（月）、29 日（火）、30 日（水）、8 月 1 日（金）、4 日（月）、5 日（火）

6 会場

公益財団法人福岡県学校給食会

〒818-8511 筑紫野市紫三丁目 1 番 1 号 電話092-923-3323(担当:食育支援係直通)

7 研修主題

魅力あるおいしい学校給食にするために ～食品ロスを考えた下処理と調理～

8 講師（50音順）

純 真 短 期 大 学	特 任 教 授	下村久美子	先生
元 純 真 短 期 大 学	非常勤講師	百武シズ代	先生
中 村 学 園 大 学	教 授	松隈 美紀	先生
中村学園大学短期大学部	講 師	宮原 葉子	先生
元 久留米信愛短期大学	教 授	山下 浩子	先生

9 日程（変更になることもあります）

9:30	10:00	10:15	11:00	11:15	12:00	12:10	13:00	13:50	14:30	14:35	14:50
受付	開 会	講 義 「食品ロスを 考えた下処理 と調理」	会 場 移 動・ 休 憩	調 理 説 明 (師範)	班 内 ミ ー テ ィ ン グ	調 理 実 習 「食品ロスを 考えた下処理 と調理」	試 食 片 付 け 休 憩	意 見 交 換 「食品ロスを 考えた下処理 と調理」	ア ン ケ ー ト 回 収	県 教 委 説 明 他	閉 会

10 携行品

受講者は、筆記具、白衣、帽子、マスク、爪ブラシを御持参ください。調理室用スリッパは備えていますが、履き慣れた上履きを御使用いただいても構いません。

11 実施計画

- (1) 研修主題に沿った基本的な調理技術の講習を行います。
- (2) 受講希望者を募り、開催期間 8 日間で250名程度を対象とし、1 日32名程度に編成し講習を行います。受講希望が多数の場合は、経験年数が短い方を優先します。
- (3) 講習日の変更については、材料の確保その他準備の都合上、原則として行いません。
- (4) 意見交換では、テーマを「食品ロスを考えた下処理と調理」として、グループ協議を行いますので、参加の際は所属先の取組などがあればまとめておいてください。

12 その他

- (1) 食物アレルギー対応はできませんので御了承願います。
- (2) 講習会の様子を撮影し、本会の事業紹介等に利用する場合がありますので御了承願います。
- (3) 手話通訳等の配慮が必要な場合は開催日の 1 か月前までに御連絡ください。
- (4) 発熱・咳・下痢等の感染症の症状がある場合や体調がすぐれない場合は受講を御遠慮ください。

学 校 に お け る 食 育 の 推 進

■食育基本法における子どもに対する食育

食育基本法（平成17年法律第63号）の前文では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。」「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。」と規定し、特に子どもに対する食育を重視しています。

■第4次食育推進基本計画

食育推進基本計画は、食育基本法に基づき5年ごとに作成されており、施策についての基本的な方針や食育推進の目標等を定めるものです。

第4次食育推進基本計画では、国民の健全な食生活の実現と、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、SDGs（持続可能な開発目標）の考え方を踏まえながら、多様な関係者が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進することとしています。この計画において目標値が設定されており、その中には、学校給食に関する目標も掲げられています。

目 標：学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

目標値：○栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数【月12回以上】

○学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合【90%以上】

○学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合【90%以上】

■学校における食育

（１）食に関する指導

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食に関する指導の目標や具体的な取組についての共通理解をもつことが必要です。特に、給食の時間における食に関する指導では、献立を通して食品の産地や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの食文化を学校給食で学んだり、学校給食を活用して教科等で学習したことを確認させたりすることもできます。

（２）食育の視点

学校における食育を推進し、子どもたちが食に関わる資質・能力を育むことを目指して、食に関する指導をより実践しやすいように、以下の6つの視点で整理されています。

食育の視点	説明
食事の重要性	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
心身の健康	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
感謝の心	食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。
社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
食文化	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

■学校における食品ロス削減

近年、食品ロス問題への関心が高まる中、学校給食においても様々な取組が進められています。国においては、文部科学省と農林水産省が中心となって関連情報を発信し、消費者庁とも連携しながら、学校給食における食品ロス削減の優良事例を紹介する資料を公開しています。

文部科学省では、現状把握と効果的な対策を検討するため、「学校給食における食品ロス削減に関する調査研究」を実施し、令和5年3月に詳細な報告書をまとめました。

さらに、社会的課題に対応するための学校給食の活用事業として、食品ロス削減だけでなく、地産地消の推進や伝統的食文化の継承といった様々な社会課題の解決につながるモデル事業を展開し、その成果を全国に広めています。

<食品ロス削減の取組例>

○計画段階、献立作成での工夫

- ・残りやすい食材を別の料理に活用する
- ・季節の食材を取り入れる
- ・食べ残しの種類や量の調査・原因分析

○調理時の工夫

- ・食材を無駄なく使い切る調理方法を取り入れる
- ・食べやすいように調理

○食べ残しを減らすための工夫

- ・児童や生徒が自分の食べられる量を考えて配膳できるよう適量の配膳を推奨
- ・食品ロス問題に関する学習や食べ物の大切さを考える食育活動を通じて、児童や生徒の意識向上を図る（教職員が声かけ、児童会・生徒会等で食べ残しを減らす活動）

■福岡県の食育の取組

福岡県の学校でも食品ロス削減に向けた学習や取組を行っています。これらの取組は、学校ごとに工夫され、児童や生徒の実態や学校の状況に合わせて実施されています。食品ロス削減は、環境への負荷を減らすだけでなく、感謝の心を育んだり、食文化について理解を深めたりする機会になっています。

<実践事例1：第6学年 総合的な学習の時間＋学級活動>

題 材「自分にできる行動宣言！食品ロス削減」

めあて「食品ロスを削減するために自分にできる行動を宣言しよう」

内 容 ①自分たちの食生活を見直す

②食品ロスが生じる原因（食べ残し、直接廃棄、過剰除去）を整理する

③解決方法を話し合う

④食品ロス削減に向けた自分の行動を決定する

⑤自分の行動宣言を実践する

⑥実践をグループで振り返り、相互評価する

<実践事例2：全学年 学校と家庭・地域が連携した食育体験活動>

○各学年で役割分担をしながら、学校全体で食品ロス問題に取り組む

- ・全学年／全校地域の生産者や食品会社等と連携して農産物や食品を生産
- ・各学年／自分たちで育てた野菜を給食で使用したり、家庭に持ち帰って調理
- ・環境主管課の協力を得て生ゴミを活用した堆肥を作り、野菜の栽培に使用

○これらの家庭・地域と連携した活動を通して、地域の食材に対する愛着や生産者に感謝する姿が見られ、給食の残食率が減少したり、偏食が大きく改善されたりした

（資料提供：福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課）

魅力あるおいしい学校給食にするために
～食品ロスを考えた下処理と調理～

- 1 食品ロス
 - (1) 食品ロスとは
 - (2) 学校給食における食品ロスの状況
 - (3) 学校給食における食品ロス削減の取組

- 2 下処理と調理
 - (1) 野菜の皮剥き・洗浄
 - (2) 野菜の皮、種や芯などの有効活用
 - (3) 水切り・廃棄量

- 3 切り方による廃棄量の違い

食品ロスを考えた下処理と調理

1 食品ロス

(1) 食品ロスとは

食品ロスとは、「まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品」のことを指す。

1) 日本における食品ロスの発生状況

日本における食品ロスは、年間472万トン発生しており、この値は国連世界食糧計画（WFP）による2023年の食料支援量（約370万トン）の約1.3倍に相当する。

日本の食品ロスは、事業者から236万トン（50%）、家庭から236万トン（50%）排出されており、毎日大型（10トン）トラック約1,290台分を廃棄している。

年間1人当たりの食品ロス量は38kgであり、毎日おにぎり1個分（103g）の食べ物を捨てている計算になる。食品ロス量（年間）と国民一人当たりの換算量を図1に示す。

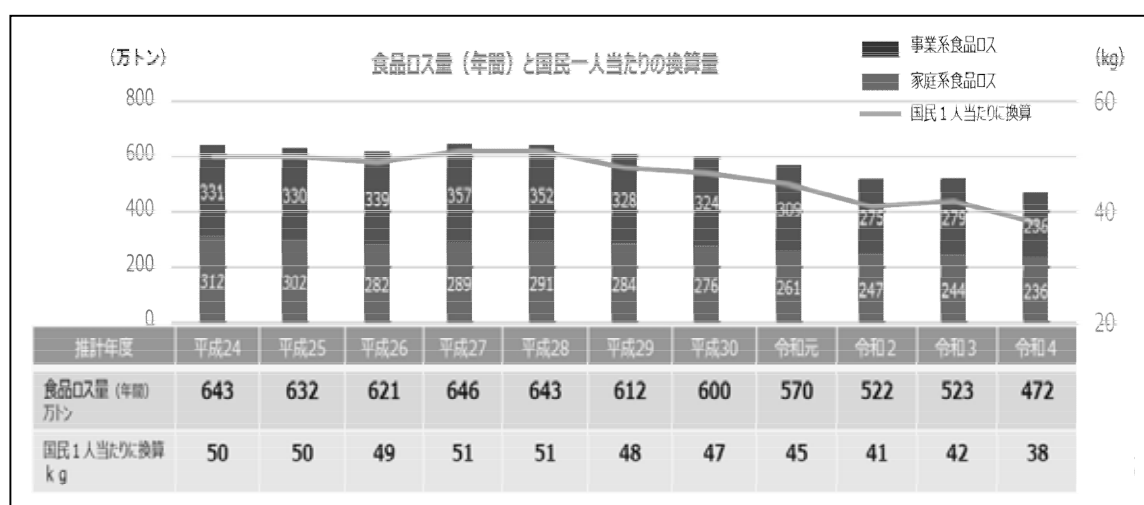


図1 食品ロス量（年間）と国民一人当たりの換算量
（消費者庁：食品ロス削減関係参考資料 令和7年4月21日版より）

2) 食品ロスの発生要因

生産者から消費者まで、食品が届く一連の流れをフードサプライチェーン（food supply chain）と呼ぶ。食品ロスは、食品を取り扱うときに、フードサプライチェーンの各段階で発生している。食品ロスの発生要因の内訳を図2に示す。

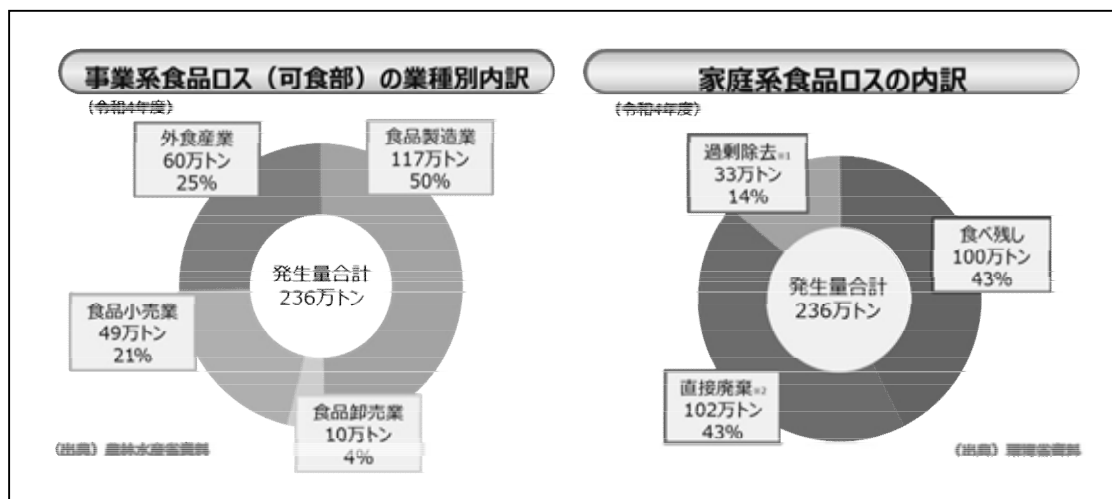


図2 発生要因の内訳
（消費者庁：食品ロス削減関係参考資料 令和7年4月21日版より）

①事業系食品ロスの内訳

発生量合計236万トンの内訳は、食品製造業117万トン（50%）、食品卸売業10万トン（4%）、食品小売業49万トン（21%）、外食産業60万トン（25%）である。製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる。また、外食産業では、作りすぎ、食べ残しなどが食品ロスになる。

②家庭系食品ロスの内訳

発生量合計236万トンの内訳は、食べ残し100万トン（43%）、直接廃棄102万トン（43%）、過剰除去33万トン（14%）である。野菜の皮を厚く剥きすぎるなど食べられる部分の除去や未開封の食品が食べずに捨てられている。

3) 日本の食品ロスをめぐる状況

①食料を海外からの輸入に大きく依存

食料自給率（カロリーベース）で38%である。

②廃棄物の処理に多額のコストを投入

市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費は約2.2兆円/年である。

③食料の家計負担は大きい

食料が消費支出の1/4以上を占めている。

④深刻な子どもの貧困

子どもの貧困は9人に1人と依然として高水準である。

⑤その他

食品ロスによる経済損失の合計は4.0兆円である。

国民1人当たりの食品ロスによる経済損失は88円/日/人である。

4) 世界の食品ロスをめぐる状況

①世界の食料廃棄の状況

食料廃棄量は年間約13億トンであり、人の消費のために生産された食料のおよそ1/3を廃棄している。食料は、農業生産から世帯での消費に至るフードサプライチェーン全体を通して捨てられている。

②世界人口の急速な増加

2024年は約81億人、2054年には約98億人と予測されている。

③深刻な飢えや栄養不良

飢えや栄養不良で苦しんでいる人々は約7.3億人（世界人口11人に1人の割合）である。

5歳未満の発育阻害は約1.5億人である。

5) 持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）と食品ロス削減

SDGsとは、2015年（平成27年）9月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された2016年から2030年までの国際目標である。

SDGsでは、貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するために、17のゴール（目標）が設定されている。食品ロスにかかわりが深い目標は「目標12：つくる責任，つかう責任（持続可能な生産消費形態を確保する）」であり、「目標12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」が明文化されている。

また、食品ロス問題は、目標12だけでなく、目標2「飢餓をゼロ」、目標13「気候変動に具体的な対策を」とも関連している。

6) 食品ロス削減に向けた取組

①食品ロスの削減の推進に関する法律

食料を多く輸入に依存している日本は、食品ロスを真摯に取り組む課題として、多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため「食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）」が2019年(令和元年)5月に公布、10月に施行された。

②食品ロス量の削減目標

当初の削減目標は、家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、2000年度比で2030年度まで食品ロス量を50%減の目標（家庭系216万トン、事業系273万トン）としていたが、事業系食品ロス量は、2022年度推計において8年前倒しで目標達成したことから、2025年3月に新たな60%減の目標を設定した。

新しい削減目標は、2000年度比で2030年度までに家庭系50%減（216万トン）、事業系60%減（219万トン）である。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インバウンドの拡大等様々な状況から、更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加している。

③3Rと食品ロス削減

食品ロス削減のための基本的な手法としては、

リデュース（Reduce）：廃棄物発生の抑制（必要な分を買い、作り、食べきる、使い切る）

リユース（Reuse）：一度使用したものを再利用（新たな価値への転換、シェア、寄附等）

リサイクル（Recycle）：廃棄物を資源として利用（燃料や堆肥等への転換）

の3R（スリーアール）があげられる。

注意したいことは3Rには序列があることであり、環境効果の大きさは、Reduce>Reuse>Recycleである。

(2) 学校給食における食品ロスの状況

1) 食品ロス量

2015年（平成27年度）に環境省が全国の市区町村を対象に行った「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査」結果によると、児童生徒1人当たりの年間の食品廃棄物の発生量（推計）は、約17.2kgであった。その内訳をみると、食べ残しが7.1kg（41%）と最も多く、次いで調理残さが5.6kg（33%）、その他4.5kg（26%）である。

残食率の平均値は約6.9%であった。「残食率」は、出席した人数分の学校給食の提供量に対する、食べられずに残された給食の量の割合である。

2) 学校給食における食品ロスの発生要因

学校給食で食品ロスの主な原因となっているのは、2015年の環境省の調査結果で明らかになった食べ残しと調理残さである。

①食べ残し

独立行政法人日本スポーツ振興センター実施の「平成22年度児童生徒の食事状況等調査報告書【食生活実態調査編】」によると、小・中学生とも、給食を食べ残す理由のうち、最も多いのが「きれいなものがあるから」で60%以上(中学校男子68.9%)となっている。次いで、「量が多すぎるから」、「給食時間が短いから」、「食欲がないから」などが挙げられた。

②調理残さ

調理残さとは、調理時に出る食材くずや余剰な部分のことである。本来なら食べられる部分も多く捨てられている現状がある。例えば、泥つき野菜の葉の部分や余分に取り除くことや皮付き野菜はアクが出やすく食べにくいと考えることにより、本来食べられる部分も過剰に除去されているケースが見られる。

(3) 学校給食における食品ロス削減の取組

令和4年度文部科学省委託調査「学校給食における食品ロス削減に関する調査研究報告書」による「調理場における食品ロスの削減」についての内容は、以下のとおりである。

回答があった自治体の8割(78.9%)が「調理場の食品ロス削減」に取り組んでおり、取組の内容は「残食を減らす献立の工夫」(65.3%)や「調理過程で生ごみを減らす工夫」(39.5%)であった。

「調理過程で生ごみを減らす工夫」では、食材の有効活用としては、廃棄物を減らす食材の処理(皮剥きや切り方の工夫)、野菜の茎や葉を食材に活用するなど可食部分を増やすという回答が見られた。生ごみの減量では、野菜の水分を減らすことでごみの容量を減らすなどの取組であった。

1) 調理過程における「食品ロス削減」の事例

①給食センター主導の食品ロス削減「学校給食3Rアクション」の実施【群馬県高崎市】

箕郷学校給食センター主体の取組と児童主体の取組をそれぞれ推進している(令和元年)。箕郷学校給食センター管轄の3学校分の給食数は約1,220食/日である。

児童が主体の取組は、食品ロスに関する情報発信及び授業を通じた、児童の食への意識変化を促す食育・環境教育である。

○具体的な取組〔リデュース(Reduce)：廃棄物発生の抑制〕

- ・廃棄野菜の水切りの徹底
- ・野菜の廃棄量の削減

にんじんの皮の活用(皮付きのままの調理)

だいこんの皮は切干しだいこんに加工：丁寧にだいこんを1回洗浄し、皮剥き器で剥いた皮を冷凍しておき、加工所へ納品

ピーマンやたまねぎの可食部をできるだけ廃棄しない切り方を導入(図3)

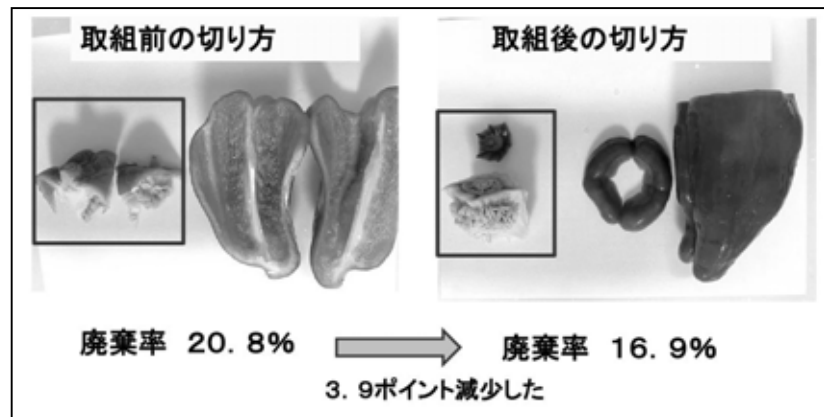


図3 ピーマンの切り方を変えることによる廃棄の変化について(写真)
(環境省:学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進
モデル事業 事例集 令和元年度群馬県高崎市より)

○成果

11月～12月の食品廃棄量(調理段階で発生する調理残さ及び児童による食べ残しの合計)は、前年度の同時期と比較して13.2ポイント減少した。

②食材の切りくずを減らす取組【茨城県取手市】

各学校に配置された栄養教諭や栄養士による給食の味付けや調理方法の工夫、給食時間に栄養教諭による指導及び放送での呼びかけ、リクエスト献立の推進の取組による食べ残しの減量化の取組を行っている。加えて、平成4年10月より食品ロス削減の観点から食材くずの削減に取り組んでいる。

○具体的な取組〔リデュース（Reduce）：廃棄物発生の抑制〕

- ・にんじん・だいこん・れんこんの皮は剥かずに使用
- ・ブロッコリーの茎を余さず使用

○成果

令和5年度分の児童生徒1人当たりの調理残さ量は、小・中学校の平均は約3.0kgで、2015年の環境省の調査結果の調理残さ5.6kgよりも低い値となった。

2) 食品ロス削減給食の実践事例

①東京都小平市の食品ロス削減給食例

丸ごとキャベツのメンチカツ：キャベツの外葉と芯を使用。

はじっこかぼちゃのポタージュ：かぼちゃプリンをつくる際に切り取ったかぼちゃの皮と賞味期限前の防災備蓄食品の「白がゆ」を使用。

かくれんぼドレッシングサラダ：だいこんとにんじんの皮、キャベツの芯を使用。

どんでんがえしふりかけ：だしをとった後のかつお節と昆布を使用。

②茨城県取手市の食品ロス削減献立例

とりとり（取鶏）おから丼：しいたけの軸（傘の部分は別献立に使用）、おから（豆乳や豆腐を作る際に出る食材）、鶏ひき肉（皮なども使用）など、食材を無駄なく使用。

おひたし（白菜、小松菜、にんじん）：みそ汁のだしをとった後のかつお節を利用。にんじんは皮ごと使用。

茨城を食べようみそ汁：地場産物の野菜（生しいたけ、ごぼう、長ねぎなど）を用い、長ねぎは青い部分も使用。

2 下処理と調理

（1）野菜の皮剥き・洗浄

1）根菜類

じゃがいもやたまねぎなど球根は球根皮剥機を用いる。操作時間が長くなると廃棄率が高くなるが、その後の芽取りにおける廃棄率は変わらない（表1）。よって、操作時間は最小限にとどめることが望ましい。また、球根皮剥機にかかる投入量と時間は標準化しておく（投入量は取扱説明書の70%程度を目安とする）。芯や芽取りは包丁で行う。じゃがいもの芽や緑の部分は丁寧に取り除く。

だいこんやにんじん等の根菜は、食品の表面を傷めないよう手剥きする等、野菜の種類によって球根皮剥機、手剥きピーラー、包丁を使い分ける。廃棄率は球根皮剥機の方が高い（表2）。長いものや大きいものは、持ちやすい大きさに切ってから、皮を剥く。芽等も取り除く。ごぼうの皮は、廃棄率を下げ、栄養量、香りを残すなどの理由から、包丁の背でこそげ取る。

食品ロスを考えて皮付きのまま調理する場合は、よく洗浄して芽など不要な部分を取り除き、皮剥きをしない。

表1 操作時間による廃棄率

（じゃがいも8kg使用）

操作時間	廃棄率	芽取り廃棄率	廃棄率合計
2分間	4%	4%	8%
4分間	13%	4%	17%

（文部科学省：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 平成23年3月より）

表2 だいこんの廃棄率		(だいこん5kg使用)
	球根皮剥機	手剥き
廃棄率	8%	4%

(文部科学省：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 平成23年3月より)

2) 葉菜類

葉菜類の洗浄は、泥や虫などを確実に除去できる方法を選択することが重要である。

こまつなやほうれんそう等の根元には多くの細菌や泥が付着しているので、根元を切り落として洗浄する。ただし、刻んで洗浄することは避ける。その理由は、「茎をこすり洗いできないため汚れ落ちが悪い」「栄養素の流出が多くなる」「異物の発見がしづらい」「吸水量や付着水が多くなる」「作業効率が悪くなる」などである。

キャベツやはくさい等は2つ又は4つ割りにして芯を取り、葉をバラバラにして洗浄する。その際、野菜の皮、芯や種など、廃棄率を少なくするように工夫をする(図4)。

洗浄後は、根元を揃えて調理室に渡すことで切裁作業がやりやすくなる。



図4 廃棄率を少なくする切り方の工夫(写真)

(文部科学省：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 平成23年3月より)

(2) 野菜の皮、種や芯などの有効活用

1) 皮

にんじんはできるだけ皮付きのまま活用する。「カレー」や「麻婆豆腐」など味が濃く、仕上がりの色も濃く皮が目立たない料理から取り入れるとよい。「ハンバーグ」や「肉団子」など種にみじん切りにして混入する料理や、「ポタージュスープ」のようにミキサーにかけるとも活用しやすい。「ミネストローネ」や「けんちん汁」などは、皮付きのまま使うことで野菜の旨味をより引き出せる料理となる。だいこんやごぼう、れんこんも同様に活用できる。

だいこんの皮は「切干しだいこん」に、なすの皮は「佃煮」に加工する。

2) 種や芯など

ピーマンの種、しいたけの軸は、上記にんじん皮付き活用のように、仕上がりに種や軸が目立たない料理から取り入れるとよい。

キャベツやブロッコリーの芯は、外側の皮など固い部分を剥くと、炒めものや煮込み料理に活用できる。

セロリの筋は、繊維を断ち切るように小口切りや斜め切りにすると、触感を楽しめる料理となる。

3) だしがら

昆布やかつお節、煮干しなどだしを取った後の「だしがら」は、「佃煮」や「ふりかけ」に加工する。

(3) 水切り・廃棄量

1) 水切り

洗浄後の付着水をできる限り少なくすることが必要である。洗浄後の水切りが不十分な場合は付着水が増加するため、味付け濃度、加熱温度に影響を及ぼし、料理の品質に影響する。さらに、野菜の洗浄後の付着水は、ゆで水の温度降下を大きくする。

水切りの方法は、大ざるに広げるとよい。また、ざるを振とうすることもかなり効果的である。脱水機を使用すると時間的に効率がよい。

水切りを十分に行い、料理をおいしく仕上げることは、残食量を減らすことが期待できる。また、球根皮剥機から出る野菜くず（廃棄野菜）の水切りを徹底することも食品ロス削減につながる。

2) 廃棄量

大量調理の場合、廃棄量はできるだけ少なくし、献立表に示された使用量と一致するようにする。廃棄量は季節や食材料の品質、機械にかけるのか、又は包丁によるのかという切裁方法によっても異なる。また、調理従事者の技術レベルによっても廃棄量は変動する。廃棄量を少なくすることは、食材料管理や栄養管理、また環境汚染対策の立場からも重要である。

3 切り方による廃棄量の違い

令和7年度調理技術講習会 第2回事前協議会(令和7年5月17日)での実測

食材	廃棄部位		廃棄量(%)※
じゃがいも	皮(表層) (ピーラーを使用して皮を除いた場合)		14.9
	皮(表層) (包丁を使用して皮を除いた場合)		14.1
	皮(表皮) (蒸して皮を除いた場合)		3.1
ピーマン	へたのみ (縦割り後、へたのみを除いた場合)		1.2
	へた、芯、種子 (縦割り後、へた、芯、種子を除いた場合)		12.0
	へた、芯、種子 (へた部分を輪切り後、へた、芯、種子を除いた場合)		9.5
小松菜	株元 (廃棄率削減を意識せず、株元から1.5cm位を切った場合)		6.3
	株元 (廃棄率削減を意識して、株元ギリギリを切った場合)		1.8

※表の廃棄量は、講習会資料作成のために実測した数値で、日本食品標準成分表(八訂)に示された廃棄率とは異なる。

調 理

実 習 献 立

【主菜】使い切り野菜の回鍋肉



【副菜】根菜きんぴら



【副菜】小松菜のおかか和え



【副菜】昆布とかつお節の佃煮



【汁】ミルク豚汁



参 考 献 立

【主菜】魚の野菜あんかけ



【主菜】ポテトコロッケ

【副菜】コールスロー



【副菜】種ごとピーマンの
豆鼓炒め



【汁】じゃがいものスープ



【汁】ベジブロスを利用した
野菜たっぷり中華スープ



実習献立

【主菜】使い切り野菜の^{ホイコーロー}回鍋肉

材 料	分量(4人分)	作 り 方
豚肉(スライスカット)	150g	① 豚肉は分量の酒を振っておく。
酒	15g(大さじ1)	② キャベツは一口大に切り、キャベツの芯は食べやすいように薄切りにする。たまねぎは6等分のくし形切りにする。ピーマンは縦半分に切り、種は取らずにへたを取り、それをさらに縦3等分に切って一口大の乱切りにする。にんにくはみじん切りにする。
キャベツ	160g	③ ④の調味料を合わせておく。
たまねぎ	100g	④ サラダ油を熱した鍋ににんにくを入れて香りが立ったら、①の豚肉を入れ、火が通るまで炒める。
青ピーマン	35g(1個)	⑤ 豚肉に火が通ったらキャベツの芯、たまねぎ、ピーマンを入れて1分程度炒め、次にキャベツを入れて30秒程度炒めたら③の調味料を加え、1分程度炒めながら絡めていく。
赤ピーマン	35g(1個)	⑥ ⑤に水溶きかたくり粉を加え、全体に④の調味料が絡まるようにとろみをつける。
にんにく	2.5g	
サラダ油	12g(大さじ1)	
④		
こいくちしょうゆ	18g(大さじ1)	
テンメンジャン	18g(大さじ1弱)	
トウバンジャン	2g(小さじ1/3)	
酒	15g(大さじ1)	
砂糖	6g(小さじ2)	
かたくり粉	3g(小さじ1)	
水	6g(小さじ1強)	

〈食品ロス削減のポイント〉キャベツの芯を食べやすいように薄切りにして使用し、廃棄量を少なくする。
ピーマンは縦半分に切り、へただけ取り、種ごと使用し、廃棄量を少なくする。

【副菜】根菜きんぴら

材 料	分量(4人分)	作 り 方
ごぼう	80g	① ごぼうはよく洗い、皮付きのまま斜め薄切りにし、水にさらしてアクを抜く。
れんこん	80g	② れんこんはよく洗い、皮付きのまま半月切りにし、水にさらしてアクを抜く。
にんじん	40g	③ にんじんはよく洗い、皮付きのまま半月切りにする。
④		④ フライパンにごま油を入れて中火で熱し、香りが立ったら水気を切ったごぼうを入れ、ごま油が馴染むまで炒める。水気を切ったれんこん、にんじんを加えて更に炒める。
うすくちしょうゆ	8g(小さじ1強)	⑤ しんなりとしてきたら④の調味料を加えて中火のまま煮絡め、汁気がなくなるまで炒める。仕上げに白いりごまを飾る。
砂糖	12g(大さじ1・1/3)	
ごま油	10g(大さじ1弱)	
白いりごま	6g	

〈食品ロス削減のポイント〉野菜はきれいに洗い、皮付きのまま使用する。

【副菜】小松菜のおかか和え

材 料	分量(4人分)	作 り 方
小松菜	200g	① 小松菜は株元を少し切り落としてよく洗い、3cm長さに切り、塩を入れた湯でゆで、冷水に取り、水気を絞る。
④		② ④の調味料を一度火にかけ、刻んだかつお節のだしがらを加えて冷ましておく。
塩	0.8g(小さじ1/6弱)	③ ②に①を浸して、器に盛る。
うすくちしょうゆ	16g(大さじ1弱)	
みりん	12g(小さじ2)	
かつお節(だしがら)	24g	

〈食品ロス削減のポイント〉小松菜は株元ギリギリを切って廃棄量を少なくし、だし汁の代わりにだし汁を取った後のかつお節のだしがらを利用する。

【副菜】昆布とかつお節の佃煮

材 料	分量(4人分)	作 り 方
昆布(だしがら)	24g	① 昆布とかつお節のだしがらを食べやすい大きさに刻む。
かつお節(だしがら)	40g	② 鍋に①と水、酢を入れて蓋をして水分がなくなるまで煮る。
水	80g(1/2カップ弱)	③ ②に④の調味料を入れ、水分がなくなるまで煮詰める。
酢	16g(大さじ1強)	④ 器に盛り、切りごまを飾る。
④ 砂糖	14g(大さじ1・1/2)	
みりん	16g(大さじ1弱)	
こいくちしょうゆ	18g(大さじ1)	
白いりごま(切りごま)	4g	

〈食品ロス削減のポイント〉ミルク豚汁に使用するだし汁を取った後の昆布、かつお節のだしがらを使用して佃煮に再利用する。

【汁】ミルク豚汁

材 料	分量(4人分)	作 り 方
さつまいも	80g	① さつまいもはよく洗い、皮付きのまま厚めのいちょう切りにして水にさらす。
だいこん	40g	② だいこんとにんじんはよく洗い、皮付きのままいちょう切りにする。
にんじん	20g	③ ごぼうはよく洗い、皮付きのままさがきにして変色しないように水にさらす。
ごぼう	20g	④ しめじは石づきを手で取り、小房に分けて洗う。
しめじ	20g	⑤ こんにゃくはゆでて「おかあげ」し、薄い短冊切りにする。
こんにゃく	20g	⑥ コーンは缶から出し、水気を切っておく。
コーン(水煮缶)	16g	⑦ しょうがは皮をスプーンでこそぎすりおろし、根深ねぎは小口切りにする。
しょうが	1.4g	⑧ 鍋にだし汁を沸かしたら、だいこん、にんじん、ごぼう、さつまいも、こんにゃくを加え蓋をして10分煮る。その後、しめじ、コーンを加え、蓋をして5分煮る。
根深ねぎ	5g	⑨ フライパンで豚肉を炒め、⑧に加える。
豚肉(スライスカット)	40g	⑩ 全ての具材に火が通ったら、火を止めてみそを溶き、牛乳、しょうがを入れて味を見、一煮立ちしたら火を止める。
サラダ油	4g	⑪ 器に盛り、根深ねぎを飾る。
昆布とかつお節の混合だし汁※	400g(2カップ)	
麦みそ	36g(大さじ2)	
牛乳	200g(1カップ)	
※昆布とかつお節の混合だし汁の材料		※昆布とかつお節の混合だし汁の作り方
水	500g(2・1/2カップ)	① 昆布のよごれを軽く拭き、水に30分以上浸ける。
昆布(水の2%)	10g	② 火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。
花かつお(水の2%)	10g	③ 沸騰したら、花かつおを入れる。再び沸騰したら火を止める。
		④ 花かつおが沈んだら、上澄みをこす。

〈食品ロス削減のポイント〉野菜はきれいに洗って皮付きのまま使用し、だし汁を取った後の昆布、かつお節のだしがらは別の献立に再利用する。しめじは石づきのみを手で取り、廃棄量を少なくする。根深ねぎは青い部分も使用し、廃棄量を少なくする。

参考文献

【主菜】魚の野菜あんかけ

材 料	分量(4人分)	作 り 方
白身魚(切り身)	400g(100g×4切)	① 白身魚に塩と酒で10分程度下味をつけ、水気を取ってかたくり粉をまぶす。
塩	5g(小さじ1弱)	② にんじんはよく洗い、皮付きのまま、たまねぎ、エリンギはいずれも4cm長さの細い千切りにする。小松菜は株元を少し切り落としてよく洗う。さつとゆでて水気を絞り、4cm長さに切っておく。しょうがは皮をスプーンでこそぎ、みじん切りにする。
酒	15g(大さじ1)	③ ④の調味料を合わせておく。
かたくり粉	18g(大さじ2)	④ ①を170℃～180℃の油で揚げ、器に盛る。
揚げ油	適宜	⑤ 熱したフライパンにサラダ油を入れ②のしょうがを炒め、次に小松菜以外の野菜を入れて、たまねぎがしんなりとなるまで炒める。野菜に火が通ったら小松菜を入れ③の調味料をよく混ぜて加え一煮立ちさせとろみをつける。
にんじん	20g	⑥ ④の上に⑤をかける。
たまねぎ	80g	
エリンギ	40g	
小松菜	40g	
しょうが	10g	
サラダ油	24g(大さじ2)	
鶏がらスープ	480g(2・1/2カップ弱)	
こいくちしょうゆ	30g(大さじ1・2/3)	
④ 酢	45g(大さじ3)	
砂糖	18g(大さじ2)	
かたくり粉	18g(大さじ2)	

〈食品ロス削減のポイント〉にんじんはよく洗い、皮付きのまま使用する。エリンギは石づきがないため廃棄はなく、小松菜は株元ギリギリを切って廃棄量を少なくする。

【主菜】ポテトコロケ

材 料	分量(4人分)	作 り 方
じゃがいも	128g	① じゃがいもはよく洗い、皮付きで10～15分蒸して、皮を取り除き、ボウルに入れてマッシャーで潰す。
たまねぎ	64g	② たまねぎはみじん切りにする。にんじんはよく洗い、皮付きのままみじん切りにする。
にんじん	24g	③ ②と牛ひき肉をサラダ油で炒め④の調味料を加えて味を調える。
牛ひき肉	64g	④ ①と③を合わせ、冷まして4等分にし、1つ60g位の俵型に丸める。
サラダ油	10g(大さじ1弱)	⑤ 成形した生地強力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、170℃の油で色よく揚げる。
こいくちしょうゆ	3.2g(小さじ1/2強)	
砂糖	2g(小さじ1弱)	
④ カレー粉	1.2g(小さじ1/2強)	
塩	2.4g(小さじ1/2弱)	
こしょう	少々	
強力粉	6g(小さじ2)	
溶き卵	32g	
パン粉	14g(大さじ4・2/3)	
揚げ油	適宜	

〈食品ロス削減のポイント〉じゃがいもはピーラーや包丁で剥くよりも、蒸してから剥くと廃棄量を少なくできる。にんじんはよく洗い、皮付きのまま使用する。

【副菜】コールスロー

材 料	分量(4人分)	作 り 方
キャベツ	160g	① キャベツは芯を付けたまま3cm長さの短冊切りにする。にんじんはよく洗い、皮付きのまま3cm長さの短冊切りにする。豆苗は3cm長さに切る。 ② ①をさっとゆで、ざるにあげ水気を絞る。 ③ ②に合わせた④の調味料を加えてポリ袋に移し、30分間マリネする。
にんじん	30g	
豆苗	12g	
④ 酢	30g(大さじ2)	
塩	2g(小さじ1/3)	
砂糖	5g(小さじ1・2/3)	
マヨネーズ	10g(小さじ2・1/2)	

〈食品ロス削減のポイント〉キャベツの芯を食べやすいように工夫し、廃棄量を少なくする。にんじんはよく洗い、皮付きのまま使用する。

【副菜】種ごとピーマンの^{トウチ}豆鼓炒め

材 料	分量(4人分)	作 り 方
青ピーマン	180g	① 青ピーマンは縦半分に切って種は取らずにへたを取り、斜め半分に切る。 ② 赤ピーマンは7～8mmの角切りにする。 ③ 根深ねぎ、しょうがはみじん切りにする。豆鼓は粗みじん切りにする。 ④ ごま油を弱火にかけ、③のしょうが、根深ねぎ、豆鼓を炒め香りが立ってきたら①、②を加えて炒め、④の調味料を加えて仕上げる。
赤ピーマン	50g	
根深ねぎ	10g	
しょうが	3g	
豆鼓	5粒	
④ テンメンジャン	12g(小さじ2弱)	
こいくちしょうゆ	12g(大さじ2/3)	
オイスターソース	13g(小さじ2強)	
ごま油	10g(大さじ1弱)	

〈食品ロス削減のポイント〉ピーマンは縦半分に切り、へただけ取り、種ごと使用する。根深ねぎは青い部分も使用し、廃棄量を少なくする。

【汁】じゃがいものスープ

材 料	分量(4人分)	作 り 方
じゃがいも	300g	① じゃがいもはよく洗い、皮付きで10～15分蒸して、皮を取り除き、8mm厚さの半月切りにする。たまねぎは薄切りにする。
たまねぎ	100g	② 鍋にバターを溶かし、たまねぎがしんなりとなったら、じゃがいもを入れて1～2分炒め、ブイオンを加え、煮立ったら蓋をして十分柔らかくなるまで弱火で煮る。
バター	20g	③ ②の粗熱を取りミキサーにかけたものと牛乳を鍋に入れて温め、味を調えた後、生クリームを入れて仕上げる。
ブイオン		④ ③を器に盛り、仕上げにみじん切りにしたパセリを飾る。
〔水 チキンコンソメ〕	400g(2カップ) 5g(1個)	
塩	5g(小さじ1弱)	
こしょう	少々	
牛乳	200g(1カップ)	
生クリーム	50g(1/4カップ)	
パセリ	1g	

〈食品ロス削減のポイント〉じゃがいもはピーラーや包丁で剥くよりも、蒸してから剥くと廃棄量を少なくできる。

【汁】ベジブロスを利用した野菜たっぷり中華スープ

材 料	分量(4人分)	作 り 方
トマト	200g	① トマトは皮を湯剥きし、12等分のくし形に切る。
もやし	40g	② にんじんはよく洗い、皮付きのまま4cmの千切りにし、えのきたけは半分に切り、たまねぎは薄切りにする。
小松菜	40g	③ 小松菜は株元を少し切り落としてよく洗い、さっとゆでて4cm長さに切る。
にんじん	20g	④ ②ともやしをごま油で炒めて、スープを入れ一煮立ちしたら、トマトと小松菜を入れて仕上げる。
たまねぎ	20g	
えのきたけ	40g	
ごま油	20g(大さじ1・2/3)	
スープ※	600g(3カップ)	
※スープの材料		※スープの作り方
〔水	1000g	① 鍋に分量の水を入れその中に湯剥きしたトマトの皮、きれいに洗ったたまねぎの皮、根深ねぎの料理に使用しない部分、しょうがの皮、鶏ガラスープを入れ、沸騰したら中火にし15分～20分程度煮る。
トマトの皮(※)	1個分	② ①をこし、スープとして使用する。
たまねぎの皮(※)	2個分	
根深ねぎ(※)	20g	
しょうがの皮(※)	10g	
鶏ガラスープ(顆粒)	6g	

〈食品ロス削減のポイント〉レシピに使用するスープは、その日の調理で使う野菜の皮や芯など(※)を利用して取る。小松菜は株元ギリギリを切って廃棄量を少なくする。にんじんはよく洗い、皮付きのまま使用する。

意見交換

テーマ：「食品ロスを考えて下処理と調理」

進行係：

付録 公益財団法人福岡県学校給食会の概要

■福岡県学校給食会の沿革

本会の前身は、昭和24年文部省体育局長通達に基づき、学校給食用物資の受入・供給のため学校給食を実施する各学校を会員とする任意団体として設立されました。県内市郡単位にそれぞれ分会が組織され、政府配給機関から学校給食用物資の一括購入と学校への分配や物資代金の徴収保管、納入等に努めました。終戦後の混乱がなお続き、食生活において乏しい配給物資に頼っていた時代です。

昭和29年、学校給食法の制定と同時に民法第34条（旧）に基づき福岡県教育委員会の許可を得て設立され、以降56年間、学校給食に特化した財団法人として様々な事業を行ってきました。

そして、民による公益の増進を目指すことを目的とした公益法人制度改革において、福岡県知事から「公益財団法人」として認定（公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律（※1）に適合）を受け、平成23年4月から公益の担い手たる「公益財団法人」として社会的責任を果たすべく再出発しました。

■公益財団法人福岡県学校給食会の公益目的事業

学校教育の一環として実施される学校給食の食材を生きた教材と捉え、安全で安心な給食用物資を安定的に提供するため、取扱い物資全般について継続的に食品検査活動を実施し、普及充実事業や食育の推進支援及び学校給食に関する情報発信を行い、子供たちにとって楽しい給食を提供するための事業を展開する学校給食のための公益財団法人です。

公益目的事業（※2）は次のとおりです。

- ・学校給食用物資の安定供給に関する事業
- ・学校給食用物資の安全性確保・衛生管理に関する事業
- ・学校給食を通じた食育推進及び食育の支援に関する事業
- ・学校給食の普及充実に関する事業

公益目的事業の実施に当たっては、福岡県教育委員会をはじめ、県農林水産部、県学校給食栄養士会、県PTA連合会、市町村教育委員会、市郡学校給食会、JA全農ふくれん、JA福岡中央会、県パン・米飯協力会、牛乳協会、各県学校給食会など各種団体と連携し、学校給食に関連する様々な公益事業を行っています。

（※1）公益認定の基準：公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律（平成18年法律第49号）より抜粋

第5条 行政庁は、前条の認定（以下「公益認定」という。）の申請をした一般社団法人又は一般財団法人が次に掲げる基準に適合すると認めるときは、当該法人について公益認定をするものとする。

一 公益目的事業を行うことを主たる目的とするものであること。

六 その行う公益目的事業について、第14条の規定による収支の均衡が図られるものであると見込まれるものであること。

八 その事業活動を行うに当たり、第15条に規定する公益目的事業比率が百分の五十以上となると見込まれるものであること。

（※2）公益目的事業の定義：公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律（平成18年法律第49号）より抜粋

第2条 この法律において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

四 公益目的事業 学術、技芸、慈善その他の公益に関する別表各号（※3）に掲げる種類の事業であって、不特定かつ多数の者の利益の増進に寄与するものをいう。

（※3）別表各号（第2条関係）

九 教育、スポーツ等を通じて国民の心身の健全な発達に寄与し、又は豊かな人間性を涵養することを目的とする事業

■令和7年度事業内容

1 学校給食用物資の安定供給に関する事業

(1) 学校給食用物資の供給価格

- ①年間を通じた安定的な供給による長期的かつ計画的な献立作成支援
- ②運用金の投入等、価格調整を行うことによる保護者負担額の軽減
- ③福岡県教育委員会へ供給価格を提出することによる透明性

(2) 学校給食用基本物資の取扱い

- ①小麦粉製品、脱脂粉乳、米及び米加工品の需要量のとりまとめ、申請
- ②小麦粉、脱脂粉乳、米及びその二次加工品の買入れ、輸送、保管、加工等の事務
- ③学校給食用牛乳需要量のとりまとめ及び代金取扱いの業務
- ④学校給食用米穀の地産地消への取組み強化
- ⑤学校給食用パンへの県産麦及び県産米粉の導入
- ⑥あつという米（アルファ化米）の県産米の導入

(3) 学校給食用一般物資の取扱い

- ①牛肉、乳製品、水産缶詰、野菜、果実類等、常温及び冷凍食品の年間需要量のとりまとめによる物資流通改善対策事業の推進強化
- ②牛肉、乳製品、水産缶詰、野菜、果実類等、常温及び冷凍食品の買入れ、輸送、保管、供給等の事務
- ③県産品及び県産加工品の供給拡大

(4) 学校給食用物資の研究及び開発

安全・安心な学校給食用物資の観点からアレルギー対応品や食育の観点から生きた教材となる地場産品を利用した食材の研究開発

(5) 共同購入の促進及び基幹倉庫の管理運営

- ①中国・九州各県学校給食会との共同購入の拡大推進
- ②中国・九州地区物資共同購入に伴う他県需要量のとりまとめ、一括購入等の事務
- ③基幹倉庫施設等の管理運営

(6) 学校給食用パン・米飯委託加工工場への支援

米飯給食の回数増、委託炊飯から自校炊飯への移行、給食対象人員の減少、後継者不足等により厳しい経営環境下にあるパン・米飯委託加工工場に対する支援の継続実施

2 学校給食用物資の安全性確保及び衛生管理に関する事業

(1) 学校給食用物資全般の検査及び品質管理

(2) 共同購入物資の検査及び品質管理（ポジティブリスト制度への対応）

(3) 冷凍調理加工品の残留農薬検査の継続（食の信頼確保）

(4) アレルギー物質のチェックと検査強化

(5) 本会独自の検査要領に基づく学校給食用物資の放射性物質検査の継続（平成23年度からの継続）

(6) 衛生管理依頼検査の受託（拭き取り検査）

(7) 学校給食用パン米飯製造委託工場の拭き取り検査の実施

(8) 学校給食用物資製造工場に対する品質管理及び衛生管理指導

(9) 学校給食関係者（栄養教諭・学校栄養職員等）による学校給食用物資製造工場の視察

(10) 学校給食用パン品質審査会を県教育委員会と共催

(11) 食品に関する各種相談・コンサルタント

(12) 学校給食用物資選定会議や物資規格委員会等への食品検査係としての参画

3 学校給食を通じた食育推進及び食育の支援に関する事業並びに学校給食の普及充実に関する事業

- (1) 食育推進事業（実施主体への助成）
- (2) 親子食育体験事業（県教委及び県PTA連合会の後援）
- (3) PTA学校給食教室（県教委、県PTA連合会と共催）
- (4) 学校給食フェア（県教委、県学校給食栄養士会と共催、県PTA連合会の後援）
- (5) 国、県及び地域における学校給食展等、食育啓発イベントの共催、後援
- (6) 食育支援教材の整備及び学校給食指導教材・簡易衛生検査器具等の貸出し
- (7) 学校給食調理技術講習会（県教委の後援）
- (8) 学校給食料理コンクール及び学校給食レシピコンクール（県教委と共催）
- (9) 学校給食研究指定校委嘱事業
- (10) 学校給食功労者の表彰
- (11) 低温物資流通機構の整備事業
野菜、果実類及び冷凍食品等低温物資流通事業の拡充に伴う冷凍・冷蔵庫の無償貸与事業
- (12) 学校給食関係団体に対する学校給食の普及充実及び食育推進を目的とする研修会への助成
- (13) 学校給食管理システム（県Qネット福岡）の無償配布及び運用支援
- (14) 学校給食用物資展示・協議会及び学校給食食育・地産地消セミナー（県農林水産部と合同開催）
- (15) 広報紙「給食福岡」やホームページ等を利用した情報発信
- (16) 学校給食レシピ検索システムのレシピ拡充（ホームページ上）
- (17) 中学校完全給食の普及推進
- (18) 全国、九州地区及び県内で開催される諸研修会、講習会、調査研究等に対する共催、後援、助成支援
- (19) PTA等の施設見学の受入れ
- (20) 学校給食関係者に対する本会施設（会議室、調理室）の無償貸与

★ 掲載資料及び献立作成にあたって ★

掲載資料及び献立は、福岡県学校給食会が福岡県教育委員会の御指導をいただきながら、事前協議会において本年度講師の先生方と検討後決定したものです。

参 考 資 料

消費者庁：食品ロス削減ガイドブック（令和6年度版）

消費者庁：食品ロス削減関係参考資料（令和7年4月21日版）

文部科学省：食に関する指導の手引―第二次改訂版―（平成31年3月）

文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）

文部科学省ホームページ：学校給食における食品ロス削減に関する調査研究報告書（令和5年3月）
https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/mext_00005.html

農林水産省：第4次食育推進基本計画

環境省ホームページ：学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果について（2015年4月28日）
<https://www.env.go.jp/press/100941.html>

環境省ホームページ：学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業 事例集「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業の始め方マニュアル」（平成30年3月作成）令和5年6月更新
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/muni.html#M02>

独立行政法人日本スポーツ振興センター：平成22年度児童生徒の食事状況等調査報告書【食生活実態調査編】（平成24年5月）

取手市ホームページ：給食のレシピ
<https://www.city.toride.ibaraki.jp/kurashi/kosodate/gakko/gakkokyoiku/gakkokyusyoku/kyusyokurecipe.html>

全国学校給食協会：月刊「学校給食」2022年1月号

医歯薬出版株式会社：月刊「臨床栄養」145巻1号及び145巻6号

氏 名	
-----	--