

給食の改良

川西南中学校 3-1



We suggest
about
School Lunch

給食についての提案。

理由 1～

4

代表：中野
境野
徳田
森田





理由 1 [1]

バリエーションを増やし、
みんなの好きな献立を出せば、
食品ロスを削減
できるのでは？

理由1

[2]

環境省の調査によると、年間で学校給食から
約60万トン
の食品ロスが発生していると
言われています。

これは日本全体の食品ロスの量の
12%以上
を占めています。



理由1

[3]

私たちが小学生の頃、
アイスやパンが出た日は
完食されていました。

残飯の量は、
メニューで決まる！！



理由1 [3]

好きな献立が出れば、
皆が残す量が減り、
完食することができます。

食品ロスを減らす為にも、
給食を改善しませんか？



まずはじめに

クラスでアンケート
をとりました

Reese
Miller

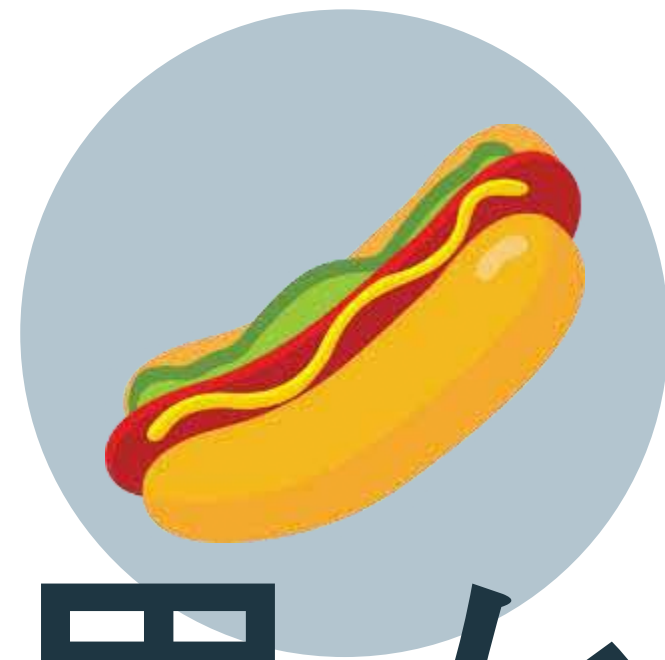
きなこパン(揚げパン)



2

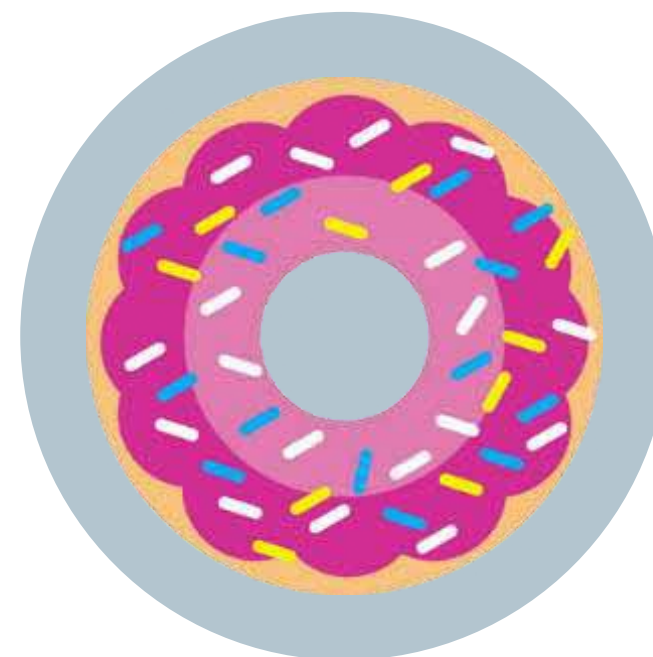
対

3



結果から

パンが好きな人が多かった
です



理由



理由

米がよくのこ
っている

給食にもパンが欲しいです
よろしくお願いします。



presenter

理由 3

牛乳以外の飲み物を増やせば、いろいろな味を楽しめる。



さらに、

「牛乳が苦手」という人
のためにも、月1ぐらい
で出せば給食が
「楽しい時間」
「思い出に残る時間」に
できます。

BANANA
HAZELNUT



A top-down view of a variety of Thai dishes. In the center is a bowl of Pad Thai with shrimp, broccoli, and carrots. To the top left is a bowl of Tom Yum soup with shrimp and lemongrass. To the top right is a bowl of Pad See Ew. To the bottom left is a bowl of Thai dipping sauce (Nam Prik) with chili and cilantro. To the bottom right is a bowl of Thai curry. In the middle left are two spring rolls. To the middle right is a bowl of green papaya salad. To the bottom center is a plate of sushi, including salmon nigiri and maki rolls. The dishes are arranged on a dark, textured surface. A large white question mark is on the left side of the image.



01

食育につながると楽しく給食を食べれる

02

バリエーションが増え
ると飽きない

いっぱい食べると体も強くなる



具体的の例



アンケートをとる

メニューもわかるし
好みもわかる

苦手なものがわかる

生徒が苦手なものが分かり、
食品ロスけいげんにつながる

お楽しみの日を作る

例えばメニューを自分で決めれたりする

例) イベントの日や卒業式前
→思い出に残る

終わりに

以上の理由から、
私たち川西南中学校3年1組は
「給食の改良」
を教育委員会の皆様をお願いします！

