

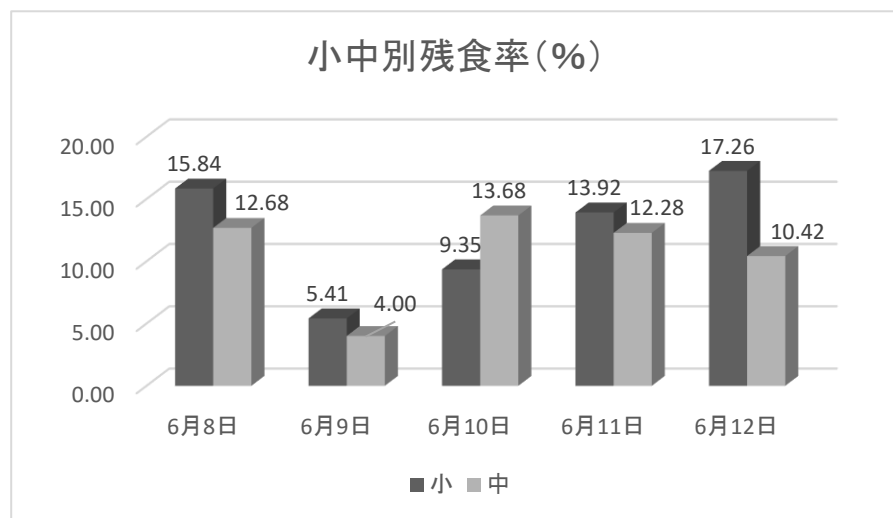
残食調査結果をお知らせします。

学校給食でどのくらいの栄養量を摂取しているかを、抽出で県や国に報告します。
これは、6月と11月の毎年2回、食べ残しを量って供給量から差し引いて算出します。
今回は小学校3・4年生と中学校2年生を対象に調査を行いました。

一調査期間の献立一

6月8日 牛乳 麦ごはん にらたまスープ さんまかぼすレモン煮 ポテトサラダ
6月9日 牛乳 麦ごはん バターチキンカレー ハニーサラダ
6月10日 牛乳 コッパパン 豆とウインナーのトマトソース煮 卵サンドの具
6月11日 牛乳 麦ごはん 白玉団子汁 サンクローニ
6月12日 牛乳 麦ごはん じゃがいものごまみそ煮 ひじきと高菜の炒め みかんジュース

それぞれの残食を合計したのが下のグラフです。なお、欠席者の分は残食から引いてあります。

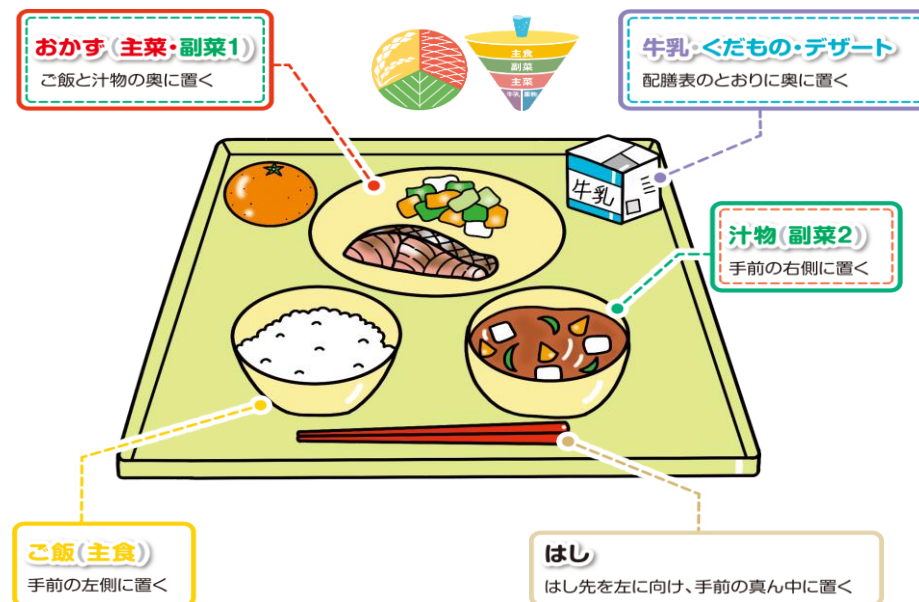


5日間の平均残食率は小学校が12.4%、中学校が10.6%でした。
9日のハニーサラダ、12日のひじきと高菜の炒めは、学級差が大きく、
7割以上残った学級もありました。特に、野菜料理は多く残りがちです。
野菜の大切さを理解しておいしく食べられるよう、食育と調理の工夫を
重ねたいと思います。

食器を美しく並べて食べていますか？

～配膳のはなし～

食器はランチョンマットやトレイの上であれば、どこに並べてもよいというものではありません。日本での食器や料理の並べ方のスタイルは、室町時代に成立した「本膳料理」にさかのぼるとされます。給食でも、日本料理の基本的な型を踏まえた並べ方で指導しています。



敬老の日、食生活を見直してみませんか？

敬老の日は、健康によい昔ながらの食事のよさを見直し、また家族や地域の人との交流を深めるよい機会となります。日頃の食事や食生活をもう一度見直してみましょう。

ご飯を中心とし、野菜や魚、大豆製品をたくさんとる日本型の食事のよさを見直そう！



家族の団らんや世代の違う人との交流を通して、心を豊かにし、社会性やマナーを身に付けよう！



地域の伝統料理や特産物を知り、地域でとれた旬の新鮮な野菜や魚をたくさん食べよう！

