

# 食育たより

令和8年 9月号

龍郷町立学校給食センター

いよいよ2学期が始まります。夏休み、みなさんは体調を崩すことなく元気に過ごすことができたでしょうか。夏の疲れを早くとるためにも、バランスのよい食事を心がけ、夜は早めに休んで睡眠をしっかりとりましょう。

## 夏休みの間の給食センター

夏休みは、給食づくりもお休みでした。毎日、たくさんの料理を作ったり、食器を洗ったりと大忙しだった機械や機具たちも、ちょっとひと休み。

しかし、給食センターはお休みだったわけではありません。機械などがきちんと動くかを点検して、調子の悪いところを修理したり、床をきれいに直したり、普段は掃除しづらい場所をきれいに掃除したりして、2学期からも安全でおいしい給食を毎日作れるように準備を整えていました。



写真から調理員さんの温かい思いが伝わってきますね！  
「今日の給食どうだった？」とお家でも楽しくお話ししながら、毎日の給食を味わってもらえたら嬉しいです♪

## 残食調査結果をお知らせします。

学校給食の残食調査は、児童生徒が実際にどれくらいの栄養量を摂取できているかを把握し、今後の献立・調理改善や食育に活かすために実施しているものです。毎年6月と11月に実施し、供給量から食べ残し量を差し引いて算出しています。

今回は、小学校3・4年生および中学校の全生徒を対象に調査を実施いたしました。

### ー調査日ー

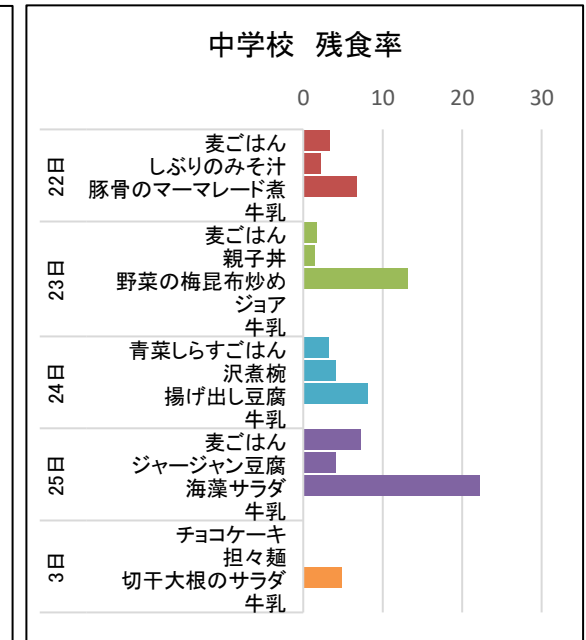
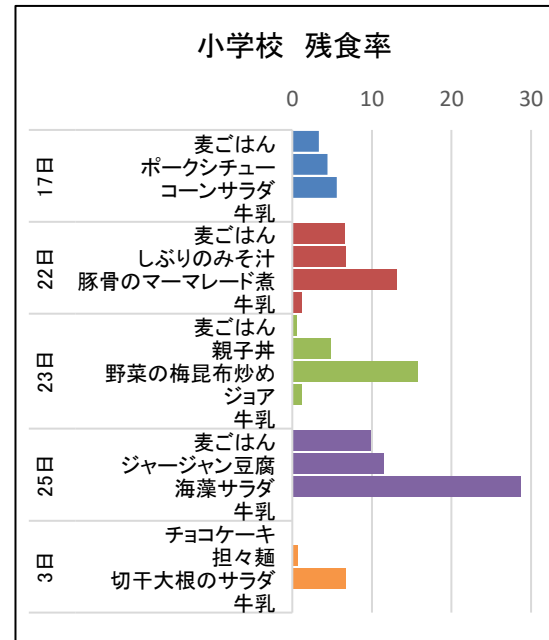
小学校：6月17日、22日、23日、25日、7月3日（5日間）

中学校：6月22日、23日、24日、25日、7月3日（5日間）

### ー献立ー

6月17日 麦ごはん ポークシチュー コーンサラダ 牛乳  
6月22日 麦ごはん しぶりのみそ汁 豚骨のマーマレード煮 牛乳  
6月23日 麦ごはん 親子丼 野菜の梅昆布炒め ジョア 牛乳  
6月24日 青菜しらすごはん 沢煮椀 揚げ出し豆腐 牛乳  
6月25日 麦ごはん ジャー جان豆腐 海藻サラダ 牛乳  
7月3日 チョコケーキ 担々麺 切干大根のサラダ 牛乳

それぞれの残食率を示したものが下のグラフです。欠席者の分は残食から引いています。



5日間の平均残食率は小学校が5.7%、中学校が3.9%でした。

料理別に見ると、「親子丼」「担々麺」といった丼・麺類は全体的に残食が少なく、必要なエネルギーを摂取することができています。一方で、23日の「野菜の梅昆布炒め」や25日の「海藻サラダ」といった野菜・海藻を使った副菜は残食率が高い傾向にあります。

体の調子を整える野菜や海藻類を子どもたちがおいしく残さず食べられるよう、調理の工夫や味付けの検討を進めるとともに、学校での食育指導に繋げてまいります。