

残食調査結果をお知らせします。

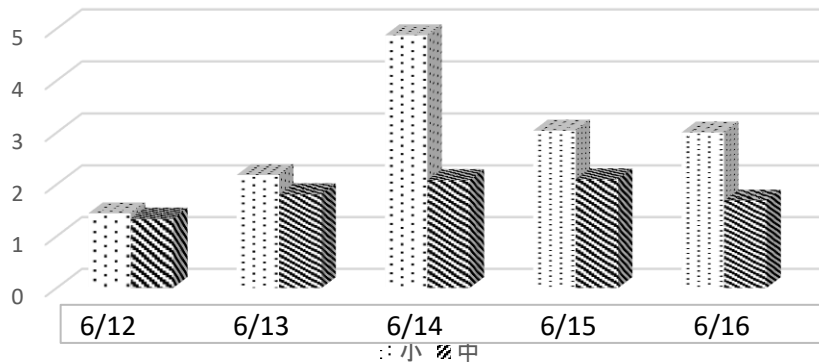
学校給食でどのくらいの栄養量を摂取しているかを、抽出で県や国に報告します。
 これは、6月と11月の第3週に、食べ残しを量って供給量から差し引いて算出します。
 本年度は県への報告報告対象施設ではありませんでしたが、小学校3・4年生と
 中学校全校生徒対象に調査を行いました。

一調査期間の献立一

- 6月12日 麦ごはん かぼちゃのそぼろ煮 鮭ふりかけ 牛乳
- 6月13日 麦ごはん みそ汁 豚骨のマーマレード煮 牛乳
- 6月14日 麦ごはん 高野豆腐の筑前煮 ごぼうみそ 牛乳
- 6月15日 少なめ麦ごはん 和風ヌードル ひじきのマリネサラダ ヨーグルト 牛乳
- 6月16日 麦ごはん みそ汁 さわらの野菜あんかけ 牛乳

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。

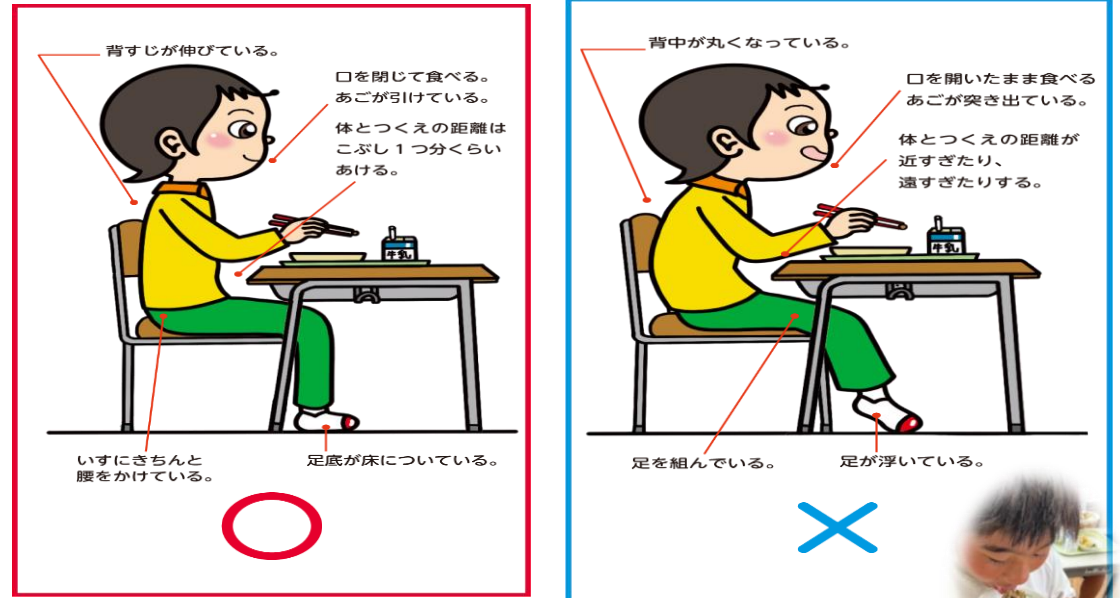
小中別残食率(%)



5日間の平均残食率は小学校が2.9%、中学校が1.8%でした。
 13日の豚骨のマーマレード煮、14日の高野豆腐の筑前煮、15日のひじきのマリネサラダは、
 学級差が大きく、3割以上残った学級もありました。野菜料理は多く残りがちです。
 野菜の大切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。

食べるときの姿勢について

食べるときの姿勢についての指導をお願いします。姿勢をよくして食べると消化がよくなり、両足をきちんと床につけることで体が安定し、かみ合わせやかむ力が高まります。また口を開いて食べるとしゃくがきちんとできません。顔全体をきれいに成長させるためにも大切な習慣とされています。頬づえをついたり、あごを出すような食べ方も顔やあごの成長を阻害してしまうおそれがあります。



マザービーフを給食で使いました！

7/18の給食でマザービーフ(経産牛)を使ってマザービーフ丼を給食で出しました。
 今日使用した牛は龍郷町で育てていた牛だそうです。福井県にある『高島屋』さん
 のご協力のもと、給食で使用することが出来ました。

