

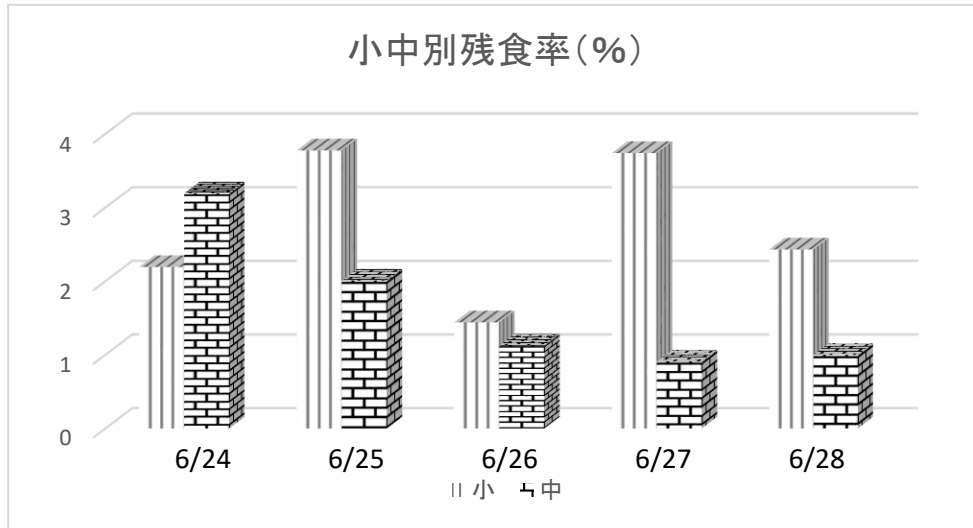
残食調査結果をお知らせします。

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24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25日 麦ごはん 高野豆腐の筑前煮 ごぼうみそ 牛乳
6月26日 ウィンナーピラフ ポークビーンズ フルーツポンチ 牛乳
6月27日 麦ごはん みそ汁 魚の野菜あんかけ 牛乳
6月28日 コッパパン ミートボールのトマト煮 キャラメルポテト 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。

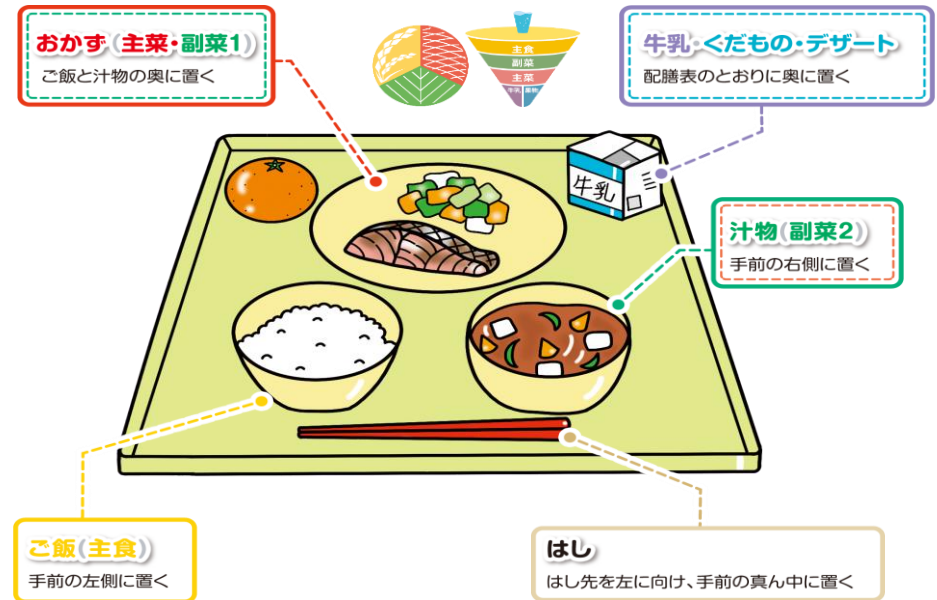


5日間の平均残食率は小学校が2.7%、中学校が1.6%でした。
24日のひじきのマリネサラダ、25日の高野豆腐の筑前煮、27日の魚の野菜あんかけは、
学級差が大きく、3割以上残った学級もありました。野菜料理は多く残りがちです。
野菜の大切を理解しておいしく食べられるよう、食育と調理の工夫を
重ねたいと思います。

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！

