



食育だより 南観音小 3月

暖かくなったり、急に寒くなったりと、まさに「三寒四温」。少しずつ春が近づいています。この1年を振り返り、すべての土台となる食生活についてももう一度考えてみてはいかがでしょうか。

給食残食率

学校給食では、毎日おかずの残食量を量り、残食率を出しています。この残食率をもとに、味付けや調理法、子どもたちの嗜好などを検討し、次の献立作成や食に関する指導に役立てています。

学校給食の献立は、栄養量を確保するだけでなく、郷土料理や地場産物の使用などにより、食文化を伝えたり、感謝の気持ちを育てたりする「生きた教材」です。これからも、学校給食を子どもたちの健康づくりのために充実させていきたいと思っています。

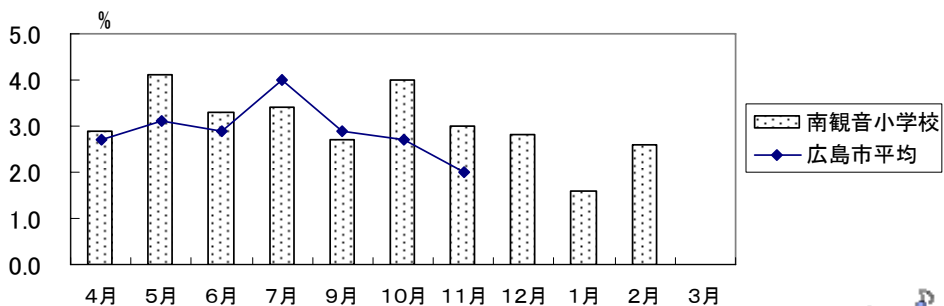
広島市平均と本校の平均を比べてみると・・・

平成22年度

(%)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均
南観音小	2.9	4.1	3.3	3.4	2.7	4.0	3.0	2.8	1.6	2.6		3.0
広島市平均	2.7	3.1	2.9	4.0	2.9	2.7	2.0					2.9

(広島市平均は11月までのデータ)



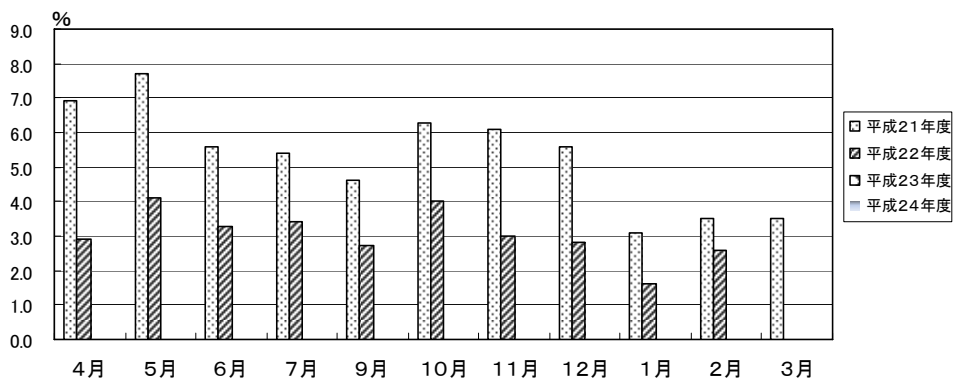
ほぼ、広島市平均と同じとなりました。「よく食べるようになったといっても、普通なの？」という感じですが？昨年度の本校残食率と比べてみましょう。



本校の昨年度（H21）と今年度（H22）平均を比べてみると・・・

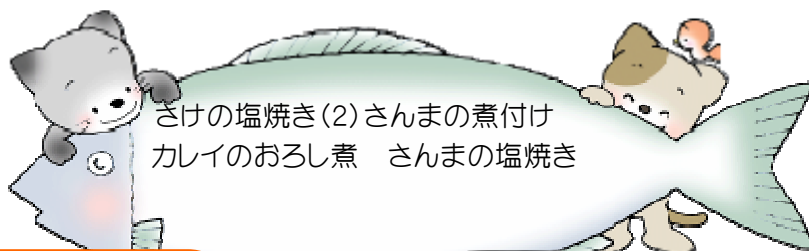
(%)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均
H21年度	6.9	7.7	5.6	5.4	4.6	6.3	6.1	5.6	3.1	3.5	3.5	5.3
H22年度	2.9	4.1	3.3	3.4	2.7	4.0	3.0	2.8	1.6	2.6		3.0



昨年度と比べると、どの月の残食率も、昨年度より少なくなっています。今年度は、インフルエンザで学級閉鎖ということもなく、おかずの残りがとても少なかったです。おかずだけでなくごはんの残りも、1月の給食週間をきっかけに、少なくなりました。

残食率が8%以上の料理をピックアップしました。今年度は、「魚料理」が目立ちました。



1年間で8%以上残ったのは、たったこれだけです。「よく食べた料理(3%以下)」は、ほとんどの料理。素晴らしいです!!

もぶりごはん 岡山ばらずし
けんちん汁 豚汁 白あえ
ウィンナーとインゲンの豆のスープ
野菜炒め ゴーヤチャンプル



パクパクコーナー



給食委員会

毎日、給食時間が終わると、給食委員会の当番が給食室前で片づけをしています。暑い日も寒い日も、みんなとってもよくがんばっていました。委員会の当番活動は、給食が終わる3月24日までありますが、先日、1年間の振り返りをしました。「当番活動は大変だったけど『ありがとう』と言われてうれしかった」

「おかずの残りが少なくなってくれしかった」「クラスでも多めにつき分けて、食缶をからっぽにするようにした」「給食の先生と仲良くなれてよかった」「やりがいがあった。また、給食委員になりたい」など、うれしい内容がたくさんありました。

1年間本当にありがとう。



この「パクパクの実」のカードをいつも切っていました。

お願い

給食終了前に、給食着の洗濯をお願いしています。もし、ほつれ、やぶれ、ゴムの伸びなどがありましたら、直していただくと助かります。4月もすぐに給食が始まりますので、お手数ですがよろしくお願いします。