



食育だより



食に関するアンケートを実施しました

6月に実施した食に関するアンケートを、1月にも実施しました。全校児童に共通して質問した「給食は好きですか」という質問の結果についてご紹介します。

給食は好きですか

好き まあまあ好き あまり好きではない 嫌い

1年	6月	68%	26%	6%
	1月	66%	27%	6%
2年	6月	50%	43%	6%
	1月	63%	28%	7%
3年	6月	65%	29%	5%
	1月	69%	26%	5%
4年	6月	55%	38%	7%
	1月	65%	31%	5%
5年	6月	55%	33%	8%
	1月	49%	33%	13%
6年	6月	39%	42%	15%
	1月	50%	41%	6%

6年生のように「好き」と答える児童が11ポイント増えた学年もあり、学校全体として給食に対して前向きな気持ちをもっている児童が増えたと感じています。

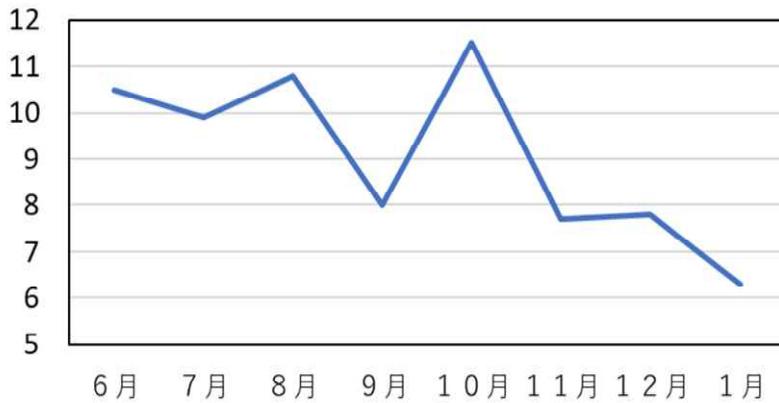
記述式のアンケートには「どんな野菜が入っているか見付けながら食べる」「給食の中に何が入っているか。何アイテムかを考えている」「昔から大切にされてきた米を一口でも多く食べたい」など1年間学んできたことを活かして食べようとしている様子が伝わるものが多くありました。

給食の返却時には「おいしかったです」以外にも「苦手だったいかが食べられるようになりました」「ごはんの箱がからっぽになりました」など、と笑顔で報告をくれる子がたくさんいます。『だいすき！なごや♥めし』の日には、4年生の児童が「愛知の食文化、最高！」と言っていました。

給食時間の放送などで、これまでの各学年の取組を発信する活動も継続しています。高まってきた「食」に対する意識が保てるようにしていきたいと思います。

ごはんの残食率が減りました

ごはんの残食率の変化



主食の残食量、特にごはんの残りは大幅に減りました。6月のごはんの残食率は、月平均約10%。多い日で高学年105人分程度、赤飯は150人分程度残っていました。1月にはごはんの残食率が月平均約6%となり、多く残った日でも高学年75人程度、独自献立の実施日には、なんと30人分程度しかごはんが残りませんでした。

2月も最低記録更新中です。

10月は、ごはんの量が通常量に戻ったため残食率が増えています。※6～9月は、米の量を一人当たり10g減らして提供。



給チューブ配信中♪

6回目の放送は、前回に引き続き給食委員会が作成した「米」に関するクイズでした。

「香川県で有名なおにぎりといえば?」「忍者のおにぎりの具といえば?」といった楽しい問題に、指で番号を示しながら答えている様子が見られました。



2月の献立から、人気メニューを紹介します♪

○肉どんぶり ごはんがもりもり食べられるどんぶりです。どのクラスもほぼ残りなし!

材料(4人分)	作り方
豚肉 160g	① にんじん・たまねぎは細切り、チンゲン菜は2cmくらいに切る。 ② しょうが・にんにくはみじん切りにする。 ③ 豚肉はしょうゆ・酒をあわせた中に20分くらいつける。 ④ 油を熱し、しょうが・にんにくをいため、③・にんじん・たまねぎの順に塩・こしょうをしながらいためる。 ⑤ 砂糖・しょうゆ・みりん・トウバンジャン・チンゲン菜を加えさらにいためる。 ⑥ 最後に水溶きした片栗粉を加え、ひと煮立ちさせる。 ⑦ ごはんに⑥をかけて、おいしく食べる!
しょうゆ 小さじ2	
酒 小さじ1	
にんじん 40g	
たまねぎ 140g	
チンゲン菜 80g	
しょうが 少々	
にんにく 少々	※ トウバンジャンの量は、好みに調整をしてください。 ※ 水は片栗粉が溶ける量で大丈夫です。
サラダ油 小さじ1	
塩 小さじ1/4	
こしょう 少々	
砂糖 大さじ1/2	
しょうゆ 大さじ1	
みりん 小さじ1/2	
トウバンジャン 少々	
片栗粉 大さじ1/2	
水 10～15ml	

