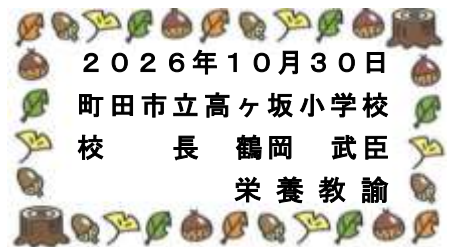


11月給食たより

アンケート結果



9月下旬～10月上旬に保護者の皆様、児童に向けて、給食に関するアンケートを実施いたしました。保護者様回答率は27.4%、児童回答率は87.4%でした。

ご協力いただきまして、ありがとうございました。結果は以下の通りです。

【提供量について】

給食の時間は児童の97.0%が楽しみであるという結果でした。給食の量について、主食はちょうどよいと答えた児童が約70%でした。細かくみると、麺類は少ないと感じる児童が他より多いという結果でした。麺類は量を増やして提供していますが、配缶する食缶の大きさに限りがあること、児童が使用している食器にどんぶりがないことなどからおかわりの回数が増え、食べるのに時間がかかってしまっているのが現状です。国で定められている給食での必要エネルギー量は中学年で650kcalですが、本校では、児童の身長・体重から必要なエネルギー量を計算しており、1食613kcalを基準に計算して提供しています。また、各クラスの配缶量は、必要量より少し多めに提供し、個人差による量の調整できるようにしています。結果として残菜がゼロになる日はありませんが、不足はしてありませんのでご安心ください。

【給食の残菜について】

先にも述べましたが、必要量より多く提供しているので、残菜がゼロという日はありません。ただ、給食の献立内容によって、多く残ってしまう日もあります。アンケートでは、給食を残してしまうという児童が49.8%という結果でした。その理由として一番多かったのが、「苦手なものがあるから」で、50.3%でした。4年生以上のアンケート記述では、海藻サラダやごぼうサラダ、こんにゃくサラダといった、食感に特徴のあるものが苦手という回答が多かったです。また、日頃の残菜の様子を見ると、低学年でも食感に特徴のあるこんにゃくやかまぼこ、ひじき、昆布など色の黒いものを減らしにくる児童が多い傾向にあり、見た目や食べたことがないものに関しても、残してしまう理由となっているようです。しかし、食は一生続きますので、今後のためにも食べないから提供しない、ではなく、新しい味にであう機会として興味をもってもらえるように声かけをしていきます。

次に多かったのは、時間が足りないと答えた児童でした。給食時間が短いと感じている児童も全体の31%いました。昨年に比べて、協力して給食の準備ができるようになりましたが、それでも4時間目終了後、声かけをしてもなかなか給食の準備にとりかかれないう児童がいます。また、早く準備をすませ、食べる時間を確保できていてもおしゃべりに夢中になり、時間内に食べ終わらなかったという話も担任から聞いています。一人一人が協力することの大切さ、食事のマナーにおける適切な会話について、今後も引き続き指導を行っていきます。

【味付けや料理について】

給食の味付けについて、児童の回答はちょうどよいと答えた児童は85.6%でした。学校給食における食塩相当量は1食当たり2g未満と定められています。しかし、外食やお菓子類など味付けがしっかりしているものを食べて慣れている人にとって、給食の味だと物足りないと感じてしまうこともあるかと思います。薄味だから食べないとなってしまうと必要な栄養を摂取できなくなるため、給食では、1カ月間で摂取量を調整して提供しています。今から薄味に慣れておくことも必要なので、給食以外での食事内容にも注意が必要です。ご家庭でも少し味の濃さについて考えてみてください。

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！



私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。給食では、24日～27日まで、「和食週間」として、郷土料理を中心に和食を提供します。

給食から学ぶ 和食文化

**「ご飯・汁物・おかず」を
組み合わせた、栄養バ
ランスのよい食事**

**「いただきます」「ごちそ
うさま」のあいさつから生
まれる感謝の気持ち**

**行事食や郷土料理など、
地域や日本に伝わる
食文化**

はしを上手に使って、きれいに食べよう



正しいはしの持ち方を確認してみましょう。

- ① 1本のはしを、えんぴつを持つように、親指・人差し指・中指で持つ。

② 「1」の字を書くように、たてに動かす。

③ 親指の付け根から、もう1本のはしを通し、薬指で支える。

④ 上のはしだけを動かして、はし先を開いたりとじたりする。



下のはしは動かしません。

◎ 10月の給食で使用した主な生鮮食品等の産地

品目		産地	品目		産地	品目		産地
野菜	キャベツ	長野	野菜・果物	小松菜	東京	肉	鶏肉	岩手
	にんじん	北海道		にんにく	青森		豚肉	群馬・神奈川
	ぎゅうり	埼玉		しょうが	高知		ホキ	ニュージーランド
	大根	北海道		かぼちゃ	北海道		さば	ノルウェー
	長ねぎ	青森		えのきたけ	長野		さんま	北海道
	白菜	長野		しめじ	長野		ししゃも	ノルウェー
	チンゲン菜	静岡		マッシュルーム	茨城		いか	ベルー
	赤パプリカ	宮城		里芋	埼玉		まだい	愛媛
	ピーマン	茨城		じゃが芋	北海道		たら	アメリカ・ロシア
	玉ねぎ	北海道		さつま芋	山形		あじ	ニュージーランド
卵	もやし	栃木	卵	りんご	長野	米	精白米	埼玉
	ごぼう	青森		巨峰	和歌山		牛乳	北海道・岩手・神奈川・千葉・茨城・岡山
	セロリ	長野		みかん	埼玉			
	万能ねぎ	福岡		たまご				