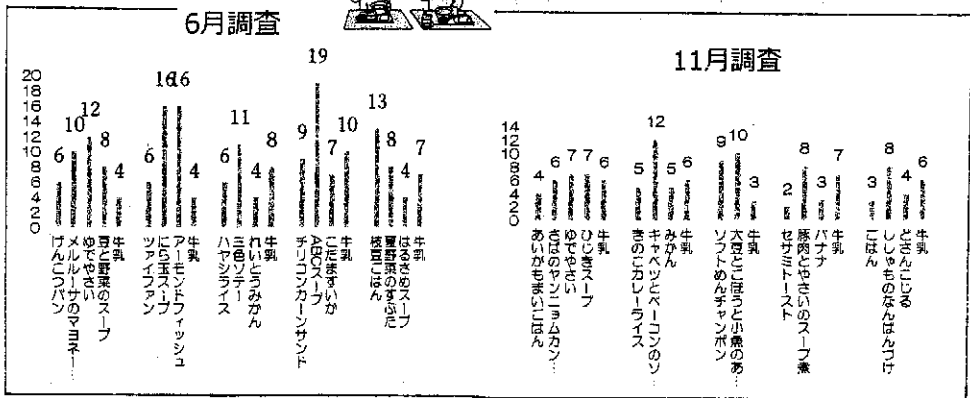
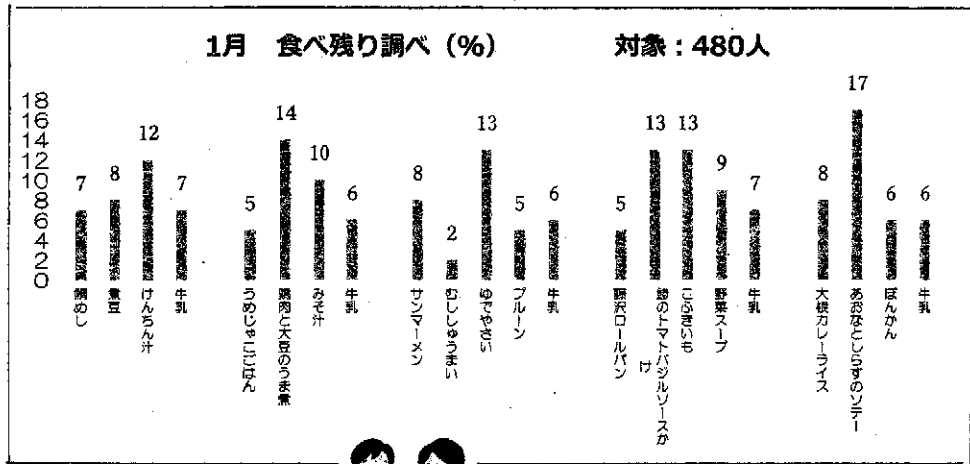


筋肉をつくるには十分な栄養素が必要で、
を、いかりとりたい!という思いから考えた
ことだてです。さすが、家庭科で勉強した
6年生です。

1月24日から28日に実施した、今年度3回目の「食べ残りしらべ」の報告です。この調査は、6月、11月、1月の年3回、県内全校で実施するもので、残食を計量して給食の栄養摂取量を調べるために行っています。子どもたちの成長に必要な栄養素に留意した献立が作成され、美味しく食べられる調理法や配分量等細かな調整がされている給食です。学年にあった食事の量を、子どもたち自身が学ぶ毎日の食事でもあります。栄養は、まず食べることから。6月は学年が上がり、変化した量に慣れ始める頃で、残りが多めの日もありますが、新鮮な夏野菜を親しみ、味わいました。11月は冬に向かう前の、食欲の秋であることが、残食量の減少からわかります。1月の終わりは、毎年「学校給食週間」にあわせた様々なテーマの献立が登場します。子どもたちは、苦手なものや初めてのものにも挑戦しようとする姿がみられました。



低学年、中学年は献立により違いはありますが、学期ごとに食べられる量が、着実に増えています。高学年は、献立の違いによらず、安定して食べきれぬ日が増えています。しっかり食べられる体や食事に対する興味関心の姿勢は、中学生になってからの勉強や部活などの忙しい生活を支える力になることでしょう。

今年度に給食で使用した御所見のお野菜です！

1年間で
3629kg
295回(約)

春の野菜が
おなじみです。

農家さんおすめ
おいしい時期まで
ねかせておいた
さつまいも(紅はるかな)で
大根きもにしました。
あま〜いね〜いとして
とてもおいしかったですね！

農家さんから
おまけでユニークなかたち
の大根がとどくともし
大きな大きな大根の
重さあてサイズもよほど！

2年生が育てた
かわいい小松菜と
大根も届きました。
「ごしゅいのあやさい」に
くわえてスプーンにしました。