

もぐもぐ通信



食育だよりNo.11
令和6年3月
板城小学校

一年の締めくくりの時期を迎えました。子どもたちも体が大きくなっただけでなく、様々な場面で成長を感じることができ、うれしく思います。これからもすくすくと成長していくことを願っています。



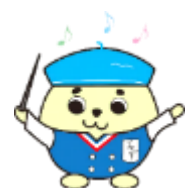
【食に関するアンケート結果について】

5年生で実施した食に関するアンケートの結果をお知らせします。

		板城小 (%)	県平均 (%)	県平均と の比較
1	食事の時間が楽しみです。	94.0	91.9	○
2	家族と一緒にまたは一人で料理を作ることができます。	86.3	78.2	◎
3	よくかんで食べています。	92.4	89.5	○
4	栄養バランスを考えて食べることは大切だと思います。	98.5	97.7	○
5	栄養バランスを考えて食べています。	93.9	85.9	◎
6	主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べることは大切だと思います。	92.4	93.8	▲
7	毎朝、朝食を食べています。	97.0	93.1	○
8	主食・主菜・副菜がそろった朝食をとっています。	65.2	69.1	▲
9	準備や後片付け、食べる時、衛生に気をつけています。	99.5	94.1	◎
10	食べ物を大切にし、残さず食べています。	95.4	92.2	○
11	食事の準備、後片付けの手伝いをしています。	87.9	82.9	◎
12	楽しい食事には、マナーが大切だと思います。	100.0	95.5	◎
13	様々な食べ物を好き嫌いせずに食べようと思います。	86.4	77.2	◎
14	給食で使われている食品の名前が分かります。	80.3	74.2	◎
15	地域に受け継がれてきた料理や行事にちなんだ料理を大切にしたいと思います。	98.5	92.4	◎

(問1～12の県平均は、県内抽出34校の小学5年生および中学2年生の平均値、問13～15の県平均は県内抽出25校の小学5年生の平均値)

板城小学校では、食に関する意識が高い傾向にあり、多くの項目で県平均を上回ることができました。特に、**食事マナー**や**衛生面**、**栄養バランス**や**食文化**を大切に思っている児童が多いことが分かります。一方、下回ったのは**朝食**に関する項目です。単品だけの朝食になっていませんか。できるだけいろいろな食材からパワーをもらい、元気に登校してほしいと思います。

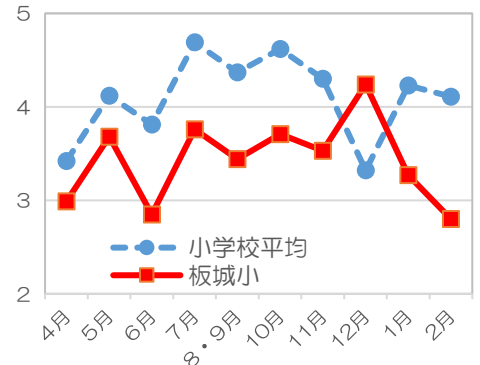


目指そう、残食ゼロ！

今年度も、給食委員会を中心に「残食ゼロ」を目指して取り組みました。どうしたら残さず食べてもらえるのかを話し合い、ポスターを書いたり、完食したらシールを貼るすごろくを作ったりして全校に呼びかけました。残食ゼロを目指し、全校で頑張っているところです。

ここ数年間で残食率は少しずつ下がり、今年度は、ほとんどの月で市内小学校平均を下回ることができました。11～1月は欠席者が多かったことを考慮しても、よく食べるようになったのではないかと思います。

〈給食残食率〉



残食の多かった献立(後期)

- 栗ごはん・牛乳・鶏そぼろあん・広島菜漬けあえ (8.09%)
- ごはん・牛乳・豚肉のしょうが炒め・粕汁・ぼんかん (7.02%)
- ごはん・牛乳・ごま豆乳鍋・つけもの炒め (6.62%)
- ごはん・牛乳・さといものそぼろ煮・梅ちり炒め (6.43%)
- 古代米ごはん・牛乳・さばのごまだれかけ・ゆず香あえ・冬至ゆめまる汁 (5.94%)

残食の少なかった献立(後期)

- リッチパン・牛乳・ポトフ・野菜ソテー (0.93%)
- コッペパン・牛乳・スイートシチュー・花野菜の炒め物 (1.09%)
- コッペパン・牛乳・カレースパゲティ・かみかみサラダ (1.09%)
- 東広島オールスター★担々丼・牛乳・もずくスープ (1.28%)
- ごはん・牛乳・マーボー豆腐・茎わかめの中華あえ (1.39%)

各学級でも、量を調節しながら、自分の苦手なものにチャレンジしている様子がみられました。好きなおかずと一緒に食べたり、最後に勇気を出して食べたり、友達が応援してくれたり、それぞれの方法で頑張っている様子です。給食には様々な料理が出ますが、新しい味を知り、これからも食の幅を広げていってほしいと思います。

【知っていますか？ 広島県の郷土料理】 ～郷土料理の由来や特徴を紹介します～

わけぎのめた(尾道市)

「めた」は酢みそであえた料理です。みそのとろりとした様子から「沼田」とも書きます。



「わけぎ」は根元が分かれて育つことから、子孫繁栄を願う、縁起のよい食べ物なんだよ。

