

さて、一番残量が多かった6月20日のレストランでは…

盛り付け開始!



あったか〜いごはんです。



おいしそうに盛り付けます。



低学年は2人で協力して…



6年生は1年生の分も盛り付けます。早い!



4年生は40人分作るの大忙し!



食器の置き方を整えます。



自分で作る「おにぎり」だよ! 上手にできるかな?

大きい「のり」だね〜



「のり巻き」「おにぎり」も! きれいに巻いています。



わ〜

やった〜!

ごはんを全部のせし…



できた!!

2つに切って細巻き!

ごはんを残さず食べるよー!



みんなの笑顔でおいしさ倍増!

これからも全校で楽しい給食時間を作っていきたいと思います。





# ～がんばったよ！食育もぐもぐ週間～

6月18～22日は「食育もぐもぐ週間」でした。

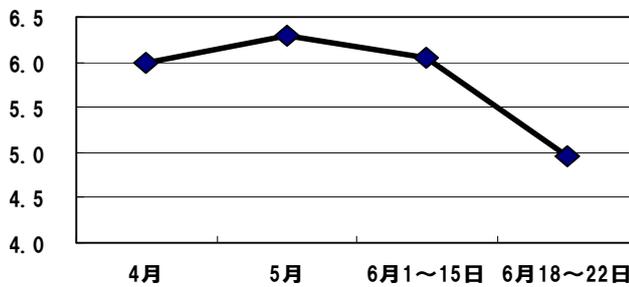
「健康のために、盛りつけられた給食は残さず食べよう」という取組です。個々に食べる量を調節して盛り付け、にがてなものもがんばって一口食べました。



全部食べられた人は、星のシールをはりました。めざせ五つ星！

のびのびと食べたかな？

残量の平均kg



献立内容によって、残量は大きく違います。しかし、平均すると、毎月6kg程度の量が出ていました。

もぐもぐ週間中の平均は4.96kgです。今年度、一番残量が少ない週になりました。

## … 残量調査から、見えてくること …

週間で残量が多かったのは20日(水)です。

(「うめごはん、おにぎりのり、牛乳、焼ししゃも、ふくじんあえ、にくじゃが」)

また、4月からの残量調査の結果から、弥彦小学校の子どもたちにはこんな傾向があるようです。

**「きんぴら、五目豆、煮物の残る量が多い。」**

きんぴら、五目豆は食べ慣れない味であることと、かみごたえがあることが苦手の理由です。

煮物は洋風・和風の味に関係なく、残りがちです。大きな具をよくかんで飲み込むことが苦手なようです。

子どもたちが残してしまいがちな献立は、味とともに、かみごたえも大きく関係しているようです。

初めて出会う味や歯ごたえには違和感があるものです。子どもたちが「食べてみようかな」と受け入れることができるよう、栄養の話や楽しい雰囲気作りをしていきたいと思います。

残りが多かった献立

- 春野菜の煮物
- 五目きんぴら
- 五目豆
- アスパラのきんぴら
- 洋風肉じゃが
- 茎わかめのきんぴら
- ポークビーンズ
- (大豆のトマト煮込み)

### 見事な五つ星！

1年生から6年生まで意欲的に取り組みました。

