

食育通信 2号

2015. 7. 13 輪島中学校

6月24日（水）に給食試食会が行われました。その時の様子をお知らせします。

当日は35名の申し込みがありました。12:35～13:10まで会議室にて行いました。

1 学校給食について

<給食数> 約490食

<調理従事職員> 栄養教諭（管理栄養士） 1名

調理師（株式会社メフォス 6名）

<給食形態> 週5回の完全給食（ごはん4回 パン1回）

給食回数は学年により行事等の関係で異なります。

<給食費> 1食あたり300円 2月に年間実施回数で調整を行います。

2 生徒の給食の様子について

3 学校での食育の説明

地場産物の活用や生涯に渡る食育推進を行っています。

* 輪島産コシヒカリのごはん

* 輪島産カレイのから揚げ

* 糸寒天入りごま和え

* 輪島そうめんのみそ汁

* メロン

* 牛乳（石川産）



学校での食に関する指導の目標

- ・ 食事の大切さを理解すること。
- ・ 心身の健康のための食事のとり方を理解すること。
- ・ 食品を選択する力を身につけること。
- ・ 食物の生産にかかわる人々へ感謝する心をもつこと。
- ・ 食事のマナーを通して社会性を学ぶこと。
- ・ 地域の産物や食文化を尊重する心をもつこと。



・ 一生で一番必要カロリーの多い中学生の給食です。
必要なカロリーには男子と女子で500Kcal 差があります。
それは、ごはんやめん類の炭水化物の盛り付け量で調整します。

給食試食会アンケート結果

H27年6月24日

1. 全体量はどうか。

少し多い	6人	19%
ちょうど良い	20人	63%
少しすくない	6人	19%

2. ごま和えの味付けについて

少し濃い	1人	3%
ちょうど	29人	91%
少し薄い	2人	6%

3. そうめん汁の味付けについて

少し濃い	5人	16%
ちょうど	26人	81%
少し薄い	1人	3%

4. 家では嫌いな食べ物はありますか。

食べる	7人	22%
少し食べる	19人	59%
食べない	5人	16%
	1人	3%

5. 食事のマナーについて

よく注意する	14人	44%
時々注意する	18人	56%

6. 給食費(300円)について

安い	7人	22%
少し安い	1人	3%
ちょうどよい	24人	75%

「学校給食についての意見、感想」

* おいしかったです 7人。いつもありがとうございます 7人。

* 給食ではたくさん野菜を食べていいです。

* 家では食べないものも学校で食べているのでいいです。

* 地場産物を利用していいです。

* 給食はバランスも良く、食育もあり良いです。

* 家でも作ってと娘との会話になります。

* 給食を参考にしています。

* 魚の骨について家でも話そうと思います。

▽ おかずに対してごはんの量が多い←←←←PFCバランスでそうなっています。

▽ 3年男子には少ない←←←←←ごはんの盛り付け量で調整しています。

▽ 箸が2本で色が違う。←←←←←購入年度が違うので色が微妙に違います。

「家で作る郷土料理」

いしる鍋	なすのいしる煮	さざえごはん	さざえつぼ焼き	けんちん	ぶり大根	けんちん汁
いしる煮	すいぜん	とり野菜	トコトコ	あいませ	打ち豆汁	ベンこうこう

アンケートにご協力ありがとうございます。今後の参考にしたいと思います。担当 道島