

# 食育通信 2号

2016. 6. 27 輪島中学校

6月22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482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。

- \*ビーフライス  
(輪島産コシヒカリと麦)
- \*輪島のワカメスープ
- \*ハンバーグ
- \*ミニトマト
- \*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。

(いただきます。合唱)



(ごちそうさまでした。感想を書きました。)



・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

平成28年6月22日

1 全体量はどうか			2 ワカメスープの味付けについて		
少し多い	10人	33%	味が濃い	0	0
ちょうど良い	15人	50%	少し濃い	3人	10%
少しすくない	4人	13%	ちょうど	25人	83%
たりない	1人	3%	少し薄い	2人	7%
3 ビーフライスの味付けについて			4 家では嫌いな食べ物はどうしていますか。		
味が濃い	0	0	全部食べる	7人	22%
少し濃い	3人	10%	少し食べる	15人	47%
ちょうど良い	25人	83%	誰かに食べてもらう	6人	19%
少しうすい	2人	7%	食べない	3人	9%
			嫌いなものを作らない	1人	3%
			(32答え)		
5 食事マナーについて			6 給食費(300円)について		
よく注意する	16人	53%	安い	8人	27%
時々注意する	13人	43%	少し安い	2人	7%
家族の誰かがする	1人	3%	ちょうどよい	20人	67%

## 学校給食についての意見、感想

- \*おいしかったです。いつもありがとうございます 9人
- \*給食ではたくさん野菜を食べていいです。1人
- \*家では食べないものも学校で食べているのでいいです。2人
- \*地場産物を利用していいです。3人
- \*給食はバランスも良く、食育もあり良いです。3人
- \*家でも作ってと子どもとの会話になります。1人
- \*給食を参考にしています。レシピを教えてください。4人
- \*家でも我が子に楽しい食事時間を与えてやります。共食の大切さを感じました。1人
- ▽ごはんが少し堅い←←←← 麦がはいっています。
- ▽箸が良かった←←←←← 洋風なのでスプーンにしました。
- ▽娘は量が多く時間がたりないと言っている←←←← クラスでの配食時に少なめに盛ります。

## 家で作る郷土料理

なすのいしる煮	さざえごはん	朴葉飯	香箱飯	やきつけ	かぶらずし
ししぽフライ	かに飯	いしる煮	トコトコ	あいませ	もずく酢

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

