



新しい年を迎えました。今年も安全・安心でおいしい給食づくりに取り組んでいきます。よろしくお願いいたします。
1月は休み明けで疲れやすかったり、感染症が流行したりと体調を崩しやすいので、手洗いうがい・バランスよい食生活・十分な睡眠を心がけましょう。

1月24日から1月30日は全国学校給食週間

1 学校給食のはじまり

日本の学校給食の発祥は、明治22年に山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校とされています。その後、都市部を中心に広まり、戦後の厳しい食糧事情を乗り越え、全国的に普及してきました。



3 献立

全国で毎日900万人以上の子どもたちが食べている給食は、「学校給食摂取基準」に基づき、栄養教諭または学校栄養職員により考えられています。不足しやすいカルシウムや鉄などの栄養素は、1日の推奨量の半分が摂取できるよう配慮されています。また、過剰摂取になりやすい塩分は、1日の目標量の1/3以下と定められています。

2 「安心・安全」

学校給食には「学校給食衛生管理基準」が定められており、給食を提供するまでの過程において遵守すべき事項がいくつもあります。これらの基準をすべて満たした給食が、子どもたちに提供されています。

(例)

- 献立ごとに調理作業の手順を示した作業工程表及び食品の動線を示した作業動線図を作成すること。
- 食肉類、魚介類、野菜類など、種類ごとにそれぞれの調理用器具、容器、エプロンを備えること。
- 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の喫食開始30分までに行うこと。

(参考:文部科学省 HP 「全国学校給食週間について」)

なくそう！フードロス ~Vol.8 摂取量調査から~

11月27日から12月1日に高等部・知的障害教育部門の生徒が行った「喫食量調査」の結果をいくつかご紹介します。

- 全体の喫食率: **95.02%**

(残食率: **4.98%**)

- 和食の残食率: **9.76%**

洋食の残食率: **2.92%**

→洋食が好まれている。特に煮物の残食率に大きな差があった。

- ごはんの残食率

カレー、どんぶりの日: **3.54%**

ごはん単体の日: **7.24%**

→ごはん単体よりも丼もののほうが残食率が低い。
ふりかけの日も同じような傾向。

