

保護者のみなさまへお願い

＼ご家庭で／

“あと一口頑張って食べよう”
と声掛けをしませんか？



クリックして続きをご覧ください！



なぜ？

せっかくの栄養を捨ててしまっている！？

ある日の給食の残り…



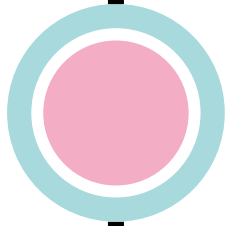
平均
約 **22** Kg/日 毎日捨てています
那加二小の児童429名で割ると
約 **50** g/人



1カ月で、
1人当たり**1kg**に…
(50g×22日)

せっかくの栄養がとれる機会を
捨てていることが心配・・・





給食は成長期に必要な栄養バランスが 考えられています！

献立は、

文部科学省が出している、学校給食栄養基準値に基づいた
栄養バランスが考えられたものです。

1食266円の
低予算の中で
考えられています

予算と栄養
どちらもクリア
しないとイケない...

1日に必要な**栄養量**の約 **1/3**

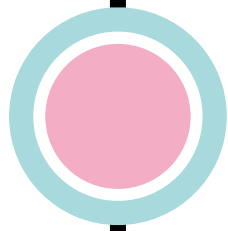
ビタミン・ミネラルは約 **1/2**



残した分を、家庭で
補えているか、
自信がない。。

給食を全部食べたか、
残しているか、
毎日気にしていなかった。

と、私は
思いました



家庭でできること、 まずは声掛けかなと思います！

- ・ 苦手な食べ物だからとメニューに入れないのではなく、1口頑張ってみようか！と声掛けをする
- ・ 給食の話題を出してみる

もしできるのなら、

- ・ いろいろな食材、料理を取り入れるようにする
- ・ 大きくなるために必要な栄養について一緒に調べる

子どもたちのためにも、
大人が頑張りましょう！

声掛けの
成功事例 募集！



これも
知ってほしい

1

給食が出来るまでの流れ

①献立作成（約2か月前）

- ・毎月行事食を取り入れている
- ・バリエーション豊かなメニュー

②発注する業者決め

- ・地産地消を考えて決定

③食材発注

④納品

- ・朝8時から食材を検品・チェック

⑤下処理

- ・野菜を洗い、切る
- ・苦手な食材は小さく食べやすいように

⑥調理

- ・味付けは塩分を考えて

⑦配缶

⑧洗浄（食器洗浄、残飯処理）

⑨翌日の準備、打ち合わせ

給食の時間には、食育のために、放送で今日の食材についてお話をされているそうです



なるべく
手切りで作業



“おいしくな—れ”
心を込めて調理



栄養士として働く中で、子どものころの
栄養が大事だから子どもと関われたらと
の思いで学校栄養職員になりました！

子どもが生まれて、
食べることが大事ということに
気づいたのがきっかけで調理員
になりました！

2

学校栄養職員千葉先生・調理員古田さんからー

- ・ 給食献立表の裏面に材料が載っているので
お子さまと給食の話をしていただき
作ってみてください！
- ・ ご家庭で今日の給食の話題を出してみてください！

学校栄養職員千葉先生・調理員の皆さんへ

いつも子どもたちのことを考えて、
給食をつくってくださり本当に感謝しかないです。
引き続き、よろしくお願いします！



児童の皆さんへ

- 今日のご給食、全部食べれたよ！
- おいしかったよ！
- 嫌いなものが給食で食べられるようになった！
- 給食の残りが少ないこと

これが調理員さんたちの栄養になります！

恥ずかしがらずに、

感謝の気持ちを積極的に伝えましょう！