

給食たより

NO. 11
令和8年2月27日
美園中 市川

さて、立春を過ぎ、春の訪れを感じる日も出てきました。今年度も残りわずかです。今年度175回の給食をしっかりと食べた皆さんは、きっと体も心も大きく成長していることでしょう。3月は1年間を振り返り、次年度の給食がよりよくなるよう考えたいと思います。

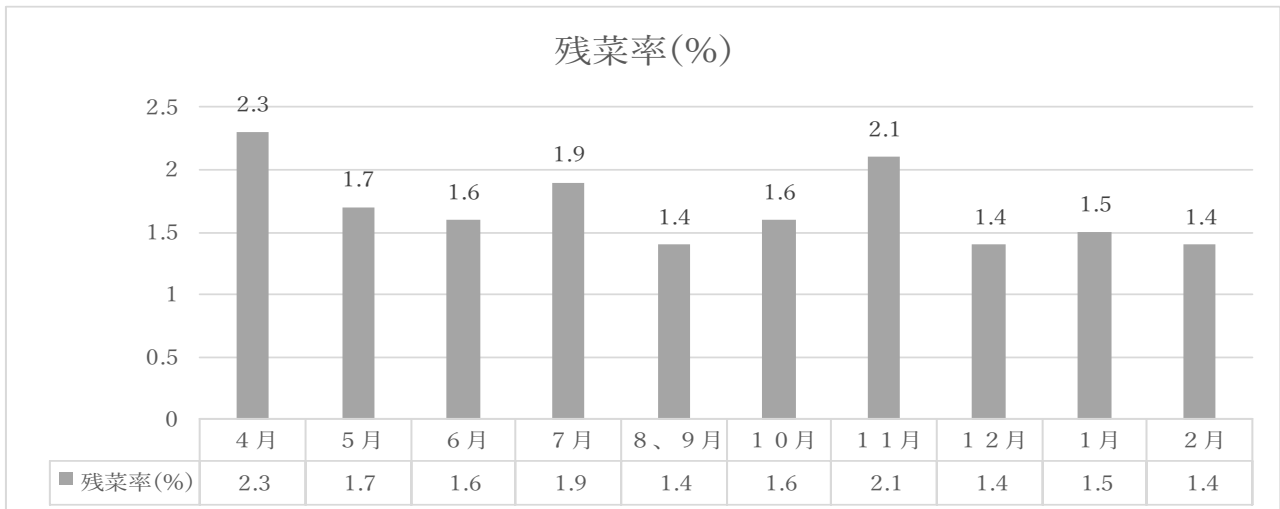


『美園中のすごいところ』



☆しっかり食べる☆

今年度の残菜率は平均1.7%（2月24日現在）です。市内中学校の平均残菜率は4.9%（令和7年2月の平均）なので、しっかり食べる学校だといえます。食べ物を大切に思い、残さず食べる習慣が身につけている皆さんは、素敵です。そんな皆さんの姿を見ていると、給食を作る励みになります。



今年度の冬も、牛乳の残りは少なく、感心していますが、実際の給食中を見ていると、牛乳を2～3本飲んでいる生徒が多くいるので全体の残りが少ない様子が見えました。日本は飽食の時代が長く続いており、栄養不足で子供の成長が懸念されることは少なくなっていますが、骨の代謝は毎日行われ、【骨の細胞は3か月に一度新しい細胞に生まれ変わっている】ことを考えると、牛乳を飲んでいない生徒の栄養状態が気になります。給食では、成長期に必要な1日分のカルシウム量の約50%を摂取する目標があるため、毎日牛乳が提供されています。また、寒い時期は牛乳を使用した献立を増やしたり、カルシウムが強化された加工品を使用したりして、カルシウムの充足に努めています。ご家庭でもカルシウムの多い食材を意識的に摂取することができると、より良い栄養バランスの食生活につながるのではないかと思います。

また個々の喫食状況を見ると、かなり差が見えます。全体の給食指導では、「味覚は年齢や食べてみる経験を積むことで変わるので、苦手でも1口は食べてみて欲しい」と呼びかけますが、学校だけではなかなか改善できない状況です…。ご家庭でも、苦手なものでも時々出してみる、他の家族でその食材を好きな人が美味しそうに食べてみるなど、地道なことですが、今後も続けていただき、何でもしっかり食べる素敵な美園中生と一緒に育てていけたらいいなと思っています。

d



『美園中で気を付けたいこと』



♡食器類を大切に扱いたい！♡

今年度の食器破損は全校で44枚（2月20日現在）です。今年度は、配膳前、教室にワゴンを入れる際に、ワゴンを机に引っ掛けて、かごとと落としてしまった事もあり、枚数が多くなっています。他の破損理由としては、大体が「片付けの際に、隣の人に手が当たって割れた」「配膳台に中途半端に置いたために割れた」など、一人ひとりが気を付ければ防げるものばかりです。食器は1枚1000円程度の費用がかかっています。割れなければこの費用は別の場所で使えます。みんなで使うものは大切に扱い、より良い給食になるよう、次年度はより気を付けましょう。

『テーブルマナー給食を実施しました』



♡卒業を祝う気持ち・食事を味わってほしい気持ちで実施♡

3年生は卒業が近くなり、給食も残すところあと1回です。9年間で約1600回の給食を食べ、体も心も成長してきた3年生。給食室から卒業を祝う気持ちを込めて、3年生のクラスごとに「テーブルマナー給食」を行いました。通常の給食も実施しながら、別メニューを作るため、給食室では入念な計画を立て、当日に挑みます。（調理員さん、色々知恵を出してくれてありがとうございます！）

また食べる会場は、様々な先生の協力のおかげで、テーブルクロスを敷き、紙ナフキン、食事マナーの掲示、装飾で彩られ、素敵なレストランのように…。多くの職員の卒業を祝う気持ちがあふれたマナー給食となりました。

実施後には、「美味しかった。特別感があった。マナーを意識して実践できた。」の他、「調理員さんや配膳して下さった先生方、ありがとうございました。」など、思いやりのある感想もあり、努力が報われた気持ちになりました。

