

給食だより

～ 残菜ゼロキャンペーン ～

10月23日（月）～28日（土）までの6日間、保健給食委員会による『残菜ゼロキャンペーン』を実施しました。これは、10月28日（土）の学習発表会に向けて、体力の向上と健康的な身体づくりを目指して、保健給食委員会で企画したものです。

各クラスでは、残菜を減らすために・・・
○食べる時間を確保するために、給食の準備を早くする
○委員による呼びかけを行う
○ひとりひとりが給食を残さず食べようと意識をする
様々な取り組みをしました。 など・・・

〈6日間の残菜の様子〉

普段は残菜が多い
『サバの薬味焼き』も…



野菜もすっかり
空っぽです。

その結果・・・

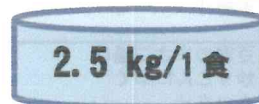
本郷台中学校の残菜量は、以前より大幅に減少しました。

みなさんの栄養に
なりました。



before

10月13日～10月20日までの
6日間の平均



after

10月23日～28日までの
6日間の平均

3.9 kg/1食

☆ 一食 6.4kg（一人当たり約 39g）あった残菜が、キャンペーン中は 2.5kg（一人当たり約 15g）に減少。年間で計算すると、7.22kg（一人当たり 4.3kg）の残菜が減ることになります。

給食は、中学生に必要な栄養とバランスを考えて、作られています。食べる量には当然個人差がありますが、給食をしっかり食べることが、健康に繋がるということを意識して、今後もなるべく残さず食べましょう。

保健給食委員会より

今回の『残菜ゼロキャンペーン』で残菜の少なかったクラスを、〈ほけきゅー新聞〉で発表します。世界的な問題になっている【食品ロス】についても調べました。ぜひ読んでください。