

# ぱくもぐ通信

第10号 (平成29年3月)



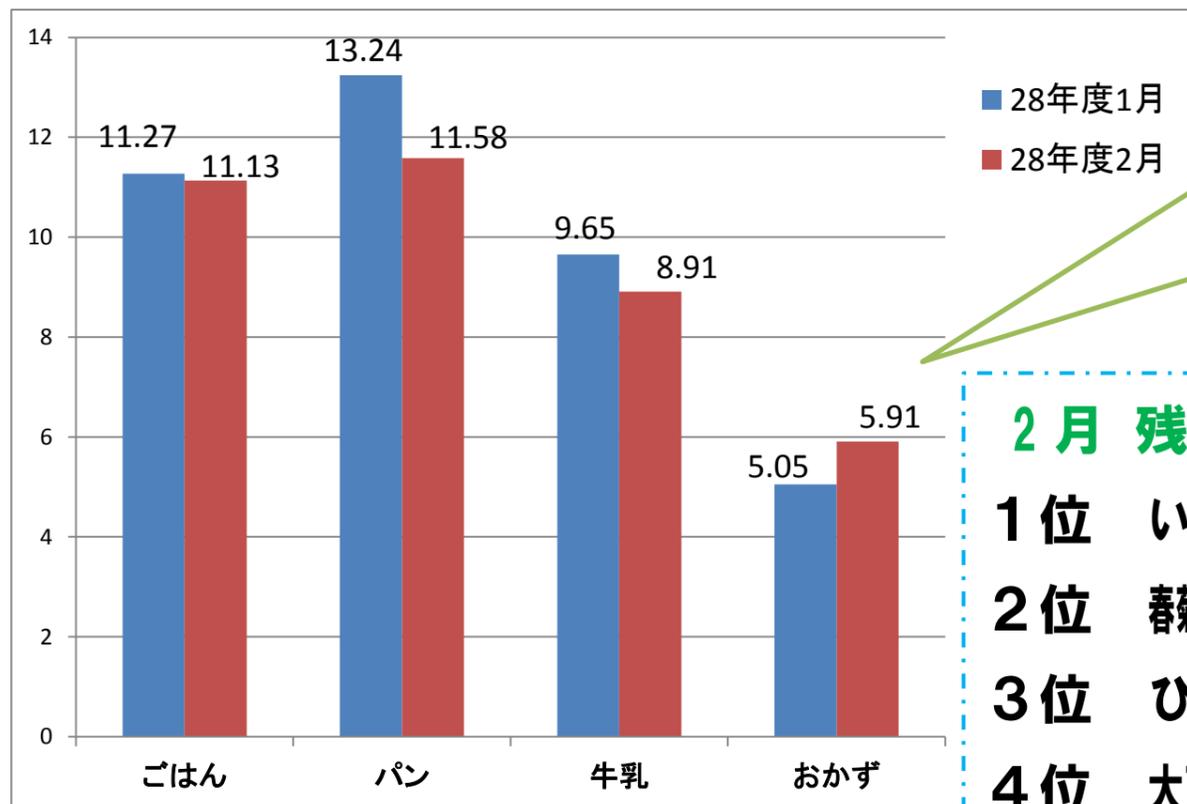
いよいよ学年最後の月になりました。今年度も毎月2回富野中学校に行き、みなさんと一緒に給食を食べ、給食の感想や意見を聞かせてもらいました。給食の献立は、実施後たくさんの人の意見をもとに改善しています。配膳室や教室でみなさんの生の声をたくさん聞かせてもらえると嬉しいです。

給食は朝、昼、夕の3回の食事のうち1回ですが、中学生に必要な栄養量をきちんと計算し、不足がちな野菜や食品をたっぷり使った栄養バランスのよい食事です。苦手な食べ物があってもしっかり食べ、健康な体づくりをしましょう。

4月13日(木)から給食開始です。楽しみにしててくださいね。



(%) 平成28年度1月と2月の残食率の比較



おかずの中では、野菜、魚、小魚を使ったものは残量が毎月かなり多くなっています。野菜はエネルギー量が少なく、ビタミンが豊富です。小魚は少量でカルシウムが摂れるので、成長期にしっかり食べてほしい食品です。

## 2月 残食が多かったおかず

- 1位 いわしのみりん干し (34.72%)
- 2位 春菊とキャベツのごま和え (32.77%)
- 3位 ひじきのいため煮 (26.74%)
- 4位 大豆入り青のりいりこ (25.74%)

## 2月 残食が少なかったおかず

- 1位 三色ご飯の具 (0.17%)
- 2位 鶏肉のしょうが焼き (0.64%)
- 3位 ふぐのから揚げ (0.74%)
- 4位 マカロニあべ川 (0.85%)