



さわやかな季節はあっという間で、気温と湿度がグッと上がる雨の季節が、今年もやってきました。梅雨の時期は、食中毒の原因となる細菌が増えやすくなります。食事前の手洗い、清潔なハンカチの準備など身の回りの衛生に十分注意しましょう。

6月は「食育月間」です。給食開始は7月になりますが、家での食事を通して、よりよい食生活について考えてほしいと思います。

**6月は「食育月間」です!**

食育基本法に基づいて決定された食育推進基本計画では、国民運動として食育を推進するために、毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と設定しています。

給食では、例年、食育月間にちなみ、6月は和食に多く使われている食材の頭文字をつなげた「まごは(わ)やさしい」食材を多く取り入れています。

ま	ご	は(わ)	や	さ	し	い
まめ 豆類	ごま 種実類	わかめ 海藻類	やさい 野菜類	さかな 魚類	しいたけ きのこ類	いも いも類

不足しがちな栄養素「ビタミン」「無機質(ミネラル)」「食物繊維」などを多く含む食べ物です。「まごは(わ)やさしい」食材を探しながら食事をしてみましょう。



**7月からの給食開始に向けての取り組み**



職員で給食開始に向けて、「給食研修」を行いました。調理員さんからも挨拶をいただきました。



給食室では、清掃と器具等の点検、食数の確認をしたり、献立内容の打ち合わせをしたりしています。



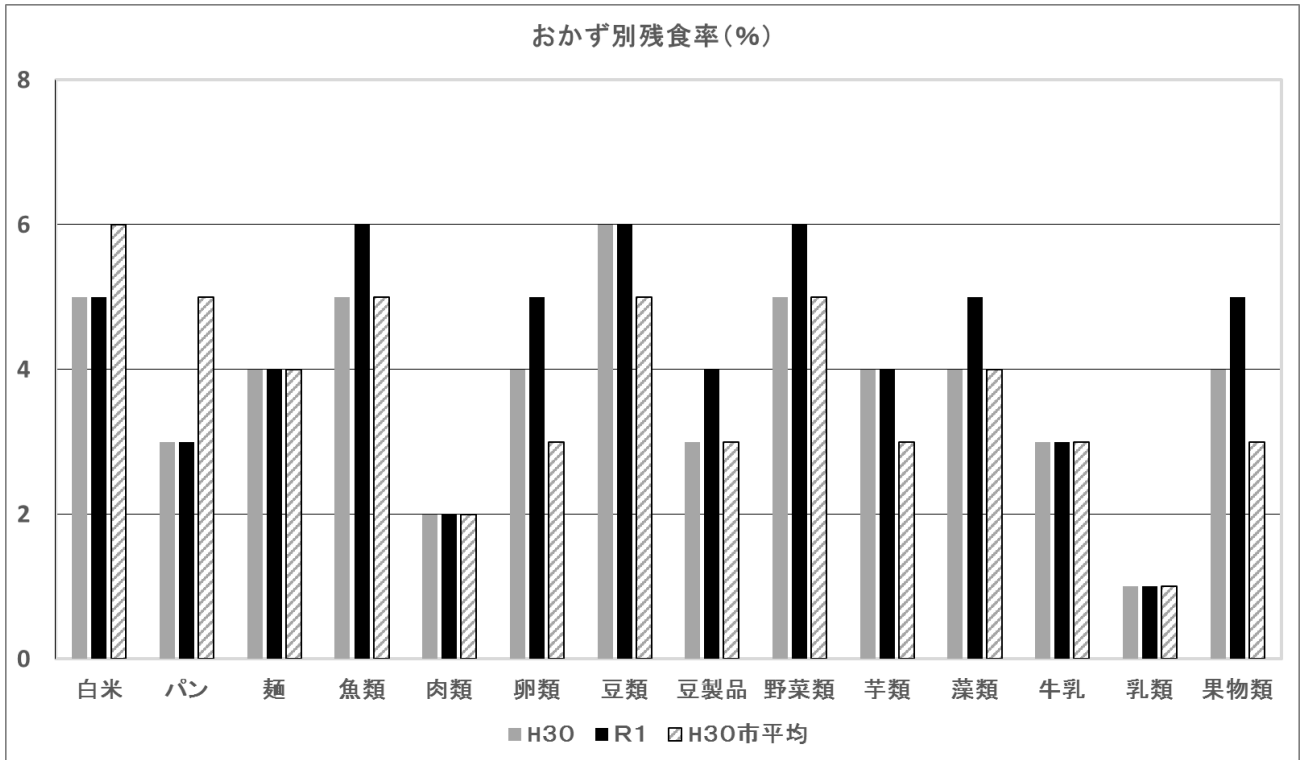
臨時休業に伴い、賞味期限を迎え給食に使用できなくなる物資について、NPO法人フードバンク横浜へ物資の無償譲渡を行いました。

# 令和元年度 栄養報告書の結果



栄養報告書は子どもたちの喫食状況を把握し、献立内容の向上につなげるために、毎年、市に報告するものです。

今回は過去2年間と平成30年度市平均のおかず別残食率の変化のグラフを紹介します。



## 【考察】

平沼小の2年間の残食率の変化をみると、ほぼ横ばいですが、魚類・卵類・野菜類・藻類・果物類の残食率がやや増えました。市平均と比べてもやや残食率は高い傾向です。

## 【結果をふまえて】

残食率が多い魚類・豆類・野菜類は和食に多く使われる食材です。残りが多くなる理由としては、食べられない、はしが上手く使えないなど様々です。今後も、材料の切り方や味付けの工夫をしたり、「ぱくぱくだより」を活用して食事のマナーを伝えたりして、子どもたちの食べる意欲向上につなげていきたいと思えます。

## 学校ホームページ「給食室より」ぜひご覧ください♪



「食育だより5月号」は紙面での配布はありませんので、HPをご覧ください。

(<http://www.edu.city.yokohama.lg.jp/school/es/hiranuma/>)

給食室よりに「食育だより」掲載しています。

- ▶ 学校経営
- ▶ 学校だより
- ▶ 平沼デイズ
- ▶ 給食室より
- ▶ 食育コーナー
- ▶ 令和2年7月の給食

### 食育コーナー

#### <食育コーナー>

おうちでできる食育や学校での取組

★ [そらまめのさやむき](#)

★ [バランスのよい食事](#)

「食育コーナー」

できました！

家庭で取り組めるワークシートなどもあります♪