

給食の食材について

令和4年 12月分

農産物は、天候など影響を受けやすいため、産地公表は事後公表となります。

食品名	産地	食品名	産地	食品名	産地
精白米	埼玉・千葉	小松菜	西東京	さといも	西東京
もち米	島根	ほうれん草	群馬・西東京	さつまいも	新潟（産直）
小麦粉・片栗粉	北海道	大根	西東京・神奈川	じゃがいも	北海道
豚肉	群馬	キャベツ	東京・愛知	にんにく	青森
鶏肉	岩手	きゅうり	宮崎・群馬	しょうが	高知
鶏卵	群馬	かぶ	西東京・埼玉	パセリ	茨城
ぶり	鳥取	玉ねぎ	北海道	セロリ	静岡
はたはた	秋田	にんじん	新潟（産直）	ごぼう	青森
しらす	宮崎	もやし	栃木	たけのこ	熊本・福岡・山口
ちりめんじゃこ	兵庫	ピーマン	茨城	いんげん	鹿児島
えび	インドネシア	ねぎ	西東京	パセリ	茨城
いか	青森	ブロッコリー	愛知	みかん	愛媛
さば	ノルウェー	チンゲン菜	茨城	ラフランス	山形
大豆	北海道	まいたけ	新潟	りんご	山形

12月5～9日、市全体で実施している給食残菜量調査がありました。

本校の残菜量は、ご飯が約2%、汁物は約4%、牛乳は約5%でした。パンはほぼ完食でした。

この結果をもとに、今後の給食内容を工夫し、残菜量を減らすよう、努力したいと思います。

「SDGs」では、多くの事柄と、「食」が関わります。例えば、12番目の「つくる責任つかう責任」という目標に対して、持続可能な消費と生産の確保について記されています。給食時間もこの目標に向けて、「いただきます」の気持ちやフードロスに対する意識を高めていきたいと思っています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



◀12月5日(月)に 給食運営協議会を実施しました。▶

保護者の代表の方にご参加いただき、本校の給食に関して、副校長・学務課保健給食係・委託給食会社の㈱レクトンの代表者と協議いたしました。今年は、当日の給食を試食していただきました。貴重なご意見をありがとうございました。

◎1・2年生のときは、苦手なものもあったようですが、今は完食できるようになりました。あんかけ等、熱いものが苦手です。

◎子どもが美味しいと自慢しています。コロナ休校期間中に、家でも豚丼を作りました。

◎低学年（下の子）では、残菜があるようですが、高学年（上の子）は、空っぽで足りないと言っています。フードロスの観点からも調節してほしいです。

〔栄養士より：栄養価基準に基づき、計算して提供しておりますが、毎日の給食残菜量をもとに調節していきたいと思っています。〕

◎完食するのは難しいようですが、給食を通して食べられるものの幅が広がっているのを感じています。ミネストローネにもセロリが入っていて、家では、出さないのが驚きました。献立表や毎日の給食メモを通して、食に興味を持てていると思います。

3学期の給食は、1月11日（水）から始まります。

保護者の皆様には、給食着の洗濯・修繕やランチョンマットの用意など日頃より様々なご協力をいただき、ありがとうございます。3学期も引き続き、よろしく願いいたします。

