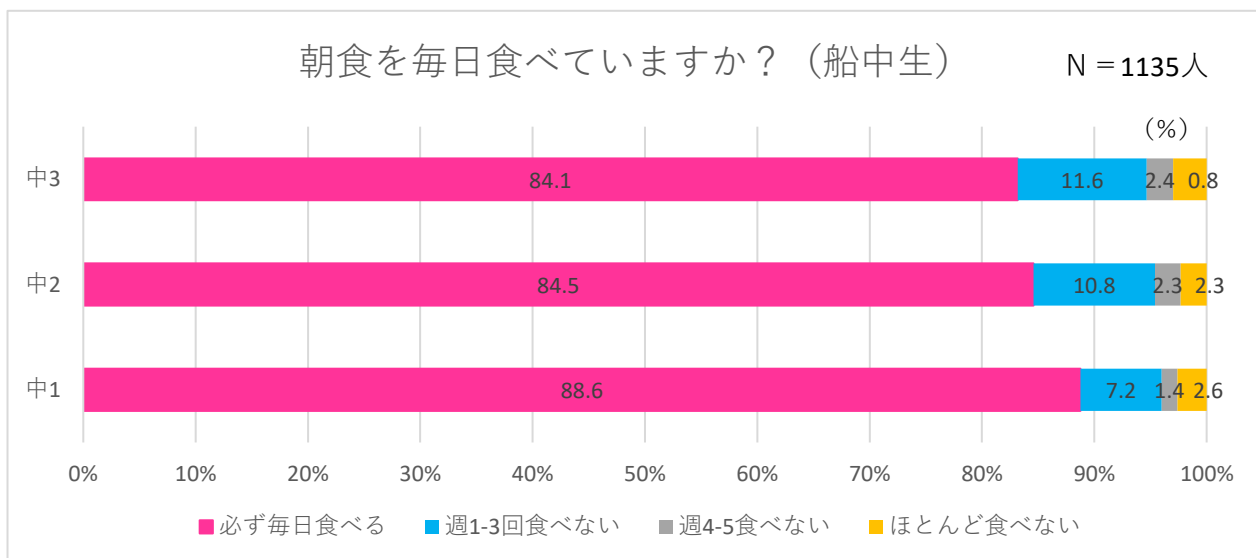
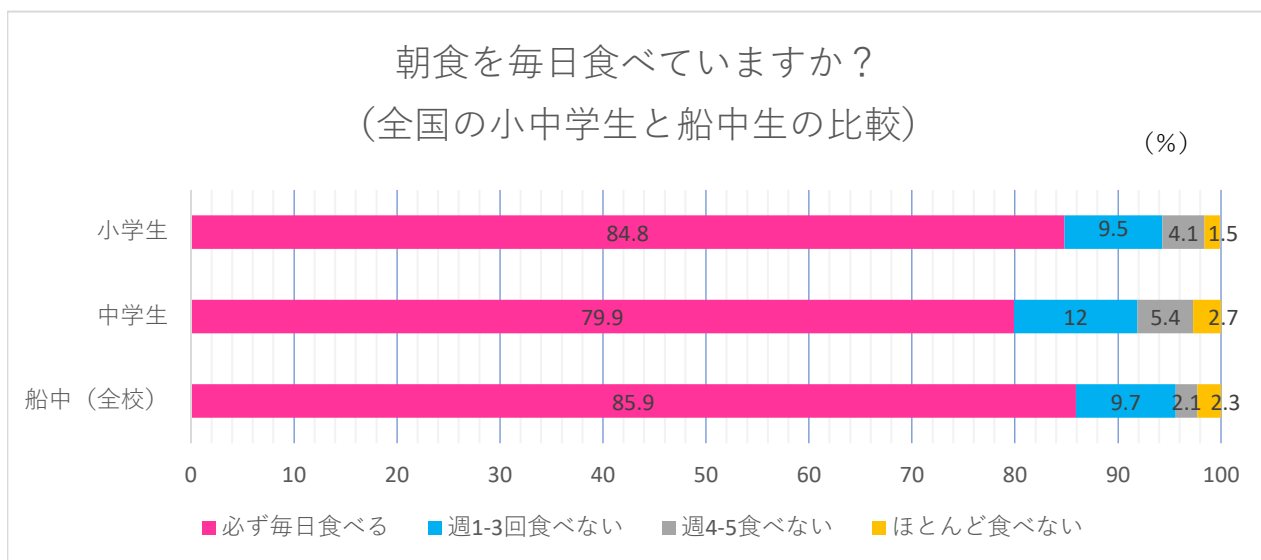


7月に全校生徒を対象に朝食の喫食状況調査を行いました。その結果が出たのでお知らせします。



「朝食を必ず毎日食べる」生徒の割合は中学1年生は88.6%と高く中学2年生と3年生は約84%でした。「週4～5回食べない」生徒の割合は、学年が上がるにつれて高くなっています。



船中生の「朝食を必ず毎日食べる」生徒の割合、全国の小中学生と比べて高いことが分かりました。船中生は朝食をほとんど食べない生徒の割合は小学生の全国平均よりも高く、全国の中学生の平均とほぼ同じであることが分かりました。
※全国平均のデータは2022年度 全国学力・学習状況調査

7月の給食の残量調査の結果が出ました

A献立 ベスト3				B献立 ベスト3			
	日付	献立名	残菜率 (%)		日付	献立名	残菜率 (%)
1位	7月17日	ハヤシライス	0.2	1位	7月17日	ナン	2.4
2位	7月1日	夏野菜カレー	0.6	2位	7月1日	2色揚げパン	2.8
3位	7月8日	麻婆豆腐丼	1.0	3位	7月4日	コーンポタージュ	3.0

A献立 ワースト3				B献立 ワースト3			
	日付	献立名	残菜率 (%)		日付	献立名	残菜率 (%)
1位	7月3日	ごま酢和え	10.6	1位	7月17日	冷やし中華の麺	28.5
2位	7月16日	千草和え	10.1	2位	7月8日	ほうれん草サラダ	20.7
3位	7月11日	小松菜のマカロニサラダ	9.8	3位	7月11日	大豆とコーンのサラダ	17.7

A献立は丼物が人気です。B献立はナンが不動の人気ですが、2色揚げパン（きな粉＆シュガー）が好評でした。A献立、B献立ともにサラダの残量が多いです。

《船橋産の旬の食材を食べて知る日》



船橋市で生産された旬の農産物を学校給食に供給し、地域や地場産物への理解を深め、児童・生徒への食育を推進することを目的に、市内全小中学校で月に1度「船橋産旬の食材を食べて知る日」が設けられています。9月は「梨」です。

千葉県は、梨の生産量が全国1位です。船橋市でもたくさんの梨が生産されています。主に、豊富、古和釜、三咲、二和など北部で多く生産されています。

梨は約90%が水分です。栄養素では、カリウムが豊富で、体の余分な塩分を体外に出して高血圧を予防します。また、食物繊維が豊富で便秘を予防します。

毎日朝食を食べましょう！

☆朝食の大切な役割☆

朝食は1日の初めに食べる食事なので、単に栄養素を摂るだけでなく、体を目覚めさせるはたらきもあります。胃腸などの内臓を活発にはたらかせて血流をよくし、体温を上昇させ、排便もスムーズに行われるようになります。また、脳にもエネルギーが補給されるため、朝食を食べるとしっかり勉強することができます。

