

## 《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。1月は「ほうれん草」です。



千葉県は、ほうれん草の生産量が全国1位です。船橋市でもたくさんのほうれん草が生産されています。特に冬場のほうれん草は、根元が鮮やかな赤色となり、やわらかくておいしくなります。栄養価も夏場の物よりもアップします。

【栄養その①】成長期の中学生に欠かせない鉄分を多く含んでいます。貧血を予防します。【栄養その②】βカロテンやビタミンCなどが豊富です。のどの粘膜を丈夫にし、細菌感染を防ぎます。ほうれん草は風邪やインフルエンザなどが流行る冬にもってこいの野菜です。ほうれん草をしっかり食べて、寒い冬を元気に乗り切りましょう！

## 全国学校給食週間 1月24日～30日

明治22年（1889年）に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない貧しい家庭の子どもたちのために社会事業として昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳（スキムミルク）が寄贈され、再び給食がはじまりました。昭和21年（1946年）12月24日のことです。この日が今に続



く学校給食の誕生日になりますが、多くの学校が冬休みになるため、一か月のばして1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」にしています。

戦後、学校給食は学校で行う教育の1つに位置づけられました。健康の保持増進だけでなく、将来にわたって健康的で望ましい食生活を送るための手本となり、また学校での学びを深めるための生きた教材としての活用も積極的に行われています。みんなで協力し助け合うことの大切さを学び、自然の恵みや人々ののはたらきに感謝し、故郷や様々な地域の食文化を理解して未来に伝える、食を通して社会をよく知るといった目標が現在、学校給食には課せられています。

## 1組の生徒が育てた大根が給食に出来ました！

1組の生徒達が一生懸命育てた大根が12月と1月の給食に出来ました（味噌汁等で使用しました）。新鮮で甘味があつてとてもおいしかったです。



## 栄養教諭と調理員が2年生の職業講演会の講師に！

1月22日（木）5・6時間目に2年生を対象とした職業講演会が開催されました。栄養教諭と調理員（チーフとサブチーフ）が講師として招かれ、6時間目に「栄養教諭と給食調理員の仕事について」の講演を行いました。講演では、給食室の1日の流れを写真で見せながら、栄養教諭と調理員がどのような仕事をしているのか、どんなことに気を付けながら作業を行っているのかなどの説明をし、最後は栄養士や調理員が勤務する場所などの話もしま



した。生徒達はメモを取りながら真剣に話を聞いていました。講演後は、「こんなに衛生のこととか考えながら給食を作っていたとは知らなかった」「おいしくて安心安全な給食作りに感謝の気持ちでいっぱいです」などを感想をいただきました。講演会の翌日から、ランチルームでの配膳中に、2年生の生徒達を中心として「いつもありがとうございます」「いただきます」などの挨拶をたくさんいただくようになりました。また、生徒達の“給食を毎日作ってくれる調理員さんに感謝して残さず食べよう”という意欲が増し、給食の残菜がグーンと減りました！

## 12月の給食の残量調査の結果が来ました

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	12月1日	キーマカレー	0.1	1位	12月18日	ほうとう	1.3
2位	12月4日	ごんじゅう	0.6	2位	12月4日	ソフト麺・クリー	1.7
3位	12月15日	タコライス	0.9			ムソース	
				3位	12月15日	キャベツメンチ	1.9

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	12月3日	金時豆の甘煮	16.0	1位	12月5日	ほうれん草サラダ	18.1
2位	12月5日	野菜の塩昆布和え	10.6	2位	12月2日	スパゲッティ	17.1
3位	12月19日	カラフルサラダ	9.7			サラダ	
				3位	12月1日	ワンタンとじゃこのサラダ	14.1

野菜料理や豆料理の材料が多いです。生徒が家庭科の授業で考えた新メニュー（ごんじゅう、ソフト麺・クリームソース）が好評で残量がとても少なかったです。