



ウキウキ ワクワク

しよくいくつうしん 食育通信

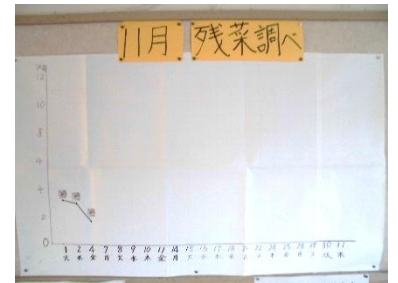


11月は「残菜を減らそう」月間です

栄養バランスのいい給食を残さず食べるのは、自分の健康にもよく、食べ物を無駄にしないことにもつながります。

食育委員会では、みんなに少しでも多くの給食を食べてほしいと、「あともう一口運動」に取り組んでおり、11月は毎日の給食放送で、前の日の残菜の量（給食で残った量）を発表しています。

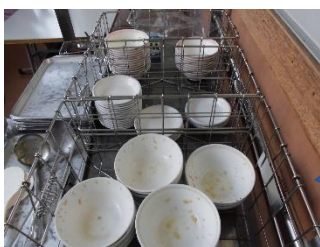
また、給食室横の掲示板に残菜の量をわかりやすいようにグラフにして掲示しています。ぜひ見てみてください。



10月は食器の返し方、牛乳パックのたたみ方を放送で呼びかけました。

お茶わんにごはんつぶを残さない、おわんにお汁が残らないようにきれいして返すことは、食事のマナーでもあるし、おいしい給食を作ってくださる給食の先生に感謝の気持ちを伝えることにもつながります。

健康に過ごせるよう、しっかり食べて、きれいに返すことを心がけ、楽しい給食時間にしましょう。



食べ残しをせず、
食器をきれいに返しています。

自分の決めた量
を食べ切るようにしています。



「ひろしま給食」100万食メニューが決定！！

広島県が毎年行っているひろしま給食推進プロジェクト「ひろしま給食」100万食メニューが決定しました。また、給食でも出ることがあるかもしれません。興味のある人は、下のアドレスから「ひろしま給食推進プロジェクトのホームページ」を見てください。

【ひろしま給食推進プロジェクトのホームページ】

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-kyusyokusuisin.html>

