

残食「^{ゼロ}0」をめざして

～食への意識を高め、実践する生徒の育成～

1. 設定理由

食することは体づくりの基本であり、生きる力を構成する重要な基本的要素である。また、子どもたちの望ましい食習慣の形成は、心身の健全な成長に不可欠である。生徒の心身の健全な成長のために考えられた給食を残さず食べようと意識させるためには、給食の時間を中心に、教科等と関わりを持ちながら、食育の指導を進めていくことが必要であると考え。また、生徒自身が給食や食に関する活動に参加することで、生徒の食への意識の向上や行動の変容を図りたい。

そのために学校生活の様々な時間を活用し、栄養教諭がアプローチをすることで、食への意識や関心を高め、身近な食である給食への理解を深めれば、残さず食べようとする意欲へつながるのではないかと考え、本主題を設定した。

2. 研究仮説

- (1) 栄養教諭を中心に教科、給食時間、生徒会活動など学校生活の様々な場面で食育を行えば、生徒の食に関する意識や意欲を高めることができるであろう。
- (2) 生徒の食に関する意識や意欲を高めることで、成長のために必要な栄養バランスが整った給食を残さず食べようとする意欲を持った生徒を育てることができるであろう。

3. 研究内容

- ・興味をひく掲示物の作成
- ・生徒会活動（給食部）を通したとりくみ
- ・教科でのとりくみ
- ・給食の時間のとりくみ

4. 結論

○栄養教諭による様々な場面での指導を通して、作り手の苦勞や喜び、食事の大切さなどを理解することで、苦手なものも食べようとする意欲が高まった。実際に、残食量の減少という行動変容へつながった。

○残食チェックを行う給食部が、残食を減らすために残食チェックの回数を増やしたり、毎日の残食を掲示したり、生徒自ら考えた方法で他の生徒へアプローチすることができ、生徒の主体的な活動へつながった。また、収穫などの体験を行うことで、「種まきから携わりたい」という自主性を育てることができた。

●食べられる生徒がたくさん食べている場合もあるため、生徒一人一人に合った喫食量となっているか体位などに関連付けて把握することが必要である。

1. 研究主題

残食「^{ゼロ}0」をめざして

～食への意識を高め、実践する生徒の育成～

2. 主題設定の理由

食べることは体づくりの基本であり、生きる力を構成する重要な基本的要素である。そのため、食の多様化がめまぐるしく、テレビやインターネットで食に関する情報が得られやすい現代において、正しい情報を判断・選択することを求められる。また、好きなものや食べたいものを店に買いに行けばすぐに食べられる便利さの反面、偏った食事による肥満と瘦身の増加や生活習慣病の低年齢化など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化している。子どもの頃の食習慣は、成長し大人になってからの食習慣に与える影響が大きい。子どもの頃から自分の生活に合った摂取量や一汁二菜の食事が摂れるようになるという望ましい食習慣の形成は、心身の健全な成長に不可欠である。

南房総市では、2011年より「日本一おいしいご飯給食」をめざして、市内産のコシヒカリを使った完全米飯給食を提供している。地元の食材を使ってつくる「地産地消」、ご飯を主食とした「和食中心の献立」、子どもたちの健康や食習慣を考えた「大人が考える子どもに食べさせたい食」の3つの視点を大切に実施している。どの栄養教諭も子どもの好き嫌いではなく、心身の健康のために食べさせたい給食を実施したいと考えているが、子どもの給食時間の楽しさや残食のことなどを考慮して子どもの好きな献立を実施していることが多い。しかし、好きなものだけではなく、自分の心身のことを考えて、苦手なものでも食べることも、健康を維持するためには重要な力であると考えている。

嶺南中学校は、学期に一回、給食部による残食チェックを行っていた。残食チェックはクラスごとの結果が掲示される。チェック時には、クラスの対抗意識が刺激されるため、残食量は通常よりも少なくなる。しかし、その後は通常量に戻ってしまう。このことから、本校の生徒は給食をしっかり食べる力はあるが、チェック時と同じように普段の給食を食べることができていないと感じた。また、給食センターで常時実施している残食量調査において、主菜の残食率に比べ、副菜や汁物の残食率が格段に多いことが課題としてあげられる。

このような中で、生徒の心身の成長のために考えられた給食を残さず食べようと意識させるためには、給食の時間を中心に、教科や保健指導と関わりを持ちながら、食育の指導を進めていくことが必要であると考えている。また、生徒会活動を通して生徒自身が給食や食に関する活動に参加することで、生徒の食への意識の向上や行動の変容を図りたい。

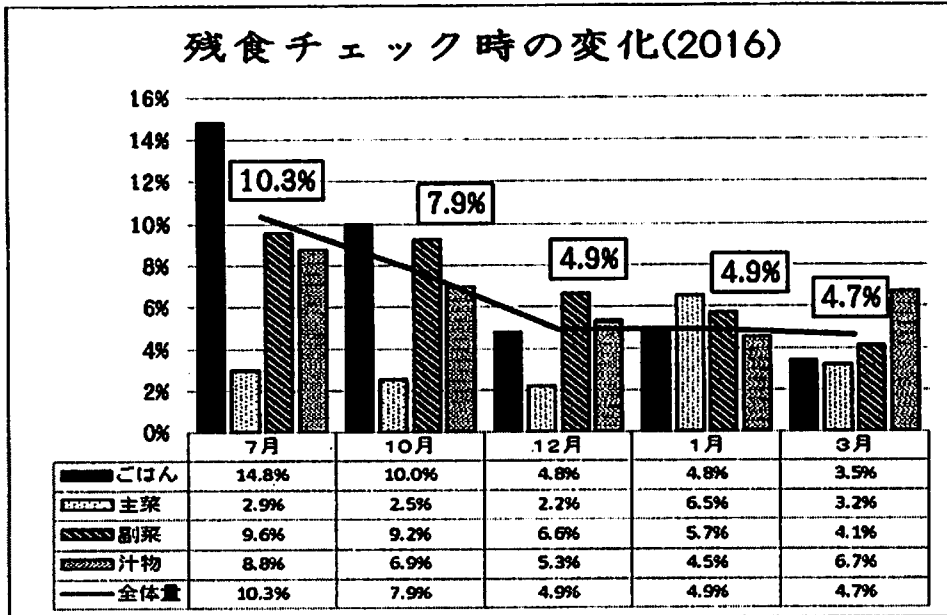
そのために学校生活の様々な時間を活用し、栄養教諭がアプローチをすることで、食への意識や関心を高め、身近な食である給食への理解を深めれば、残さず食べようとする意欲へつながるのではないかと考え、本主題を設定した。

3. 研究仮説

- (1) 栄養教諭を中心に教科、給食の時間、生徒会活動など学校生活の様々な場面で食育を行えば、生徒の食に関する意識や意欲を高めることができるであろう。
- (2) 生徒の食に関する意識や意欲を高めることで、成長のために必要な栄養バランスが整った給食を残さず食べようとする意欲を持った生徒を育てることができるであろう。

4. 実態の把握

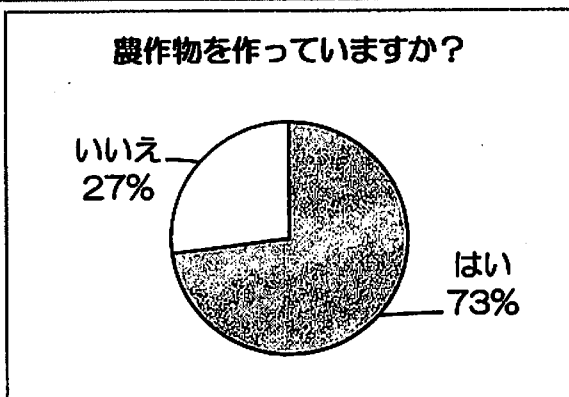
南房総市は、海と山に囲まれた自然豊かな市であり、2011年から完全米飯給食を実施して7年目を迎えた。隣接した給食センターから毎日欠かさずご飯と汁物を提供し、一汁二菜の献立が基本となっている。本校の周辺は田畑の広がる農村地域であり、農家との連携が図られている。市内4センター内でも市内産の野菜類の使用割合は40%と高く、「地産地消」のとりくみが進み、地元の恵みである地場産物が身近にある非常に恵まれている地区である。しかし、そのような環境と家庭で農作物を作っている生徒が多数いるにも関わらず、カレーやハンバーグなどの洋食のおかずを好み、和え物や煮物、野菜のたっぷり入っただしのきいたみそ汁などは残食が多い。3校時終了後給食を食べる「あつあつ給食」を実施できることも当たり前となっており、自分たちが恵まれた環境にいることを感じながら給食を食べている生徒は非常に少ないと思われる。このことから、食に関する指導を計画的に実施することで、食に関する知識を深め、よりよい食習慣の一步である給食を残さず食べようとする意欲を高めることができるのではないかと考える。



各月とチェック時の比較 ～全体量について～

月-月平均-チェック時(差)

7月	12.5%	10.3%	(2.2)
10月	9.3%	7.9%	(1.4)
12月	6.8%	4.9%	(1.9)
1月	6.7%	4.9%	(1.8)
3月	4.8%	4.7%	(0.1)



給食で好きなメニューはなんですか？	人数
カレー	32人
ハンバーグ から揚げ	各7人
丼 すき焼き風煮	各4人
シチュー ビビンバ	各3人
サラダ 豚汁 鯨の竜田揚げ	各3人
肉じゃが 秋刀魚の蒲焼き	各1人

5. 研究内容

(1) 指導計画

★2017 新規活動

月	家庭科指導計画	総合的な学習の時間	栄養教諭 (給食センター)	給食部
4			調理員の紹介 かみかみ給食の指導	年間活動計画作成
5			そら豆・玉ねぎの給食提供 生活リズム (校内掲示)	玉ねぎ・★空豆の収穫 ★残食チェック
6			じゃがいもの給食提供 生活習慣病事後指導 水分補給について (校内掲示)	じゃが芋の収穫 ★大豆の種まき ★残食チェック
7			総体に向けた体力づくり (校内掲示) 生活習慣病個別指導	残食チェック
9		・活動計画作成 ・大根の種まき 水やり草取り(当番)	朝ごはんの働き(校内掲示)	★生徒集会発表 「和食について 知ろう」
10	健康と食生活 栄養素の働きと食事 ヘルスサポーター (南房総市保健推進員) 給食ができるまで (栄養教諭・提携農家) 食事の計画	・間引き	残食について(校内掲示) ★さつま芋茎の給食提供 ☆給食センター見学 ☆提携農家の方との授業 ☆献立作成指導(TT)	残食チェック ★さつま芋茎の収穫
11	生鮮食品の選び方 いろいろな加工食品 食品の選択・購入と保存	・大根の収穫 家庭に配布 給食提供	さつま芋・★大豆の給食提供 ☆大根の給食提供 調理員による配膳指導 骨量検診事前指導 和食の良さ (校内掲示) ありがとうを伝えよう (校内掲示)	さつま芋の収穫 ★大豆の収穫 ★文化祭発表 「給食部の活動」 ★残食チェック
12	調理の計画 切り干し大根作り(栄養教諭)	・家庭科調理実習	島かぼちゃの給食提供 給食試食会 ☆包丁の使い方指導(TT)	島かぼちゃの収穫 そら豆の種まき 残食チェック
1	調理実習 ① 野菜の調理 (栄養教諭) ② 肉の調理 ③ 魚の調理 (地の食材を使った調理) ④ 実技テスト	・家庭科調理実習	☆包丁の使い方指導(TT) 和食給食の提供 受験に向けた食生活 (校内掲示)	じゃがいも・玉ねぎの 植え付け 残食チェック
2	・リンゴの皮むき	・花壇の手入れ		★残食チェック
3	食生活と環境の関り		給食の思い出 (校内掲示)	残食チェック

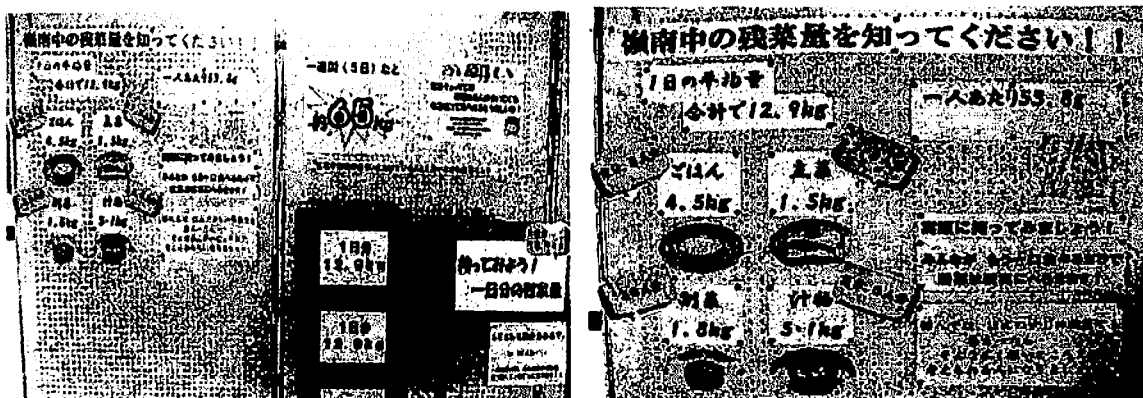
(2) 指導実践

① 掲示物の活用

給食掲示コーナーが本校にはあり、6月・7月は『総体に向けた体づくり』や『効果的な水分補給』など、興味を持ちやすい掲示を作成した。中学校の7月は総体予選に向けて、部活動も力を入れている時期である。また3年生も最後の大会により結果を残そうと意欲が高まるため、総体関係の掲示を作れば、興味を持ってもらえるだろうと考えた。いつもならば通り過ぎてしまう生徒も立ち止まり、じっくり見たり、メモを取ったりする姿が見受けられた。その中で、『勝てる食事はありません。(試合当日に)何を食べたか?ではなく、(今まで)どう食べてきたか!が重要です。バランスのよい普段の食事が大切!バランスの整った給食をしっかり食べることで結果につながります!』と、何気なく食べている給食に興味を持たせた。そして、ブログや学期末PTAなどを活用し、食事の重要性を保護者へも発信した。教職員に対しては『スポーツと食事』という資料を配り、普段の食事=給食の重要性を話し、給食の時間の生徒の様子などをきちんと見て、給食指導をしてほしいことを伝えた。



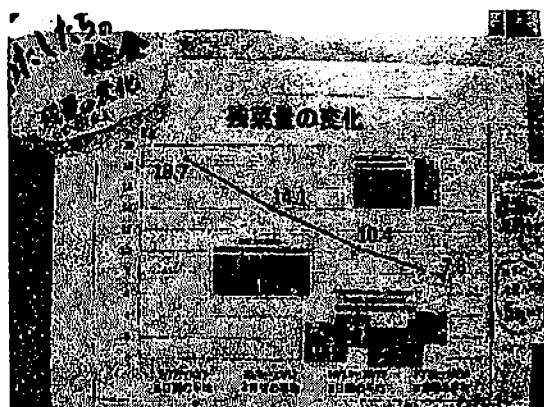
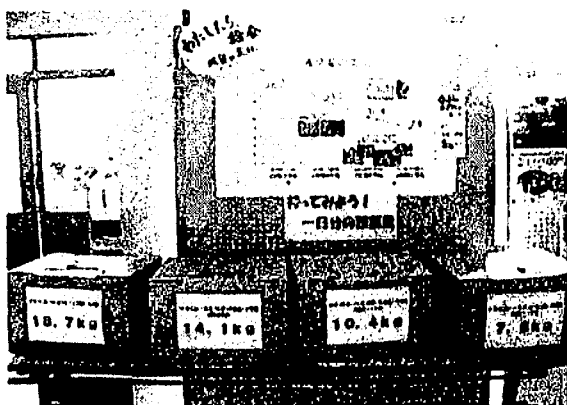
10月に生徒が残食の量を実感できるように一日分の残食量と同じ砂を箱に入れて、持てるようにした掲示物を作成した。自分たちの学校の現状を理解させ、ほんの一口でも多く食べれば残食を減らすことができることを知らせた。





実際の重さを体験できるということで、休み時間に多くの生徒が持っている姿が見られた。箱を持っている生徒たちは、「重いね。」「こんなに残ってしまうんだ。」「もったいないね。」「一人分これだけなら食べられそう」など、様々な感想を持っていた。そして、この箱を家庭科の導入やホームルームなどで活用する職員もいた。掲示を作ってから、残食について意識がされ、残食量が減少した。そして、残食チェックとの差が小さくなった。

また、その後の変化を掲示した。一番多かった直近の週 18.7kg → 掲示後 14.1kg → 掲示後の残食チェック時 10.4kg → その後 7.8kg となり、残食の減少が実感でき、更に残食を減らそうという意欲へつながったと考えられる。



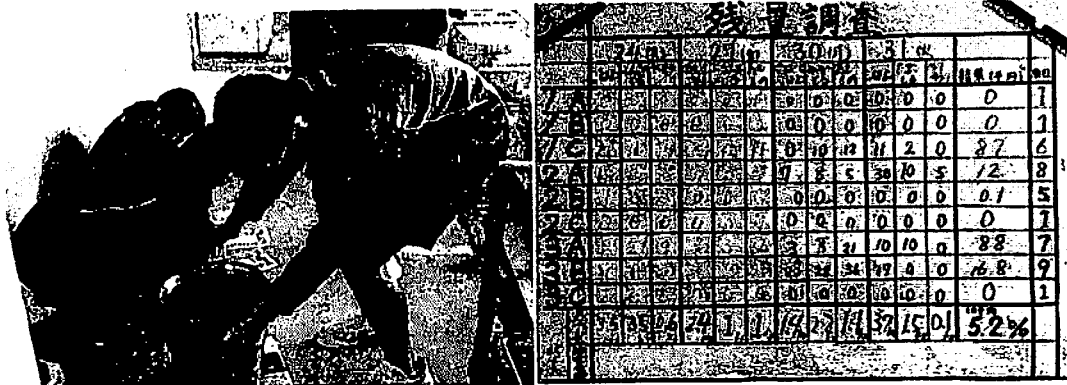
②生徒会活動（給食部）でのとりくみ

本校は2014年に和田中学校・丸山中学校が統合し開校した。当初から栄養教諭は給食や食育の担当として校務分掌が作られていたが、給食部の担当ではなかった。給食部の活動に計画的に携わりたいと考え、2016年に給食部の担当に入れてもらえないか、校長、教頭、教務、給食部担当教諭に相談し、参画することとなった。

○残食チェック

残りが多いごはん・汁物・副菜について4日間クラスごとに計量している。そのため、井やカレーなどの日は行わない。栄養教諭が知らせる提供量と食缶重量をもとに残食率を生徒たちが計算して、その日のうちに中央昇降口にある調査結果表に記入し、全校生徒に周知している。「汁物が多いね。」「あのサラダおいしいのに、こんなに残るの？」など会話をしている生徒が多数見受けられる。

$$\text{※残食率} = (\text{計測量} - \text{食缶重量}) / \text{提供量} \times 100$$



活動の中で、栄養教諭から「チェックの時はみんな一生懸命食べてくれるんだけど、終わると元に戻っちゃうんだよね・・・続いてくれると嬉しいんだけど。」とつぶやいた。そうすると、「じゃあ、その話を給食時間にします!」と言って、10月の残食の掲示後に実行した。そうすることで残食量が意識され、残食チェック後も残食量が戻ることなく、更なる減少へとつながった。また、「せっかく残食も減ってきたので、残食を意識し続けてもらうために、残食チェックの回数を増やしたらどうですか?」と生徒から提案された。生徒の負担になることは避けたいと思っていたため、本当に可能なのか担当職員だけでなく生徒と十分に検討し、年3回から年5回の実施となった。

そして、残食チェックを行っている給食部の生徒たちは日々の残食にも興味を持ち出した。少しでも残食を減らすために何をしたらよいか生徒自らが話し合い、残食量を意識させる手立てとして毎日の残食量を掲示することを決めた。この残食量は、給食センターで計量した全体量を記入し、週の平均値を出している。この活動をしているうちに、生徒たちが前月の結果と比較したり、目標量と呼びかけたり、更なる自主的な活動にとりくむようになった。

1	9.7	
2	10.4	
3	10.9	
4	10.2	
5	7.5	
今月の平均		9.7

○学校園で育てた野菜の収穫

用務員さんが学校園で野菜の栽培し、収穫は用務員さんと不特定の生徒が行っていた。日ごろの会話の中で、給食一口メモなどの読み上げをしている給食部の生徒たちが、食材等に関する経験や知識が不足していることを感じていた。そのため、学校園の野菜の収穫という体験をさせることで、食材への興味関心を持たせることができるのではないかと考え、給食部で収穫することを位置づけた。その収穫した野菜を給食で活用し、同じ生徒が育てた野菜であると一口メモ等で知らせることで、生徒たちの話題によくのぼっており、食材への興味・関心を高めることができた。

生徒たちは収穫に関わることで、どのように育つか興味を持ち、種や苗から育てることしたいと言った。今年度収穫の野菜は畝作りなど当初から関わったものばかりである。「育てることって大変ですね。」という言葉が自然と出てきていたことが印象深い。



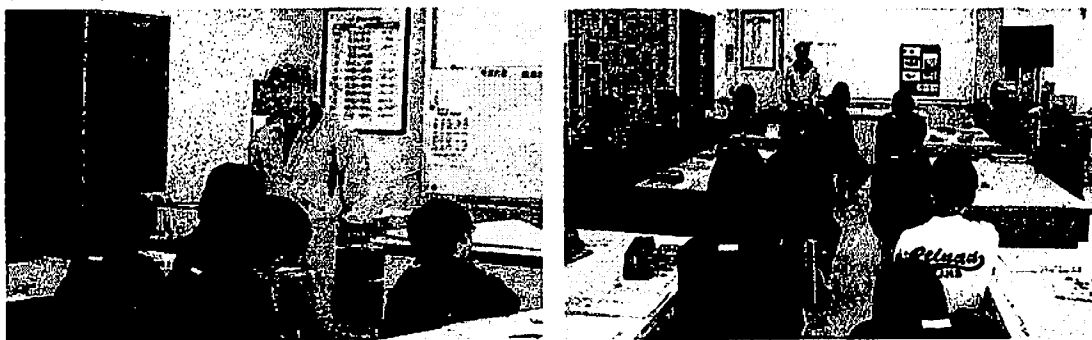
③教科におけるとりくみ

家庭科や保健、総合的な学習の時間に関わっている。給食をバランスのよい食事のお手本として、必ず授業に取り入れた。そうすることで給食が栄養などたくさんのことを考慮した上でできていることが改めて知り、残さず食べる必要があることを理解させた。

【実践】家庭科 食事の計画として「給食ができるまで」【資料 P2・3】

給食ができる工程を知り、給食のよい点や携わる人々の想いを理解する。

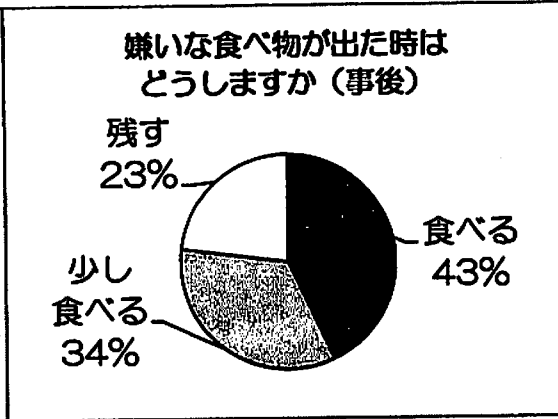
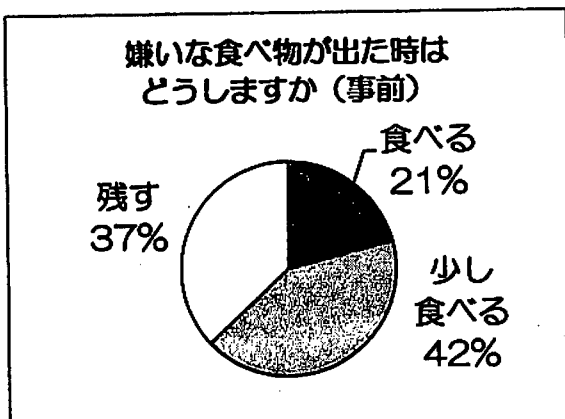
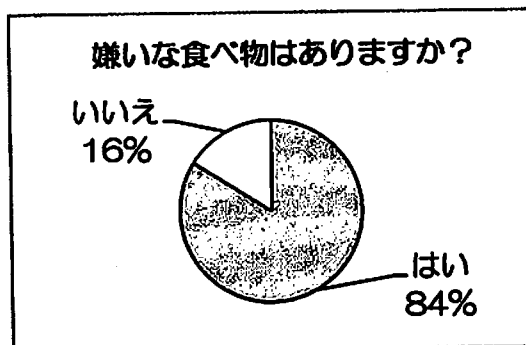
【1時間目】実際に給食に納めている農家さんをゲストティーチャーに招き、生産の苦勞や喜びを聞く。次に、栄養教諭が納品～調理～洗浄までの給食センターの1日をビデオで流し、給食を作る上での苦勞や喜び、願いを聞く。特に知ってもらいたいと考えたのは、午後の洗浄作業である。一つ一つ食器を洗うところや、残食の廃棄の様子などである。普段、生徒たちが見ることのない作業を見てもらうことで、給食は作ったら終わりではないことをしっかりと感じてほしいという意図でビデオを作製した。



【2時間目】給食をお手本として、料理カードを活用してバランスの良い献立を考える。それにより献立作りの楽しさ、苦勞を実感する。給食を活用したことで、主食・主菜・副菜・汁物の組み合わせが意識できていた。栄養バランスはとれているが、実際にこの献立は可能なのかなども話し合わせた。

○授業前後にアンケートを実施し、事前と事後の違いをみた。

- ・嫌いな食べ物が給食で出た時の態度については『食べる・少し食べる』の割合が上昇し、『残す』が減少している。
- ・給食の良い点についても、学習したことからわかるものに変化した。



給食のいいところはなんですか？（事前）

・栄養バランスがいい	24人
・おいしい	10人
・友達と会話しながら食べられる	3人
・家で食べられないものが食べられる	1人
・温かい	1人

給食のいいところはなんですか？（事後）

・栄養バランスがいい	32人
・地産地消の食材	18人
・おいしい	17人
・安い	4人
・温かい	3人

④給食の時間のとりくみ

給食の時間に生徒の様子を見て、様々な声かけを行っている。給食の大切さや残さず食べることの意味、地産地消についてなど、声かけを行うことで知識が深まり、苦手なものも一口は食べてみようという意欲へつながっている。



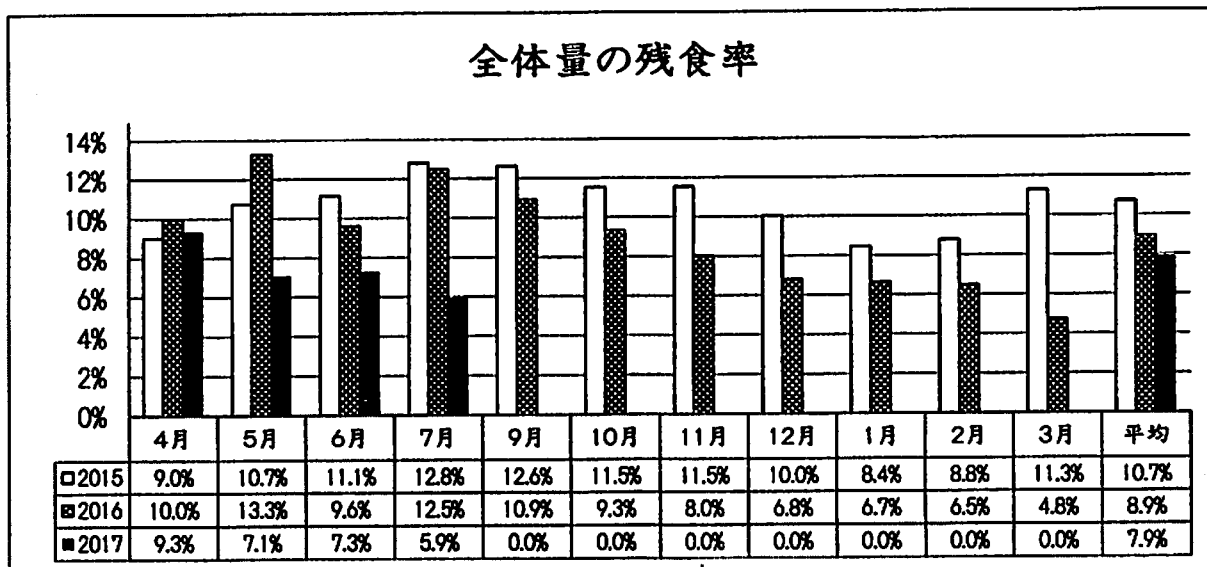
○給食の様子を見ると、盛り残しがそのまま残食となることがわかった。そのため、盛り残しを減らすために、調理員による盛り付け指導を行った。作ってくれた人が「もう少し盛ろうね。」など声かけをすることで、生徒たちも素直に実行していた。また、汁物の

残りが多いと話したところ、生徒から盛り残しを減らすための手立てとして、「おたまを大きいものにしてみたらよいのではないか」と発案があった。それまでは120ccのものを使用していたため、一人分は一杯半盛らなければならない。そこで180ccのものに変更したところ、配膳時間が3分は短縮され、給食時間の確保につながった。



【1年間のとりくみを終えて】

給食部で残食量のグラフを見せて、『なぜ残食が減ってきたのか?』を考えさせた。



以下の考えが出ており、自分たちの活動の達成感は持ちつつ、給食への理解や作り手の気持ちなどが伝わっていることがわかった。

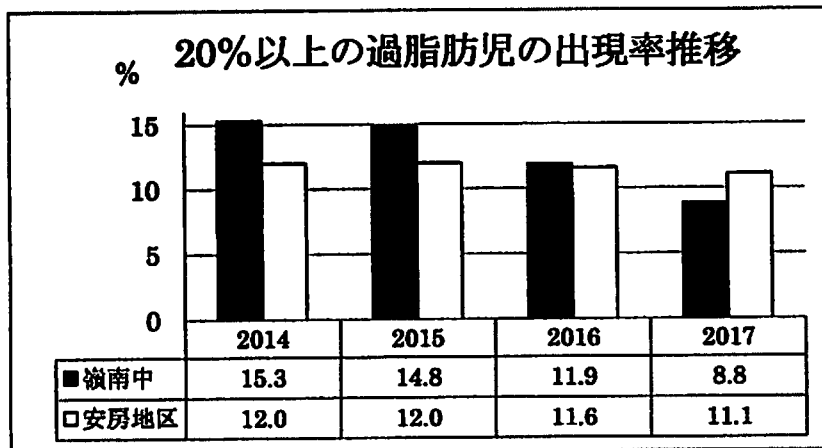
- ・給食部のがんばり ・栄養教諭のがんばり
- ・栄養バランスのよい給食は食べたほうがよいから
- ・作り手の気持ちがわかった（伝わった）から ・もったいないから

5. 結論

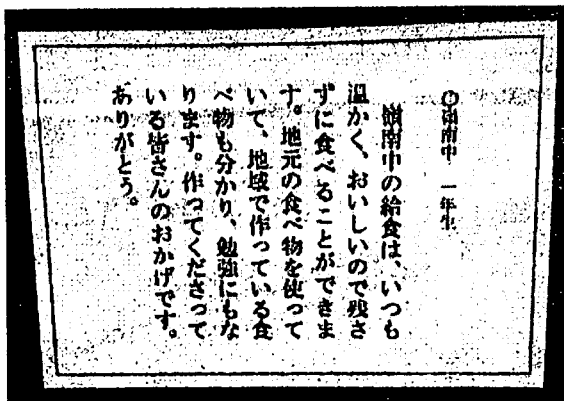
(1) 成果

- ・栄養教諭による様々な場面での指導を通して、作り手の苦勞や喜び、食事の大切さなどを理解することで、苦手なものも食べようとする意欲が高まった。実際に、残食量の減少という行動変容へつながった。(一日あたり約2kg、年間で約450kgの減少) 特に副菜や汁物の減少が大きかった。
- ・栄養教諭が生徒会活動に関わることで、給食などの課題を教職員と生徒に周知し、共通理解する機会を確保できた。
- ・残食チェックを行う給食部が、残食を減らすために残食チェックの回数を増やしたり、毎日の残食を掲示したり、生徒自ら考えた方法で他の生徒へアプローチすることができ、生徒の主体的な活動へつながった。また、収穫などの体験を行うことで、「種まきから携わりたい」という自主性を育てることができた。

- ・残食量が低下することと比例して、肥満児の出現率が低下している。これは給食だけの力とはいえないが、一因として考えられる。



- ・1年時に家庭科と総合的な学習の時間で大根の栽培と調理を行っているため、給食部の活動をよく理解し、収穫した食材を給食に使った時は、生徒たちの話題によくのぼっていた。
- ・南房総市教育委員会主催の『百字で伝える私の思い』作文コンクールで給食について書いたり、『学校生活に役立つポスターを作ろう』という課題で給食を残さず食べようと呼びかけるポスターを作成したりする生徒がいた。



(2) 課題

- ・生徒たちが興味・関心を持てるような掲示の作成をするためには、食に関する指導の全体計画との関連とともに、生徒の学校生活をよく知る教職員との連携を高め、生徒の実態に合ったテーマを決定することが必要である。
- ・給食部の活動は充実したが、他の生徒の意識・関心の高まりはまだ差があるといえる。全校生徒へ周知するためには、給食の時間だけではなく、集会などの活用も図りたい。
- ・残食量については食べられる生徒がたくさん食べている場合もあるため、生徒一人一人に合った喫食量となっているか体位などと関連付けて把握することが必要である。新入生も入り、残量チェック時との差もまだあるため、普段から残食について意識させることを継続していきたい。
- ・給食では食べ方に変容が見られたが、これは1日のうちのたった1回の食事についてである。生徒が家庭で食べる残り2回の食事についても、生徒の主体的な活動をきっかけに自らの健康を考えた食生活を送れるよう、保護者へアプローチを行わなければならない。

資料編

○食に関する指導の全体計画	1
○給食部活動計画	2
○家庭科指導案	3
○ワークシート	4・5
○保健授業について	6
○保健だより	7
○2年・保健学習指導案	8
○和食給食について	9・10
○掲示物と一口メモ	11~13
○種類別残食量の変化	14
○残食チェック時の変化	15

28年度 食に関する指導の全体計画

学校教育目標
「優しさと強い意志を胸に、学び鍛える生徒」



食に関する指導目標
生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることをめざし、生徒一人一人の望ましい食生活の基礎基本と食習慣を身につけさせる。また、自ら健康増進を図るとともに、楽しい食事や給食活動を通じて豊かな心を育成し、社会性を身につけさせる。
○ 食べ物の働きや栄養についての理解を深める。(心の健康)
○ 楽しい食事を通して、望ましい人間関係や豊かな心を育てる。(心の育成)
○ 準備、会食、後片付けなどを通じて、協調性や社会性を養う。(社会性の涵養)
○ 生徒が自らの健康の大切さを知り、望ましい食事の習慣を身につける。(自己管理能力の育成)



各学年の発達段階に応じた食に関する指導の達成目標		
1学年	2学年	3学年
○健康と食事の関わりを知り中学生の時期の栄養の特徴について理解できるようにする。 ○健康によい食習慣を身につけることの重要性を理解し実践しようとする態度を育てる。	○食生活の自立をめざして食事の管理や調理ができる能力を育てる。 ○心と身体が健康でバランスのとれた「食の大切さ」を理解できるようにする。	○生涯にわたって、自らの健康を適切に管理し改善していく能力と実践力を育てる。

特別活動	給食時間	1学期		2学期		3学期	
		4月	給食活動に協力する	9月	楽しく食事をする	1月	食生活の改善に努める
		5月	食事のマナーを身につける	10月	成長期に必要な栄養を知る	2月	食事の環境を整える
		6月	衛生的な環境作りをする	11月	食事へ感謝の気持ちを持つ	3月	1年間の反省
		7月	偏食による栄養障害を知る	12月	会食のマナーを知る		
	・あつあつ給食 ・給食一口メモによる指導 ・旬の食材、地場産物、行事食、郷土食、ひとくちメモ等						
	学級活動	健康な生活 夏休みの過ごし方		冬休みの生活		明るい将来への準備	
	学校行事	始業式 入学式 健康診断 校外学習 終業式		始業式 体育祭 文化祭 合唱コンクール 終業式		始業式 学校給食週間 3年生を送る会 卒業式 修了式	
	実行部活動	・給食部 (残量調べ)		・給食部 (残量調べ)		・給食部 (残量調べ)	

教科との関連	社会	1年	2年	3年
	理科	・世界からみた日本のすがた	日本のさまざまな地域	・わたしたちの暮らしと経済
	保健体育	・植物の生活と種類	・動物の生活と生物の進化	・生命の誕生 ・自然界のつり合い
	技術・家庭	・心身の発達と心の健康	・環境と適応	・健康のなり立ちと病気の予防
道徳	・主として自分自身に関すること、他人とのかわりに関すること、集団や社会とのかわりに関すること			
総合的な学習の時間	・栄養教室 ・野菜の栽培 ・生活習慣病予防検診事後指導 ・骨密度検診事前指導 ・職業インタビュー (学校区における第1次産業) ・職業体験学習 ・ヘルスサポーター21			
家庭・地域との連携	・きゅうしょくだより ・予定献立表 ・保健だより ・個別指導 ・学校保健委員会 ・試食会、 ・学校給食センター運営委員会			

給食部

給食部

目録	全校生徒がマナーを守って日本一の給食の時間を楽しもう。				
活動内容	毎月やること ・フキンの準備 ・清掃 月別やること ・呼びかけ ・残量チェック ・チェック(エプロン、マスク、三角巾、手洗、箸たため)				
月	月別活動目標	月別活動内容	月	月別活動目標	月別活動内容
4	はたれをなくして、時間をムダにしないように給食の準備をしよう。	箸たれチェック 準備時間、食器の配置、配膳の量に気を付けよう。	11	給食に携わっている人感謝の気持ちをもちよう。	・クラスで100%持てこたえよう。帰りの学活で次の当番に持ってくるように必ず伝える。
5	給食のマナー(声の大きさ、お)を気をつけよう。	給食のマナー(声の大きさ、お)を気をつけよう。	12	給食のマナーを身につけよう。	残量チェック ・給食のマナー(声の大きさ、お)を気をつけよう。
6	梅雨時なので衛生面に気を付けよう。	手洗い、身支度、配膳台、ふきんの衛生を呼びかける。	1	食事について見直し、冬の寒さに負けない体づくりをしよう。	・旬の食材や体に必要な栄養のある食材を紹介する。
7	嫌いなものでも食べる努力をしよう。	残量チェック ・自分の嫌いなものでも一口は食べるように呼びかける。	2	副菜や汁物などをバランスに気を付けて配膳しよう。	残量チェック ・給食当番の配膳のバランスがよくなるように給食部員が指導する。
9	箸、エプロン、マスク、三角巾たれをなくそう。	クラスで100%持てこたえよう。帰りの学活で次の当番に持ってくるように必ず伝える。	3	給食や食生活のメリハリをしよう。	マナーやはらひの持たせ、食事のとり方を振り返る。
10	バランスのとれた食事をしよう。	残量チェック ・給食当番の配膳のバランスがよくなるように給食部員が指導する。	4	給食場所をきれいに使おう。(給食を食べる場所を清潔に保つよう)	・給食を食べる場所を清潔に保つよう。前カスを捨てるように呼びかける。

目録	全校生徒がマナーを守って、日本一の給食の時間を楽しもう!				
活動内容	毎日の活動 ・フキンの準備 ・前立、立立と一口メモの読みあげ チェック (エプロン、マスク、三角巾、箸たれ) 給食場所の清掃 残量チェック (クラスごと) 残量調査 (全校残量)				
月	月別活動目標	月別活動内容	月	月別活動目標	月別活動内容
4	時間をムダにしないように給食の準備をしよう。	準備時間、食器の配置、配膳の量に気を付けて、呼びかける。	11	副菜や汁物などをバランスに気を付けて配膳しよう。	残量チェック ・給食当番の配膳のバランスがよくなるように給食部員が指導する。
5	給食のマナー(声の大きさ)を気をつけよう。	残量チェック 給食のマナー(声の大きさ)を気をつけよう。	12	給食のマナーを身につけよう。(お礼)	残量チェック 給食のマナー(声の大きさ)を気をつけよう。
6	梅雨時なので衛生面に気を付けよう。	残量チェック 身支度、手洗い、配膳台、ふきんの衛生を呼びかける。	1	食事について見直し、冬の寒さに負けない体づくりをしよう。	残量チェック 旬の食材や体に必要な栄養のある食材を紹介する。
7	嫌いなものでも食べる努力をしよう。	残量チェック 自分の嫌いなものでも一口は食べるように呼びかける。	2	給食や食生活のメリハリをしよう。	残量チェック マナー、はらひなどの持たせ、食事のとり方を振り返る。
9	箸、エプロン、マスク、三角巾たれをなくそう。	クラスで100%持てこたえよう。帰りの学活で次の当番に持ってくるように必ず伝える。	3	給食に携わっている人に感謝の気持ちをもちよう。	残量チェック 食事のあいさつを大きな声で言うことを徹底させる。
10	残量を6kg以下にしよう。	残量チェック 給食当番の配膳の量や仕方を確認する。	H304 4	時間をムダにしないように給食の準備をしよう。	準備時間、食器の配置、配膳の量に気を付けて、呼びかける。

第一学年 家庭科学習指導案

(1) 題材名 給食ができるまで

(2) 本時の目標 給食ができるまでの工程を知り、給食のよい点や作る人の思いを理解することができる。

時間	学習内容	教員	栄養教諭・生産農家
(5)	<p>○給食アンケートから、給食のよい点・要望の結果を見る。</p> <p>◎栄養バランスが良い</p> <p>◎おいしい</p> <p>△パンやめんも出して欲しい</p> <p>△デザートを増やしてほしい</p> <p>○学習のねらいを聞く</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">みんなが食べている給食の材料はどこから来るだろう</p>	<p>・給食に対するイメージやどのように理解しているか確認する。</p>	
(10)	<p>○給食で使われている作物について、説明を聞く。</p> <p>○給食の材料を作っている農家の人から話を聞く。</p> <p>・どんな作物を作っているか</p> <p>・作物を作る苦労や喜びは何か</p> <p>・給食の材料になっていることについて</p> <p>○感想の発表・お礼の言葉</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">給食ができるまでを調べよう</p>	<p>・講師を紹介する。</p> <p>・机間指導をしながら、質問を促す。</p> <p>☆給食の食材がどのように作られているか理解できる。(ワークシート)</p>	<p>・給食に使われている食材の説明をする。(※)</p> <p>・生産農家の方の紹介をする。(※)</p> <p>・実際の野菜を見せながら説明をし、生徒の質問に答える。(※)</p>
(5)	<p>○栄養教諭の先生から、給食センターの仕組みを聞く。</p> <p>・出来上がるまでの流れや衛生面での配慮</p> <p>・大量調理の仕組み</p>	<p>・話を聞きながらメモを取らせる。</p> <p>・わからないことや質問事項を机間指導しながら確認する。</p> <p>・事前アンケートで給食についての質問内容を準備させておく。</p> <p>☆給食ができるまでの流れや、携わる人の苦労などがわかる。(観察・ワークシート)</p>	<p>・調理員の人数や給食ができるまでの流れを説明する。(※)</p> <p>・南阿蘇市のご飯給食についても説明する。</p> <p>・衛生管理上、内部には入ることができないので、VTRで設備や調理の様子を見る。</p>
(10)	<p>○給食センターの施設を図面や映像で見る。</p>		
(5)	<p>○給食について、疑問に思ったこと、知りたいことを質問する。</p>		
(5)	<p>○感想をまとめる。</p>		

	学習内容	教諭	栄養教諭
(5)	<p>○学習のねらいを聞く。</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">栄養・食材の種類・季節などを工夫し献立を立てよう</p>		
(10)	<p>○学校給食の献立はどのような工夫がされているか聞く。</p> <p>・栄養バランス</p> <p>・季節の食材や地域の食材を使用</p> <p>・限られた費用</p>		<p>・学校給食は、栄養バランス以外にも、工夫している点を説明する。</p>
(6)	<p>○献立を立てるポイントを知る。</p> <p>・主食から考える</p> <p>・主菜、副菜を考える</p> <p>・おかずに合わせてのもの</p> <p>・6つ食品群が入っている確認</p>	<p>・給食の配膳図で、主食・主菜・副菜・汁物を提示する。</p>	<p>・献立を考えるための、ポイントや手順をおさえる。</p>
(15)	<p>○給食メニューを参考に、1日分の献立の組み合わせを考えよう。</p> <p>・星食は給食メニューとする。</p> <p>・献立カードを参考に夕食の献立を考える。</p> <p>・朝食の献立も考え、1日の献立を完成させる。</p>	<p>・1日の献立をワークシートにまとめさせる。</p> <p>・主食・主菜・副菜を選びやすくするために、献立カードを活用させる。</p>	<p>・机間指導をしながら、迷っている生徒にアドバイスをする。</p>
(5)	<p>○グループでお互いの献立のよいところを話し合い発表する。</p>	<p>・仲間同士でお互いの献立のよい点に気づかせる。</p>	
(5)	<p>○授業の感想をまとめる。</p>	<p>☆献立を立てるポイントがわかり、1日の献立を考えることができる。(観察・ワークシート)</p>	<p>・作成した献立にコメントを入れる。</p>

給食ができるまで

A組

◇生産農家（山田）さんの話を聞いてわかったことや感想を書いてください

私たちが普段、当たり前のように食べている、残っていたものは、
他の人たちが思いを込めて一生懸命に作った物だとわかりました。
農家の人は、季節にたり気候でも、作る物を変えて工夫して、よく
わかりました。

農家は、とても簡単だと思っていたけれど、すごく大変で、
大変な仕事だと感じました。

これだけ大変な思いをして作って下さっているのに、
出来るだけ残さないように気をつけようと思いました。

いろいろな人達へ、食材をわたしていただいて、
すごくいい思いました。



見ました！小安

◇給食センターを見学して授業の感想・センターの職員の方へ

私は、給食センターでは、消毒や手洗いなどの衛生面などに気を付けて、
毎日給食を作ってくれている事を知り、すごいなと思いました。

また、私がいかに残っているのは、残った給食の量とそれを
捨てていた所です。私は今まで、少しぐらいなら残しても大丈夫と
思っていました。でも、その少しの量でも、多い人数が残すと

こんなにたくさん残ると、びっくりする事に気づきました。

いつも美味しい給食を毎日作ってくれてありがとうございます。

これから、給食センターの人に感謝しながら、

残さずに食べようと思えます。

給食ができるまで

C組

◇生産農家（山田）さんの話を聞いてわかったことや感想を書いてください

農家さんの仕事は、思った以上にとても大変だとわかりました。
私たちかふたん食している野菜や米の中には、たくさん「苦労が
つまっている」と知り、やはり残すのはいけないと思いました。
作物を作る上で、費用や体力などもかかってくるので、とても
大変そうでした。おいしい物を作るのに、これだけの苦労が
かかっているのに、食べる時は、残さず、大切に食べていきたい
です。



見ました！小安

◇給食センターを見学して授業の感想・センターの職員の方へ

給食センターの内では、異物やはいきんが入らないように、厳重に、清
潔にして気を付けていることわかりました。そのために、消毒をしたり、
服やくつをかえたり、部屋を移動したりして、大変そうでした。

給食のメニューも考えるのも、とても大変そうでした。「栄養バランス」
「価格」「調理作業」なども、しっかり計算して、考えているところから
かかると、また、たくさん量を苦労して作るのに、残り物もたか
さんでいると知り、「もったいない」と改めて思いました。せめてこれだけ
の苦労がかかっているのに、しっかりと食べていきたいと思
いました。

配ぜんシートで♪エツク!

(食育/バランス)
配ぜんシートに合わせて、料理を組み立てましょう。全部そろえば、バランスのよい献立になります。

朝食

副菜 1/4ス	主菜 目玉焼き
主食 パン	汁物 コーンスープ

昼食


副菜 しじみと和え	主菜 ヒリ肉のこま照り焼き
主食 ごはん	汁物 ヒリ辛みそ汁

夕食

副菜 キゅうとマト	主菜 エビフライ(7ライ)
主食 ご飯	汁物 とん汁

【食育ポイント】
自分か好き な物を入れた

【調理ポイント】
ツレツレにする時は、お湯を少し加えて混ぜるといいですよ。



配ぜんシートで♪エツク!

(食育/バランス)
配ぜんシートに合わせて、料理を組み立てましょう。全部そろえば、バランスのよい献立になります。

朝食

副菜 ホ・ホ・ワッ	主菜 目玉焼き
主食 ごはん	汁物 みぞれ

昼食


副菜 中華サラダ	主菜 コーンしょうまい
主食 チャーハン	汁物 コーンスープ

夕食

副菜 肉じゃが	主菜 ハンバーグ
主食 ごはん	汁物 とんじる

【食育ポイント】
昼食と別ににならないように準備を済ませました。

【調理ポイント】
ハンバーグの肉を細かく切ると、お肉が柔らかく仕上がります。



配ぜんシートで♪エツク!

(食育/バランス)
配ぜんシートに合わせて、料理を組み立てましょう。全部そろえば、バランスのよい献立になります。

朝食

副菜 ほうろく	主菜 ハムエッグ
主食 パン	汁物 コーンスープ

昼食


副菜 ひじきサラダ	主菜 チキンカレー
主食 ごはん	汁物 牛乳

夕食

副菜 肉じゃが	主菜 汁の煮えき
主食 ごはん	汁物 とん汁

【食育ポイント】
明日の朝、お肉は冷蔵庫で凍らせておくと、調理が楽ですよ。

【調理ポイント】
カレーは、お湯を加えて煮ると、味が馴染みます。



配ぜんシートで♪エツク!

(食育/バランス)
配ぜんシートに合わせて、料理を組み立てましょう。全部そろえば、バランスのよい献立になります。

朝食

副菜 ホウロク	主菜 火炙りウナギ
主食 トースト	汁物 味噌汁

昼食


副菜 中華サラダ	主菜 コーンしょうまい
主食 チャーハン	汁物 コーンスープ

夕食

副菜 肉じゃが	主菜 肉じゃが
主食 白米	汁物 豚汁

【食育ポイント】
お肉は5つの野菜と一緒に炒めると、栄養が吸収されます。

【調理ポイント】
豚汁は、お湯を加えて煮ると、味が馴染みます。

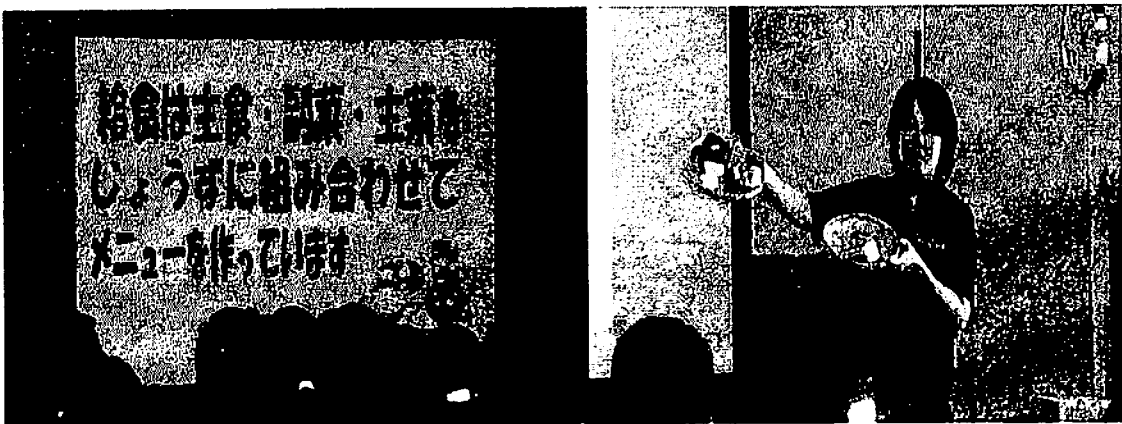


○保健の授業の様子

「生活習慣病検診事後指導」

南房総市では小学5年と中学2年を対象に生活習慣病検診を実施している。その結果を踏まえ、市保健師と栄養教諭が生活面・食事面から指導を行う。食事については、一汁二菜の献立の良さ、減塩の重要性など、給食を見本とした指導をしている。そのため、給食が生活習慣病の予防の観点からも大切であることを理解する。

好き嫌いのある人の腸の写真を見せると、生徒たちの驚きは激しい。好き嫌いが体に与える影響を強く感じている生徒が多い。また、主菜になる肉や魚などの量と副菜や汁物になる野菜・いも・きのこ・海藻などの量を食品サンプルで見せている。主菜はグー、副菜はパーの量が必要であるので、主菜は食べすぎに野菜は不足に気をつけることを話している。



「骨量検診事前指導」

本校では中学2年生を対象に骨量検診を実施している。その事前指導として養護教諭と栄養教諭が授業を行っている。一日に必要なカルシウム量についてインパクトのある資料を使うことで、成長期に必要なカルシウム量の多さを実感させる。また、給食では1日の必要量の50%を摂れるように作られていることを話し、給食を残さず食べる必要性を知る。また、栄養教諭の実際の結果を見せて、どのような生活をしているか話すことで、注意深く話を聞いていた。

授業後に給食のカルシウム量を毎日知らせる掲示を作り、給食に意識をむけさせるようにした。給食を食べる前にカルシウム量を発表してから、食べ始めるクラスもあった。



○保健だより（生活習慣病検診事後指導）

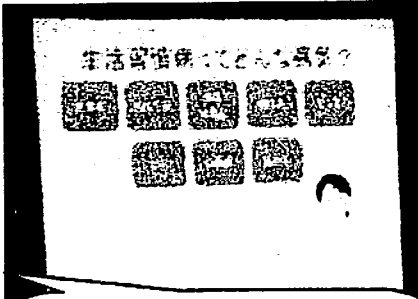
☆生活習慣病予防教室☆ ～～

生活習慣病検診の結果が届き、市保健師の山口さんと給食センター栄養士の小安さんよりお話をいただきました。検南房総市の現状をふまえて検査結果の見方や、予防するために気をつけていきたいことを学びました。

感想より



血液ドロドロチェックで、4つもあてはまってしまった。運動をしっかりとしていきたい。



南房総市は、生活習慣病になる人が多いことがわかった。自覚症状がないまま病気が進んでしまうことは、恐いなと思いました。日々の積み重ねが原因で大きな病気につながっていくので、自分の生活習慣をもう一度見直していきたい。

自分たちがよく食べているスナック菓子には、たくさんの油や塩分が入っているときいてびっくりしました。料理をする時やお菓子を買う時は、薄味にしたり、油の少ないものを買ったり作ったりしたい。



血液ドロドロチェックは、0でしたが、主食・主菜・副菜それぞれの適量や役割がわかりました。主菜は「グー」、副菜は「ぱー」位だとわかりました。朝食が、少ない時があるので、こらからちょうどよい位にしたい。

女子は、今が一番食べなければならぬ時期なんだと思いました。

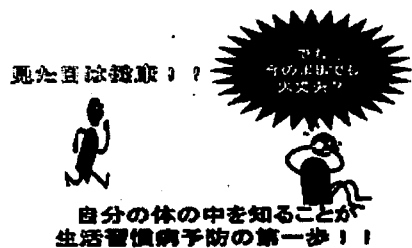
野菜を食べていない人の腸をみて、こんな腸にはなりたくないと思いました。

今は、親がバランスのよい食事を用意してくれていますが、一人で暮らすようになった時にバランスのよい食事をとることができるか不安です。生活習慣病にならないためにせめて食生活だけは、よくしていくよう意識していきたい。

今は、元気でも20年後30年後、将来に病気が発症する可能性が高いので、今から薄味に気をつけ、お菓子やジュースのとりすぎに注意したいと思いました。とても大切なことを教えてもらったので、家に帰ってから注意したいです。

一番基礎的な好き嫌いをなくす、早寝早起きをする、しっかり朝ご飯をとろうと思いました。

私は、夜遅く寝ているのとテレビを多く見ているのが今一番の課題だと思います。生活習慣病に関係することがわかったので、睡眠時間を増やしていきたい。いつも寝る前にスマホを見ていたが、ブルーライトをみているとちゃんと休めないことがわかった。



「骨密度検診事前指導」

日時 平成28年11月10日(木) 6校時
 対象 豊南中学校2学年
 指導者 春庭敬造 大塚 敦子 (T1)
 秋巻敬造 小安 亜幸 (T2)
 場所 多目的活動室

○主題 骨の健康と食生活(骨粗鬆症予防)

○ねらい
 ・骨密度測定の目的を知り、骨粗鬆症との関係を知る。
 ・食生活の見直しと成長期の食事(特にカルシウム)の取り方について理解する。

○展開

過程のねらい	学習内容と活動	教師の支援○評価	資料
骨と骨粗鬆症について知る(10分)	1. 検診目的について知る。 骨の働き・役割と骨粗鬆症について知ろう	・骨の健康を伝えるきっかけとする。	
骨密度測定について知る(5分)	2. 骨の形成、働き、役割について知る。 3. 骨粗鬆症とはどんな病気か、病気の進み方やあらわれ方を知り、原因を伝える。 Ca不足の害を知り、子どもの頃から予防の大切さを理解する。	・体内における骨に興味を持ち、カルシウムと骨の大切な関係を伝える。 ・普段の食事が骨粗鬆症につながることを伝える。 ○骨や骨粗鬆症を理解し、予防の大切さが理解できたか。	写真
骨の健康について予想する(5分)	4. 検診の受け方について知る。 5. 示された結果を見て、どのような生活をしている人がグループで話し合う。 骨の健康と食生活を考えよう	・骨密度測定の方法と結果を理解させる。 ・予想でよいので、いろいろな意見が出るようにさせる。 ○自分の意見を述べたり、他人の意見を聞いていたりしている。	リーフレット
予防の一つとして食生活を考える(25分)	5. 栄養素の一つカルシウムとカルシウムの体内での働きについて知る。 6. カルシウムを多く含む食品や中学生のカルシウム必要量を知り、簡単なよいカルシウム摂取方法を理解する。	・パワーポイントを使い視覚に訴える。 ・写真を提示することにより、興味をもたせ理解を図る。 ○カルシウムを多く含む食品を知り、成長期のカルシウム摂取の大切さが理解できたか。 ○毎日の食事や朝食の摂り方が骨粗鬆症予防、骨の健康につながることを理解できたか。	パワーポイント リーフレット おかしちゃん人形
骨に良い食生活や生活習慣が考えられる(5分)	7. 自分の骨を守り、健康を維持していくためには、食生活と合わせ生活習慣も大切であることを理解する。	・健康維持には、病気予防の他に規則正しい生活(睡眠、食事、排便、運動)も大切なことを意識づける。	

○評価 カルシウムの大切さが理解できたか。
骨の健康のために、食生活を営む生活習慣を改善しようとする意欲が持てたか。

しっかりとりたいカルシウム

2年 _____ 組 _____ 番 氏名 _____

1. 骨量が高い人は、どんな生活をしているのか、予想しよう。



2. カルシウムの働きとは?

- ① たくましい()、強い()を作る。
- ② 神経が高ぶって、()するのを防ぐ。
- ③ ()や()を正常に保つ。
- ④ けがをした時に、()を凝固させる

3. 中学生はどのくらいカルシウムを摂取すればいいのだろう?

年齢	性別	エネルギー(kcal)	1日に必要なカルシウムの量(mg)
		2500	
		2250	
		2650	
		2000	



○和食給食について

和食料理人考案の給食を4日間実施した。同時に和食の良さやだしについて掲示したり、給食時間に話しをしたりすることで、和食についての興味・関心を高めた。料理人の方々に考案してもらったが、給食で提供できるようにアレンジをしている。そのため、普段の給食と大きく変わったものではないのだが、生徒たちは『有名な料理人さんが考えてくれた』というだけで、興味・関心が高く、いつも以上に声をかけてくる生徒が多かった。

1月11日(月)【銀座小十 奥田透さん】

・ごはん プリの縁起野菜あんかけ きんぴらごぼう お雑煮 牛乳

1月12日(火)【お料理宮本 宮本大介さん】

・ごはん 豚の角煮とうずらの煮卵 おひたし 開運みそ汁 牛乳

1月13日(金)【御料理与志福 高橋憲治さん】

・ごはん 鶏肉の源平焼き 大根なます もち巾着の白みそ仕立て 牛乳

1月16日(月)【京料理たか木 高木一雄さん】

・ごはん 鮭の紅白かぶら蒸し ブロッコリーのみそ炒め のっぺい汁 牛乳



し わしょく ぎょうじょく ~知ろう! 和食(行事食)のこと!!~

平成29年1月16日(月) 丸山学校給食センター

今日は京料理たか木の料理人高木一雄さんに考えてもらった給食です。

ブロッコリーのみそ炒め

ブロッコリーは冬に採れる野菜です。カリフラワーと一緒に使いました。両方とも丸山産です。また丸山産のりんごも入っています。丸山のりんごは甘酸っぱいといわれ、竹の子の甘い漬物とされています。また、おくさんの漬物があることから竹の子の漬物しが多くあるという縁起を聞いています。



鮭の紅白かぶら蒸し

鮭は脂身では塩焼きとされています。塩焼きとは「塩漬」をいえるために、ごぼうを蒸べて塩味を調える調理です。その前に白いごぼうと一緒にいただくこととです。

蒸とかぶで蒸すの作りかたは、蒸すのみ、おめでたさを表しています。

1972年 丸山産生誕

大阪での修業を経て、2005年に「京料理たか木」を創設。2010年から7年連続でエシランガイド2つ星を獲得しています。
和食部 高木一雄 日本代表 賞状受領者。



のっぺい汁

正月などの行事に食べられる汁物です。「ん」が二つつく食べ物を食べると福を呼ぶという縁起を聞いて、にんじんを入れていますが、また「いろは」の読みかたは「ん」であることから、色が読みかたが入れ、幸運も招く「一徳家福」、願いも込められています。

高橋 憲治 様

今回は、私達の給食を考えていただきありがとうございました。

大根がまずけとてもさっぱりしていておいしかったです。お正月にも見るお料理ですが、根菜は土地に根付くことから「土地のヒーローをいただきます」という意味があつたからだといいことを初めて知りました。もうきんちゃくは私が大好きなのでもうれしかたです。お雑煮にとってもあつていい、この季節ならではのメニューでした。

鶏肉の味がしみついていて白いご飯とともにあつていい、とてもおいしかったです。私は白いご飯が大好きです。鶏肉は縁起がよくて「幸せを取りこむ」ということなので、メニューを考えて下さった高橋さんが嶺南中生、みんなが幸せに学校生活がおくれるように願って下さっているように思えました。また、このように「給食を食べたいなあ」と思いました。



宮本 大介 様

今回は南房総市の給食メニューの献立を考えたいただきありがとうございます。

おせち料理や縁起のよい料理など和食の中で感じられる日本の行事であり、風習についても考えることができました。おせち料理は年神様にお供えするものというのを知っていたのですが、かまどの神様を林め、お正月は台所で火を使わないためというところは初めて知りました。また、開運みそ汁では「ん」がニつつく食べ物がたくさん入っていて、運が良くなった気がしました。受験はこのみそ汁で乗り切ろうと思います。豚の角煮はともやわらかく、味がしみついておいしく、野菜の煮びたしは歯ごたえがあつたです。

和食は今では日本だけでなく世界に広がっています。

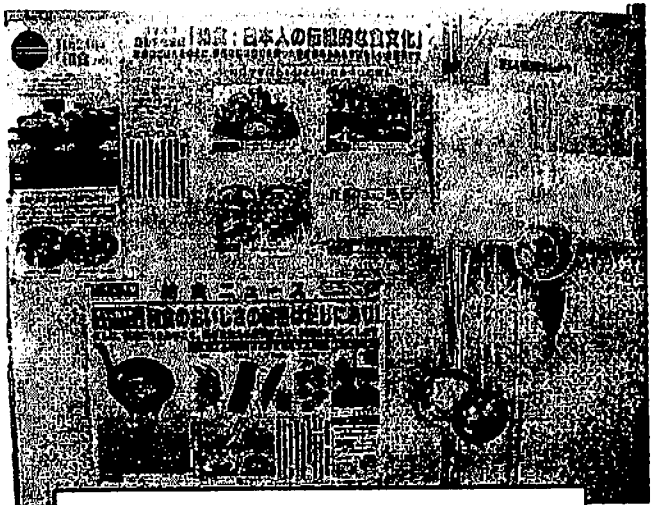
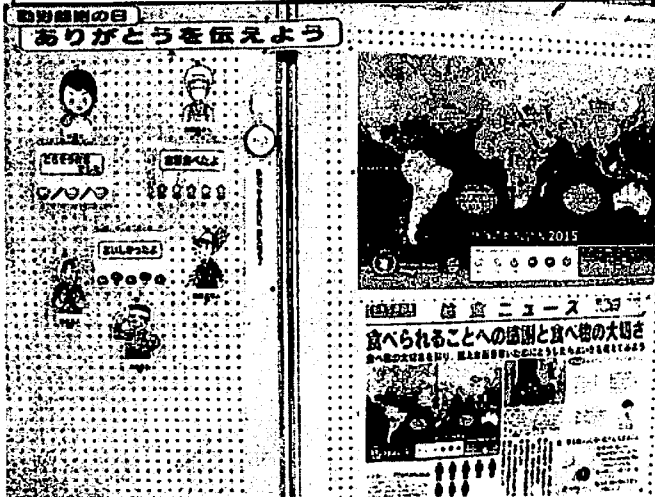
日本で最も重要な文化の一つだと思つたからこそ深く和食を知り、今度は自分が作れるようにしたいです。本当にありがとうございます。



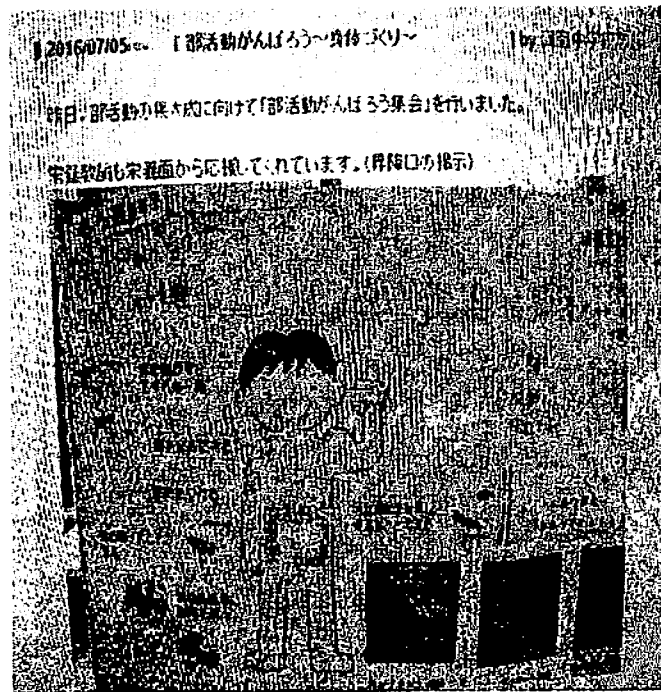
南房総市立 嶺南中学校 三年

○嶺南中の掲示物と一口メモ

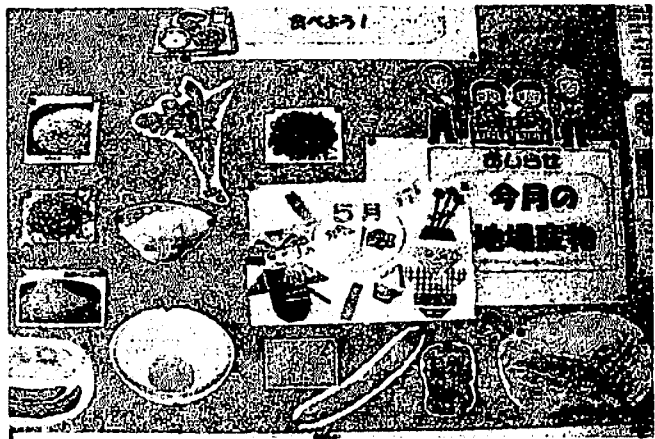
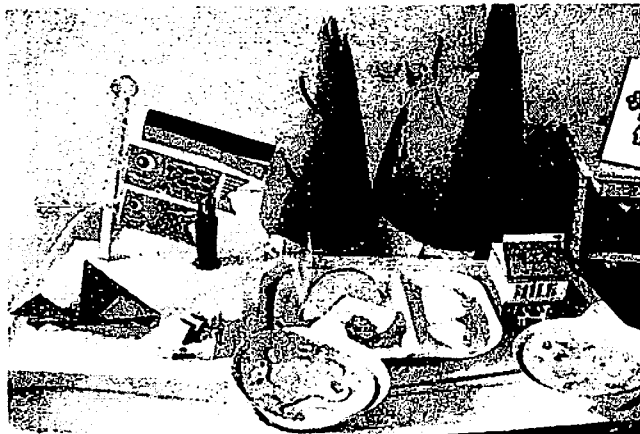
11月 勤労感謝の日 ありがとうを伝えよう
～給食に関わる人へメッセージを送ろう～



11月 和食について
正しい配膳をしように挑戦する生徒



左：本校のブログに掲載 多くの保護者が見ているため、活用は大切である。
左下：ペーパークラフトで季節感を出す。生徒も楽しみにしている。
右下：使用地場産物について知らせている。





収穫の様子について





～知ろう！嶺南中の恵み！！～

平成 28 年 6 月 10 日 (金) 丸山学校給食センター

今日は、嶺南中の畑で作ったじゃがいもと玉ねぎをたっぷり使ったビーフシチューです。
嶺南中学校給食部の3年生6名で収穫しました。(収穫分はすべて本日使用しています)
栄養のつまったじゃがいもと玉ねぎをよ～く味わってください。



玉ねぎは、上のみどりの部分と根の部分を取り除き、その部分を調理しました。

さつまいもは、皮を剥き、切ります。

出来立てのビーフシチュー☆給食センター給食も一生懸命作っています。ぜひ食べてね。

～知ろう！地元の恵み！！～

平成 28 年 11 月 15 日 (火) 丸山学校給食センター

みなさんが9月から食べている長ねぎは、地元丸山で作られたものです。
その長ねぎを作っている佐久間さんにお話を聞いてきました。



ここに長ねぎの畑があります。

長ねぎの畑に毎日水をかけています。

(長ねぎを作る時に気をつけていることは?)
大切に育てるために、肥料の量を調節してあげます。おいしく食べてください。

(ご質問は?)
長ねぎの畑、冬は雪が降りるので、長ねぎが凍らないように、雪をかき除きます。しかし、雪が降ると、長ねぎが凍ると、味が落ちるので、雪が降ると、雪をかき除きます。

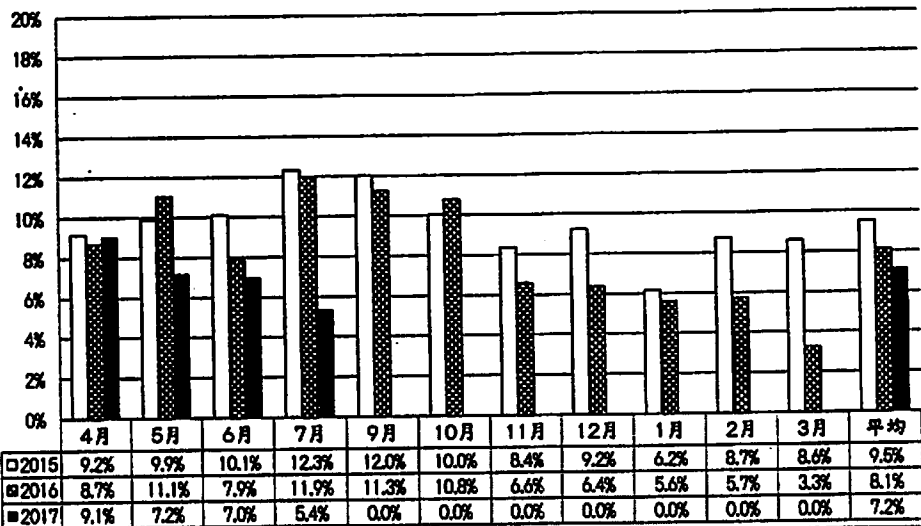
長ねぎの畑には、毎日水をかけ、毎日水をかけています。
12月には、雪が降ると、長ねぎが凍らないように、雪をかき除きます。

冬は雪が降ると、長ねぎが凍らないように、雪をかき除きます。
12月の畑に雪が降ると、長ねぎが凍らないように、雪をかき除きます。

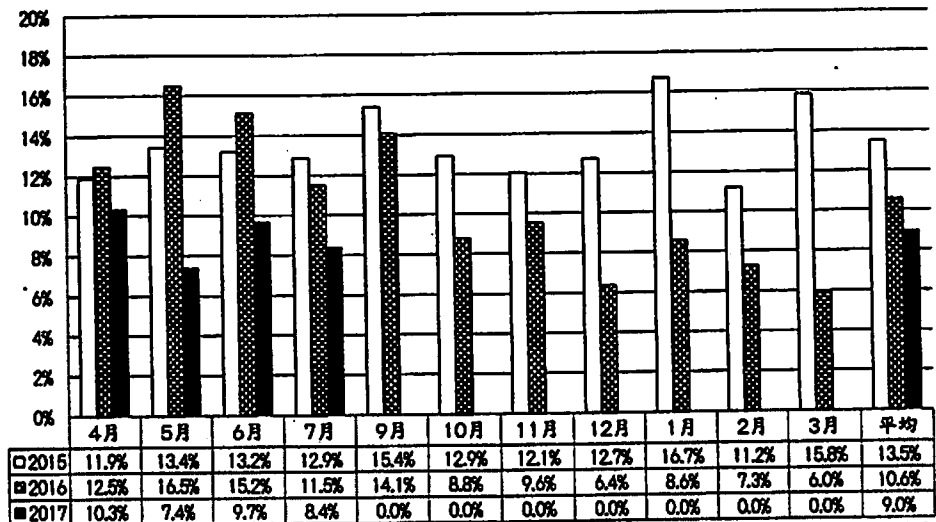
今がおいしい長ねぎを
しっかり味わいましょう！！



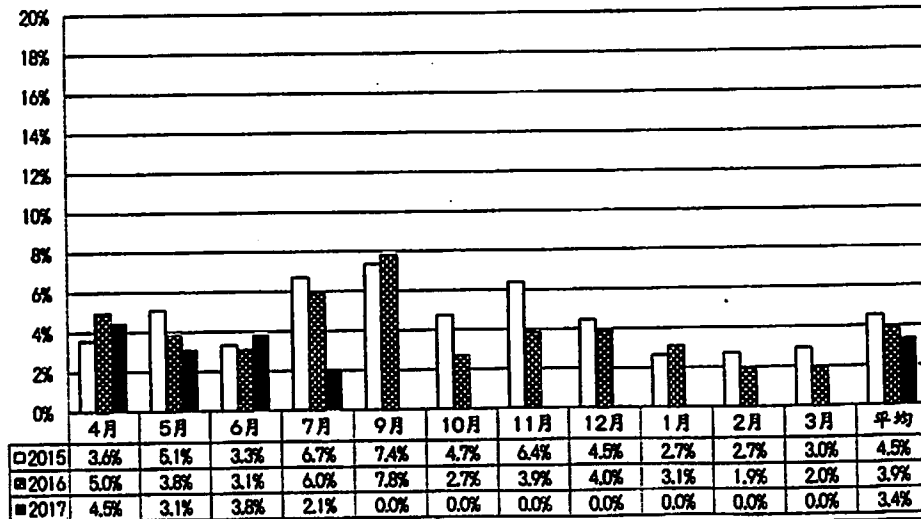
ごはんの残食率



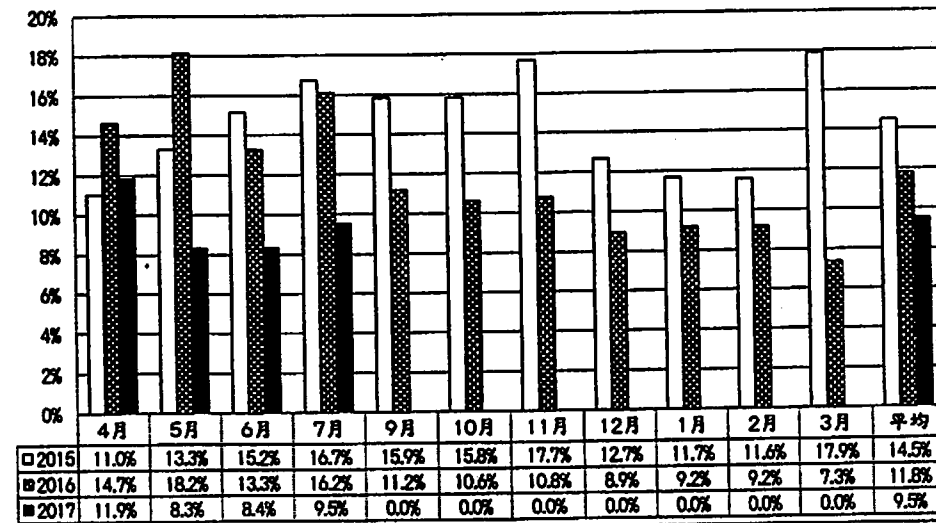
副菜の残食率



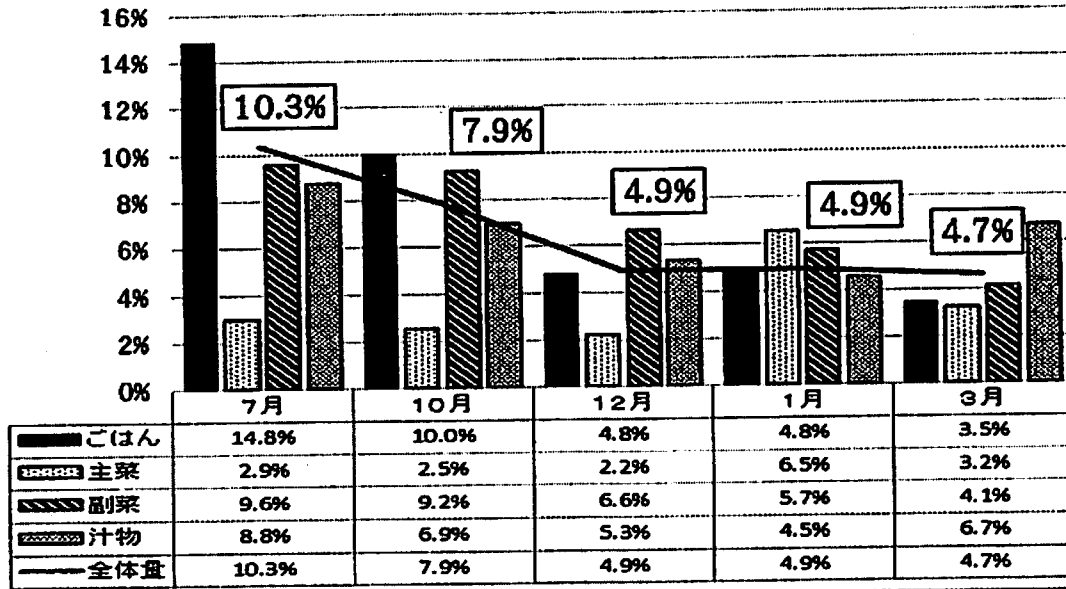
主菜の残食率



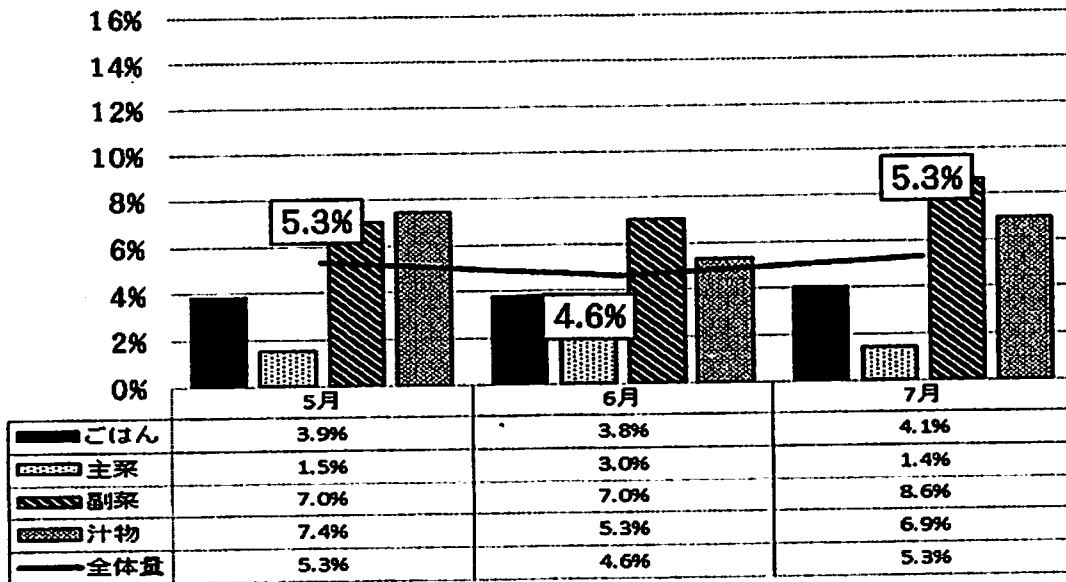
汁物の残食率



残食チェック時の変化(2016)



残食チェック時の変化(2017)



	該当月の平均残食率	チェック時の残食率	差
2016.7月	12.5%	10.3%	2.2%
2016.10月	9.3%	7.9%	1.4%
2016.12月	6.8%	4.9%	1.9%
2017.1月	6.7%	4.9%	1.8%
2017.3月	4.8%	4.7%	0.1%
2017.5月	7.1%	5.3%	1.8%
2017.6月	7.3%	4.6%	2.7%
2017.7月	6.5%	5.3%	1.2%