

10月25日(木)の公開授業時に、在校生の保護者を対象にした「給食試食会」を実施しました。

【実施内容】

① 地場産物をふんだんに使った献立

- 紫黒米ごはん、牛乳、ミートローフ、人参グラッセ、ぶどう、きのこ汁
- 減塩の取組等について

保護者の皆様へ

平成30年8月から夜間学校給食実施基準が一部改正され、食塩の基準量が3g→2.5gとなりました。現在、日本人は1日平均10gの食塩を摂取していますので、1食2.5gにおさめるのはかなり厳しい数字です。

しかし塩分の摂りすぎは、メタボから生活習慣病につながる危険因子です。給食でも昨年から少しずつですが減塩に取り組んでいます。また、野菜や果物には福島産、伊達産を取り入れるよう心がけています。

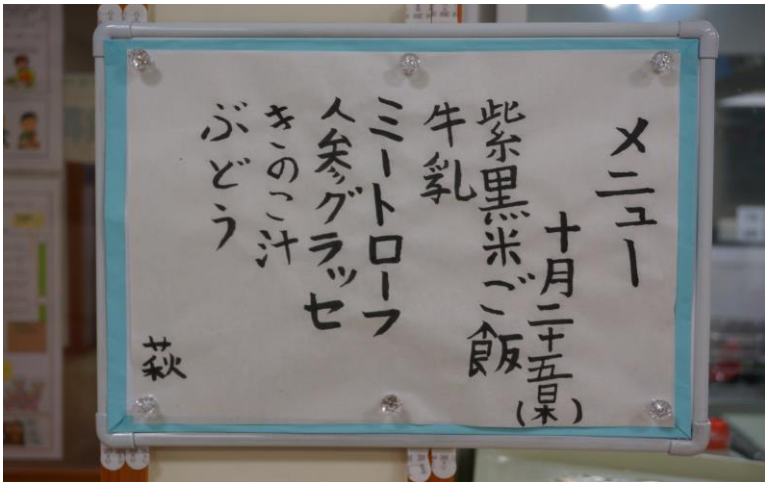


② 給食試食会

給食試食会には13名、ご参加いただきました。試食後、アンケートに答えていただきました。

③ アンケートから

- ・1年生の時から毎年いただいておりますが、すっごくおいしいです。今年が最後になってしまいましたが、これからも元気で頑張ってください！毎日、おいしい食事をありがとうございます。
- ・具だくさんで、とってもおいしく頂きました。いつも栄養たっぷりのおいしい食事をありがとうございます。来年も、ぜひ食べさせて頂きたいと思います。
- ・子どもから、「いつもおいしいんだ」と話を聞きます。本当においしかったです。入学して給食を食べるようになってから、ちょうど良い量を食べるようになり、ちょっと多目だった体重も減ってきています。感謝です。
- ・あたたかい食事が食べられて、とてもうれしい事だと思います。職員のみなさんが、生徒たちに話しかけられているのを見て、とてもうれしく思います。ありがとうございました。



- ▲ 2学期から、3・4年生が、毎日の給食のメニューを筆で書いています。

