
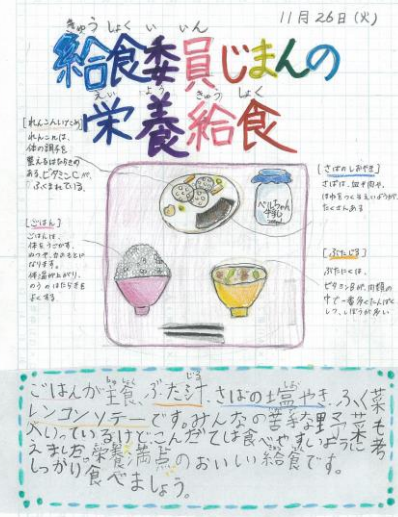


琴芝小 実践⑧	給食委員会 残量調査から献立作り		
実施日時	11月26日(火)	実施場所	教室
対象	全学年	指導者	栄養教諭 ・ 担任 ・ ()
視点	・食事の重要性 ・感謝の心 ・心身の健康 ・社会性 ・食文化 ・食品を選択する能力		
ねらい	給食委員の活動として、5月の給食残量調査から残量の多いものを献立に取り入れ、献立についてビデオ放送や掲示資料を用いて、残量減をはかる。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ○ 5月の残量調査から残量が多かった食材を抽出し、献立を作成する。 ○ 掲示資料とビデオ放送を作成する。 ○ 当日の給食の残量を調査する。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>		
児童 の感想	<ul style="list-style-type: none"> ○ 献立づくりをして大変だったけど、みんながおいしく食べてくれたのでよかったです。 ○ 残量調査で多かった食材で作ったものとは思えないようなおいしい給食で、ぼくは、きのこがあまり好きではないけど、おいしく食べられました。 ○ 私たちが作った栄養給食の残り物が少なくなっていて、ちゃんとわたしたちの努力がむくわれて、とてもうれしくなりました。 ○ チラシ作りやDVDの発表をして困なんもあったけれど、協力してのりこえることができました。がんばったおかげで残食がへってよかったです。 		
成果と 課題	<ul style="list-style-type: none"> ○ 5月の調査の実態を把握し、給食委員会が意見を出し合い1つの献立を完成することができた。 ○ 当日に向け残量減をはかるために、各学級配布用の掲示資料とビデオ放送を作成し啓発を行った。 ○ 根菜類や魚を使用した献立であったが、前回の残食率から、主菜・副菜では、2.4%から1.1%に、主食についても3.1%から1.2%に残食率が減るといった結果となった。 		

