



給食だより



岩沼市立岩沼北中学校
令和5年11月29日
文責 栄養士 本田 薫

今年も残りわずかとなりました。朝ター段と冷え込むようになり、気温の変化に身体がついていけずに、体調を崩す人が増える時期です。風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどへの予防をしっかりとしましょう。感染症と食中毒予防の第一鉄則はせっけんを使った丁寧な手洗いです。外から戻った時、そして食事の前には必ず手洗いをしましょう。

11月13日～19日は「いわぬま食育ウィーク」でした

今年のテーマは「なんだべ!いただきますな〜!〜もったいないをへらそう〜」でした。ウィーク期間中は、「食品ロス」について考える食育動画(制作:岩沼市学校栄養士会)の視聴や地場産品をふんだんに使用した市内共通メニューの提供などを行いました。岩沼市長 佐藤 淳一 氏の訪問もあり、北中生の記憶に残るウィークになりました。



市内共通献立



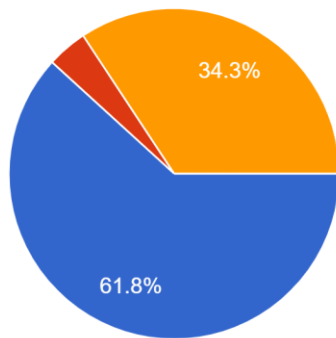
市長訪問(3年1組)



「食品ロス」の動画視聴

Q「食品ロス」の動画を視聴して、これから給食やお家での食事、外食をする時に残さずに食べようと思いましたか?

対象:全校生徒



- 思った
- 思わない
- いつも残さないで食べようと思っている

Q「食品ロス」を減らすために、自分にできそうなことには、どんなことがありますか?

A.「手前どり」を意識して買い物をする。
A. 賞味期限や消費期限を確認して食べる。
A. 好き嫌いしないで食べる。



動画視聴後のアンケート結果(実施日:R5.11.9~11.16)



図書館にある「ダイコンの本」を参考に育てました

11月に給食で登場した「ダイコン」は全て特別支援学級のみなさんが育てたもの。総量は、なんと**70kg!!**
見た目よし!味よし!のダイコンは、実は、北中図書館にある本を参考に育てました。



11/1「豚肉と大根の煮物」



11/8「大根のみそ汁」



11/22「煮込みおでん」