

浅香山小学校だより

堺市立浅香山小学校 校報

TEL: 072-238-0003

令和元年(2019)度 7月1日号

<http://www.sakai.ed.jp/asakayama-e/>

★7月生活目標★

◇身の回りの整理整頓をしよう。

家



食べ物のむだを減らす

校長 中村 義朗

早いもので、1学期も残すところ20日ばかりとなりました。子どもたちは夏休みに向け、学習のまとめや復習に取り組んでいます。

1年生の子どもたちも学校生活になじみ、毎日一生懸命学習に励んでいます。アサガオの鉢に毎朝水やりをしている姿も微笑ましく、花が咲くのを楽しみにしているようです。

さて、先日ある雑誌を見ていると「食べものの『ムダ』をなくそう」という記事が目にとまりました。みなさんも「食品ロス」という言葉をお聞きになったことがあるかと思います。食べられるにもかかわらず、廃棄されている食べ物のことです。平成28年度農林水産省及び環境省による推計によると、年間約2759万トンもの食品廃棄物が排出されたそうです。そのうちまだ食べられるのに捨てられてしまう、いわゆる「食品ロス」が643万トンもあるとのことでした。この数字は、国民全員が、毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てていることになるそうです。実にもったいない話ではないでしょうか。

ところで、本市では毎年、すべての小学校で学校給食の残食量調査を実施しています。本校でも6月3日から14日までの2週間、給食の残食量調査を行いました。5・6年生の給食委員会の子どもたちが、返却されてくるパン箱や食缶を秤に乗せ、残っているパンやご飯、主菜・副菜、そして牛乳の残食量を記録してくれました。献立によって多少のばらつきはあるものの、調査期間の1日当たりの平均残食量はご飯が16.3kg、パンが2.2kg、主菜と副菜が7.9kg、牛乳が10.4本という結果でした。昨年度の同時期にも残食量調査を行っており、牛乳の残食量は減っていますが、ご飯やパンの残食量は2倍ほどに増えています。数字についての捉え方は様々ですが、毎日これだけの食べ物が廃棄されるという事実に対して、個人的にはやはりもったいないなという思いを禁じ得ません。

世界的な人口増加や途上国の経済発展により食料需要は増大しています。そのような中、世界では10億人以上の人々が栄養不足に苦しんでいるといわれています。それは世界の全人口のうち7人に1人の割合にあたるそうです。

しかし一方で、食べられるにもかかわらず大量の食べ物が捨てられています。このことを解消していくためには、まず、一人ひとりが自分にできることを実行に移すことが大切です。学校でも家庭でも、好き嫌いせずに残さず食べることもその一つではないでしょうか。

もちろん、食べる量には個人差がありますし、食べすぎて体調を崩しては本末転倒です。無理のない範囲で実践し、少しでも食べ物のムダを減らしていければと思います。

7月行事予定

1	月	個人懇談会 振替日
2	火	個人懇談会 6年非行防止教室
3	水	個人懇談会 小中一斉登校指導
4	木	お話どんぐり(1・2年)
5	金	お話どんぐり(3・4年) 浅中生職場体験(AM)
6	土	
7	日	
8	月	
9	火	
10	水	委員会活動(アルバム撮影) PTAお話し会 再振替日
11	木	衛生委員会
12	金	0157堺市学童集団下痢を忘れない日 学校安全の日 校区自治定例会
13	土	
14	日	
15	月	海の日
16	火	
17	水	クラブ活動 マイスタディ
18	木	B4校時(13:35下校) 給食終了 大掃除(PTA清掃指導) PTA実行委員会
19	金	終業式(12:20下校)
20	土	
21	日	参院選挙
22	月	夏期学習・夏季水泳
23	火	夏期学習・夏季水泳
24	水	夏期学習・夏季水泳
25	木	ハギハツキョ
26	金	ハギハツキョ
27	土	
28	日	
29	月	
30	火	
31	水	5年臨海学校

8月行事予定

1	木	5年臨海学校
2	金	
3	土	
4	日	
5	月	
6	火	
7	水	
8	木	
9	金	
10	土	
11	日	山の日
12	月	振替休日
13	火	
14	水	学校閉庁日
15	木	
16	金	
17	土	
18	日	
19	月	学校安全の日
20	火	
21	水	
22	木	
23	金	ワールド・子どものつどい
24	土	
25	日	
26	月	始業式(B4 12:20下校) 親子清掃
27	火	B4 12:20下校
28	水	給食開始 A4 13:50分下校
29	木	A4 13:50分 下校
30	金	A4 13:50分 下校

浅香山小学校ホームページの配布文書「校報」にカラーで掲載しています。



給食残量調査 6月3日(月)～14日(金)



学校給食の実態を把握するとともに、食事内容の課題や問題点を明らかにし、食育を充実させることを目的に調査を行いました。肉やカレーなど子どもの好きなものの残量は少ないが、和食で野菜を使ったおかずは残量が多い傾向にありました。子どもたちには、和食の味付けに慣れ、大人になっても食べ継いでいってほしいものです。

結果	残量が少ない	残量が多い
1	コーンソテー	五目きんぴら
2	ドライカレー	味噌汁
3	チキンナゲット	豚肉の柳川煮



(学校の給食目標)

1. 子どもたちの健やかでじょうぶな体作りのために。
2. 食事の大切さを知り、よい食べ方を身につける。
3. 自然の豊かな恵みを感じ、命を大切にす。
4. マナーを守り、助け合いで楽しく、仲良く食べよう。
5. 育てる人、運ぶ人、作る人・・・みんなのおかげで食べられるということを知り、「ありがとう」の心をもとう。
6. 給食を通して、社会を知る。
7. 未来に伝えるふるさとや伝統の食を知ろう。

給食当番の健康・衛生点検を行っています。

- ①下痢をしていないか。
- ②発熱・腹痛・嘔吐をしていないか。
- ③服装は整っているか。
- ④丁寧に手を洗ったか。

令和元年 6月20日(木)の給食

(献立)ごはん, ハヤシライス, 牛乳, アスパラサラダ, 和風マヨドレ

20日(木)の栄養価		文部科学省基準	
エネルギー	k	623	650
タンパク質	g	22.2	21~32.5
脂肪	%	25	20~30%エネルギー比
カルシウム	mg	270	350
鉄	mg	1.4	3.0
ビタミンA	mg	248	200
ビタミンB1	mg	0.59	0.4
ビタミンB2	mg	0.49	0.4
ビタミンC	mg	23	20

※中学年(8~10歳)を例にすると...

必要なエネルギー・・・1食分約650kcal
炭水化物(米)は、80g必要である。
炊きあがった米飯では180gとなる。

平均値であり、個人によって必要量は異なるので、各教室において「減らし・増やし」をして調整しています。



栄養の仕組みを知らせるために、給食委員会が朝読書の時間に紙芝居を読みに行っています。



