

平成28年度

調査研究事業報告書



一般
財団
法人

恵庭市学校給食協会

目 次

I. 学校給食で使用する食品・器具等の調査	1
1. 食品の細菌検査	1
2. 器具等の拭取り細菌検査	8
3. 残留農薬検査	9
4. 恵庭産野菜の使用状況	10
5. 放射能汚染に対する情報収集	13
II. 学校給食に関する調査	14
[1] 小学校給食栄養調査	14
[2] 中学校給食栄養調査	20
III. その他の調査研究	28
IV. 食生活に関する普及奨励活動	29
1. 食育推進展示	29
2. 食育情報の発信	32
3. 給食試食会	45

I. 学校給食で使用する食品・器具の調査

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の成長と健康を支える上で大切な役割を果たすものであり、バランスのとれた栄養豊かなおいしい食事であると共に、安全で安心して食べられるものでなければならない。

学校給食における衛生管理の徹底については、平成21年4月に学校給食法が改正され「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置づけられ、恵庭市では保健所による立ち入り調査、指摘事項を基に改善を行うよう設備又は作業工程・記録方法等の見直しを図り、給食の実施を進めている。

また、外部専門機関[(株)保健科学研究所]に依頼し、食品・調理品・調理器具等の細菌検査を行い衛生管理の徹底を図っている。

1. 食品の細菌検査

(1) 主食

委託加工している米飯・麺の衛生状態確認のため、センターに納品された食品について細菌検査を実施した。

① 試料の状況

米飯	当日洗米・炊飯 → 弁当箱盛りつけ 8:05~9:15 → 保温箱入れ学校配送		
麺	A	前日 製麺 → 茹で上げ袋詰め → 冷蔵庫保管	
		当日 蒸気殺菌 (8:30~9:40) → 保温箱入れ学校配送	
	B	前日 製麺 → 茹で上げ袋詰め → 冷蔵庫保管	
		当日 蒸気殺菌 (8:20~10:20) → 保温箱入れ学校配送	

② 検査結果

単位： /g

項目	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	調査月
味付きご飯 (わかめご飯)	300未満	陰性	陰性	50℃ (10:30)	48℃ (11:50)	44℃ (保温箱)	8月
うどん (A社)	300未満	陰性	陰性	67℃ (10:10)	57℃ (11:50)	59℃ (保温箱)	8月
うどん (B社)	300未満	陰性	陰性	67℃ (10:10)	56℃ (11:50)	57℃ (保温箱)	8月
白飯	300未満	陰性	陰性	51℃ (10:00)	28℃ (11:55)	24℃ (検収室)	8月
ラーメン (A社)	300未満	陰性	陰性	58℃ (10:35)	32℃ (11:53)	26℃ (検収室)	8月
ラーメン (B社)	300未満	陰性	陰性	70℃ (10:05)	30℃ (11:53)	26℃ (検収室)	8月
白飯	300未満	陰性	陰性	51℃ (10:30)	46℃ (11:45)	46℃ (保温箱)	9月
味付きご飯 (わかめご飯)	300未満	陰性	陰性	52℃ (10:26)	41℃ (11:50)	48℃ (保温箱)	9月
うどん (A社)	300未満	陰性	陰性	63℃ (10:15)	43℃ (11:50)	46℃ (保温箱)	9月
うどん (B社)	3.1×10 ²	陰性	陰性	68℃ (10:05)	43℃ (11:50)	46℃ (保温箱)	9月

③ 考 察

[米飯]

白飯・味付きご飯について、調理委託をしている事から衛生状態確認のため細菌検査を実施した。中学校センターにおいて保管方法に一部手違いがあり、学校提供状態と同じではなかった検体もあるが、どれも問題のない結果であった。

引き続き施設の衛生管理や従業員への衛生教育の徹底及び温度管理等について、納入業者へ指導を行っていく事とする。

[麺]

うどん・ラーメンについて、調理委託をしている事から衛生状態確認のため細菌検査を実施した。中学校センターにおいて保管方法に一部手違いがあり、学校提供状態と同じではなかった検体もあるが、A社については問題のない結果であった。

B社については9月の検査でうどんの一般生菌が基準値内ではあるが若干検出された。従来B社は前日工程を製麺までとしていたが、平成28年度からA社同様茹で上げ袋詰めまでを前日工程と変更している事も含め、引き続き施設の衛生管理や従業員への衛生教育の徹底及び温度管理等について、納入業者へ指導を行っていく事とする。

(2) 魚介類

① 検査結果

単位： /g

項 目	一般生菌	大腸菌群	腸炎ビブリオ	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	産地	調査月
さば切り身 (加熱前)	7.0×10^3	陰性	陰性	-7℃ (8:45)	13℃ (11:50)	11℃ (冷蔵庫)	ノルウェー	7月
ほっけ切り身 (加熱前)	7.4×10^2	陰性	陰性	-2℃ (10:00)	-3℃ (11:45)	-22℃ (冷凍庫)	アラスカ	7月
さんま切り身 (加熱前)	1.6×10^5	陽性	陰性	-7℃ (8:12)	-3℃ (11:40)	-20℃ (冷凍庫)	道内	9月
冷凍いか	1.2×10^4	陰性	陰性	-12℃ (8:25)	-15℃ (11:45)	-26℃ (冷凍庫)	ペルー・チリ	9月

② 考 察

魚介類の納品時の衛生状態を確認するため、細菌検査を実施した。

魚介類は使用前日納品である。

冷凍状態の検体、解凍された検体があるが、どれも一般生菌が基準内ではあるが検出され、さんまは大腸菌群が陽性だった。さば、ほっけ、さんまは解凍された状態で調理をするが、冷凍いかは冷凍のまま加熱調理をする。

細菌が繁殖しないよう下処理において保管・温度管理を徹底し、今後も作業毎の手洗い、十分な加熱調理等二次汚染防止と衛生管理の徹底を行っていく事とする。

(3) 肉 類

① 検査結果

単位： /g

項 目	一般生菌	大腸菌群	サルモネラ	カンピロバクター	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	産地	調査月
鶏肉 (加熱前)	2.0×10 ⁵	陽性	陰性	陰性	-1℃ (8:00)	12℃ (11:50)	11℃ (冷蔵庫)	北海道	7月
豚肉 (加熱前)	1.9×10 ⁴	陽性	陰性	陰性	-2℃ (8:05)	12℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	北海道	7月
豚挽肉 (加熱前)	3.9×10 ⁵	陽性	陰性	陰性	-2℃ (8:05)	12℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	北海道	7月
豚肉 (加熱前)	1.6×10 ⁵	陽性	陰性	陰性	-1℃ (8:05)	12℃ (11:53)	8℃ (冷蔵庫)	北海道	8月

② 考 察

加熱前の肉の衛生状態を確認するため、細菌検査を実施した。
肉類は使用当日朝納品である。
サルモネラ・カンピロバクターはいずれも陰性だったが、一般生菌と大腸菌群が検出された。
加熱前の肉やドリップの取り扱い、手袋、専用エプロンの着用・取替え、作業後の手洗い等二次汚染防止と調理時の加熱温度確認を更に徹底していく事とする。

(4) 豆腐類

① 検査結果

単位： /g

項 目	一般生菌	大腸菌群	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	調査月
焼豆腐 (加熱前)	2.9×10 ³	陽性	8℃ (8:00)	11℃ (11:50)	11℃ (冷蔵庫)	7月
豆腐 (加熱前)	1.2×10 ³	陽性	10℃ (7:52)	11℃ (11:45)	8℃ (冷蔵庫)	7月
豆腐 (加熱前)	300未満	陰性	17℃ (9:50)	6℃ (11:47)	2℃ (冷蔵庫)	10月
豆腐 (加熱前)	300未満	陰性	7℃ (7:55)	6℃ (11:50)	3℃ (冷蔵庫)	10月
焼き豆腐 (加熱前)	7.2×10 ²	陰性	4℃ (7:55)	6℃ (11:50)	2℃ (冷蔵庫)	10月

② 考 察

納品時の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。
豆腐類は使用当日朝納品である。
7月の検査では焼豆腐、豆腐共に基準値内ではあるが若干の一般生菌と大腸菌群が検出された。
10月の検査では大腸菌群は検出されず、一般生菌も減少した。
給食では生食提供はないが、本来生食できる食品である事から業者への確認及び管理指導を行って
いく事とする。
また、豆腐についても二次汚染の可能性が高い食品である事を再認識し、取り扱い後の手洗い等衛
生管理を徹底していく事とする。

(5) 果物類

① 検査結果

単位： /g

項目	一般生菌	大腸菌群	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	調査月
さくらんぼ (喫食時)	300未満	陰性	19℃ (10:20)	25℃ (11:50)	27℃ (研修室)	7月
すいか (喫食時)	300未満	陰性	19℃ (9:45)	12℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	7月
メロン (喫食時)	8.6×10^2	陰性	23℃ (10:30)	26℃ (11:48)	26℃ (研修室)	8月
メロン (喫食時)	2.7×10^6	陽性	22℃ (9:55)	14℃ (11:53)	8℃ (冷蔵庫)	8月
梨 (喫食時)	4.3×10^3	陰性	15.4℃ (10:10)	20℃ (11:45)	28℃ (研修室)	9月
りんご (喫食時)	300未満	陰性	18℃ (10:15)	18℃ (11:45)	23℃ (研修室)	10月
梨 (喫食時)	300未満	陰性	16℃ (9:50)	9℃ (11:50)	5℃ (冷蔵庫)	10月
柿 (喫食時)	300未満	陰性	14.3℃ (9:50)	9℃ (11:50)	3℃ (冷蔵庫)	10月

② 考 察

基本的に3槽流水洗浄を行い提供している非加熱献立の果物について細菌検査を実施した。

7月提供のさくらんぼ、すいか、10月提供のりんご、梨、柿については問題のない結果であった。

9月提供の梨についても若干の一般生菌が検出されたが基準値内ではあった。

8月のメロンについては、小学校センターで一般生菌が基準値内ではあるが若干検出され、中学校センターは一般生菌の数値が高く、大腸菌群も陽性であった。小学校センター同様に4槽洗浄にする等改善を行っていく事とする。

果物提供にあたっては、丁寧な3～4槽流水洗浄、手袋の着用、適切な温度管理を行い、衛生管理の徹底をしながら今後も慎重に提供していきたい。

(6) 卵類

① 検査結果

単位： /g

項目	一般生菌	サルモネラ	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	調査月
卵 (殻)	300未満	陰性	15℃ (10:45)	3℃ (11:47)	2℃ (冷蔵庫)	10月
卵 (内卵)	300未満	陰性	15℃ (10:45)	3℃ (11:47)	2℃ (冷蔵庫)	10月

② 考 察

鶏卵は、表面洗浄・殺菌されたものを納品しているが一般的に鶏卵からサルモネラが検出される可能性が考えられることから、加熱前の鶏卵の殻と内卵について検査を実施した。

一般生菌・サルモネラ共に検出されず衛生的な状態であったが、鶏卵の取り扱いについては引き続き二次汚染に注意し、十分な加熱調理と温度管理を行っていく事とする。

(7) 調理済献立
 (サラダ・和え物)

① 検査結果

単位： /g

項目	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	場 所	調査月
ごぼう (洗浄前)	3.3×10 ⁵	陽性			16℃ (10:50)	6℃ (11:50)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	6月
ごぼう (洗浄後)	1.1×10 ⁶	陽性			15℃ (8:20)	6℃ (11:50)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	6月
ごぼうサラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	11.8℃ (10:37)	17℃ (11:50)	25℃ (研修室)	小学校 センター	6月
きゅうり (洗浄後)	3.6×10 ⁵	陰性			12℃ (9:00)	7℃ (11:50)	7℃ (検査室)	中学校 センター	6月
野菜サラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	7℃ (10:10)	7℃ (11:50)	7℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	6月
ミニトマト (洗浄後)	300未満	陰性			12℃ (9:10)	12℃ (12:00)	6℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	6月
おかか和え (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	12.8℃ (10:02)	22℃ (11:45)	25℃ (研修室)	小学校 センター	6月
もやしの和え物 (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	10.4℃ (10:05)	10℃ (11:50)	7℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	6月
きゅうり (洗浄後)	2.4×10 ⁴	陽性			13℃ (8:00)	6℃ (11:50)	11℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	7月
わかめの酢の物 (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	14℃ (10:14)	18℃ (11:50)	24℃ (研修室)	小学校 センター	7月
きゅうり (洗浄後)	9.2×10 ³	陰性			21℃ (8:30)	14℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	7月
大根と海藻のサラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	10.1℃ (9:55)	13℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	7月
もやし (洗浄後)	3.8×10 ⁶	陽性			17℃ (9:13)	7℃ (11:50)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	7月
ミニトマト (洗浄後)	300未満	陰性			21℃ (9:00)	12℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	7月
ミックスサラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	10.6℃ (9:57)	12℃ (11:50)	26℃ (研修室)	小学校 センター	7月
梅おかか和え (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	10.2℃ (10:00)	12℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	7月
もやし (加熱前)	4.5×10 ⁶	陽性			17℃ (9:05)	11℃ (11:48)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	8月
もやし (加熱後)	300未満	陰性			86℃ (9:25)	13℃ (11:48)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	8月
ミニトマト (洗浄後)	300未満	陰性			22.9℃ (10:28)	17℃ (11:50)	28℃ (研修室)	小学校 センター	8月
ミニトマト (洗浄後)	3.9×10 ²	陰性			18℃ (8:25)	13℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	8月
ひじきサラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	9.5℃ (10:00)	13℃ (11:48)	32℃ (研修室)	小学校 センター	8月
切り干し大根のナムル (喫食時)	4.8×10 ²	陰性	陰性	陰性	13.8℃ (10:17)	18℃ (11:50)	32℃ (研修室)	小学校 センター	8月
茎わかめのサラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	14.7℃ (10:00)	14℃ (11:58)	9℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	8月
ごま和え (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	11.4℃ (10:00)	12℃ (11:55)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	8月

項目	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	場所	調査月
きゅうり (洗浄後)	1.8×10 ⁴	陽性			19℃ (8:10)	11℃ (11:47)	11℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	9月
大根サラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	9.8℃ (9:55)	11℃ (11:47)	27℃ (研修室)	小学校 センター	9月
ミニトマト (洗浄後)	4.0×10 ³	陰性			24℃ (8:10)	12℃ (11:50)	7℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	9月
三色和え (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	17.4℃ (10:40)	15℃ (11:47)	28℃ (研修室)	小学校 センター	9月
くらげときゅうりの和え物 (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	10.1℃ (9:55)	14℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	9月
タイ風春雨サラダ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	陰性	14.8℃ (10:05)	10℃ (11:45)	7℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	9月
キャベツ (洗浄後)	3.1×10 ³	陰性			18℃ (8:20)	3℃ (11:47)	2℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	10月
きゅうり (洗浄後)	1.1×10 ⁴	陰性			17℃ (8:10)	3℃ (11:47)	2℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	10月
海藻サラダ (喫食時)	8.2×10 ²	陰性	陰性	陰性	10℃ (10:04)	6℃ (11:47)	21℃ (研修室)	小学校 センター	10月
きゅうり (洗浄後)	300未満	陰性			2℃ (8:10)	10℃ (11:50)	8℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	10月
山菜ミックス	1.4×10 ⁵	陰性			14℃ (8:50)	6℃ (11:50)	2℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	10月

② 考察

洗浄前後・加熱前後・非加熱献立の野菜、和え物、サラダの喫食時の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

すべての献立において黄色ブドウ球菌、サルモネラは陰性であった。一般生菌の基準は、未加熱処理惣菜基準＝10⁶、加熱処理惣菜基準＝10⁵（食品衛生法規範）であり、どの検体も問題のない結果ではあったが、ごぼう、きゅうり、もやしは加熱前に大腸菌群が検出された。

小学校センター6月使用のカットごぼうは、使用前日に納品された時点で一般生菌と大腸菌群が検出され、洗浄後に検出された結果から、冷蔵庫保管中に増殖したと思われる。加熱調理後のごぼうサラダ喫食時は問題のない結果であり、十分な加熱がされている事も確認された。

7月～9月使用のきゅうり、もやしからも基準値内の一般生菌と大腸菌群が検出されたため、10月使用の洗浄後きゅうりは洗浄方法を確認し、気温・水温も下がってきている事もあり大腸菌群は検出されなかったが、洗浄後キャベツ及び加熱調理後の海藻サラダからは基準値内の一般生菌が検出された。8月の加熱調理後の切り干し大根のナムルからも同様に若干の一般生菌が検出された事から、野菜の洗浄方法を確認し、今後も慎重に進めて十分な加熱及び洗浄・加熱後でも二次汚染の可能性がある事を再認識し、取り扱い後の手洗い・消毒等、衛生管理を徹底していく事とする。

中学校センター非加熱献立のミニトマトは、6・7月と問題のない結果であったが、8・9月は一般生菌が若干高い数値となった。夏場の水温が高くなる事も含め洗浄方法を再確認し、今後も慎重に進めていく事とする。

10月使用のレトルトパック状態の山菜ミックスは、一般生菌が基準値内ではあるが数値が高かった。取り扱い後の手洗い・二次汚染防止等、衛生管理の徹底を図っていく事とする。

センターで調理し提供するサラダや和え物は、解凍、袋開け、水戻し、加熱、冷却、材料合わせ、調味と複数の作業工程の中、適正に加熱調理が行われている事を確認できたが、衛生管理の不備による二次汚染や、喫食までの時間経過に伴う菌の増殖も考えられる事から、今後も器具の衛生管理、作業毎の手洗い・温度管理・記録の徹底について配慮し提供していく事とする。

〈揚げ物・焼物・蒸物〉

① 検査結果

単位： /g

項 目	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	場 所	調査月
鮭フライ (喫食時)	300未満	陰性			99.3℃ (9:50)	25℃ (11:50)	24℃ (検査室)	中学校 センター	6月
さばの塩焼き (喫食時)	300未満	陰性			90.6℃ (9:00)	30℃ (11:50)	31℃ (研修室)	小学校 センター	7月
野菜しゅうまい (喫食時)	300未満	陰性			92.3℃ (10:10)	27℃ (11:47)	24℃ (検査室)	中学校 センター	7月
蒸しぎょうざ (早朝喫食時)	300未満	陰性			95.6℃ (10:12)	30℃ (11:47)	28℃ (研修室)	小学校 センター	9月
豚肉の生姜焼き (早朝喫食時)	300未満	陰性			91.8℃ (8:48)	26℃ (11:47)	25℃ (事務所)	小学校 センター	9月
竹輪の磯部揚げ (早朝喫食時)	300未満	陰性			99.7℃ (10:05)	25℃ (11:50)	27℃ (検査室)	中学校 センター	9月

② 考察

給食センターで加熱調理し提供する調理済献立について細菌検査を実施した。

実施した献立について一般生菌・大腸菌群の検出はなく、適正に加熱調理が行われている事を確認した。

調理にあたっては、引き続き加熱温度（中心温度90℃以上）の確認、調理から喫食までの時間短縮に努め、衛生管理の徹底を図っていく事とする。

2. 器具等の拭き取り細菌検査

(1) 小学校センター

① 検査結果

項目	一般生菌	大腸菌群	備考	調査月
R釜担当者 手 (生野菜投入後)	5.1×10^3	陰性	検査範囲 : 100mm^2	6月
R釜担当者 手 (手洗い後)	3.0×10^3	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
R釜担当者 手 (配食前)	<10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
R釜調理台 (調理中)	10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
真空冷却器 (内)	1.5×10^2	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
保冷库取手	<10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	

② 考察

ごぼうサラダ調理時の担当者手と、触れる頻度の高い調理台・真空冷却器・保冷库の取手の拭き取り細菌検査を実施した。大腸菌群はすべて陰性であったが、汚染度の高いカットごぼうを含む生野菜を釜に投入後の手には一般生菌が若干検出された。手洗い後、手袋を使用し調味・配食をするが、手洗い後の菌の減少があまり見られない事から生野菜投入後の十分な手洗いを指導徹底していく事とする。

配食前の手・調理台・真空冷却器・保冷库取手は問題のない結果ではあったが、二次汚染防止のためにも作業途中での手洗い・消毒等の衛生管理に十分留意していく事とする。

(2) 中学校センター

① 検査結果

項目	一般生菌	大腸菌群	備考	調査月
R釜担当者 手 (生野菜投入後)	30	陰性	検査範囲 : 100mm^2	6月
R釜担当者 手 (手洗い後)	<10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
R釜担当者 手 (配食前)	<10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
R釜調理台	10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
R釜ひしゃく (持ち手)	<10	陰性	検査範囲 : 100mm^2	
上処理室側扉取手	40	陰性	検査範囲 : 100mm^2	

② 考察

茎わかめサラダ調理時の担当者手と、触れる頻度の高い調理台、ひしゃく、扉取手の拭き取り細菌検査を実施した。大腸菌群は全て陰性であった。

生野菜投入後の手からは一般生菌が若干検出されたが、作業後の手洗いにより一般生菌は減少し、配食前の手も問題のない結果であった。

調理台・ひしゃく・扉取手も問題のない結果であった。

洗浄後の野菜であっても菌が残っている可能性もある事から、二次汚染防止のため作業後の手洗い・消毒等を徹底し、衛生管理を図っていく事とする。

3. 残留農薬検査

① 検査結果

品名	農薬名	検出値
バナナ	全項目	検出せず

② 考 察

学校給食で使用する食材は、市内又は道内・国内産を優先して使用しているが、一部使用している輸入食品について、安全性を確認するため残留農薬の検査を実施した。

バナナの残留農薬について108項目の検査を実施したが、農薬は検出されなかった。

4. 恵庭産野菜の使用状況

学校給食では、新鮮で良質かつ安全な食品を使用するために「物資規格表」を作成し、それに基づいた食品を指定業者より購入している。

特に野菜については、鮮度の良い地元野菜の積極的な使用を勧め、かつ安定供給を受けることを目的として、生産者団体であるJA道央農業協同組合と期間契約を行っている。

(1) 市内で出荷されている野菜

① J A道央農業協同組合との期間契約について

平成28年度については前年度に引き続き、9品目(じゃが芋、キャベツ、軟白葱、人参、ピーマン、ほうれん草、大根、南瓜、ミニトマト)について契約を交わし使用している。

契約期間は、野菜別に収穫期または定温倉庫での保管により使用できる期間としている。

納入単価は、両者で協議の上決定し契約を交わしている。(近隣市町村月別価格等を確認し参考にして)

供給数量は、あらかじめ野菜毎に月別予定量をセンター側で掲示し、予定量に基づいた献立を作成、月ごとに発注書を送付し購入している。

品目	使用数量 (Kg)	契約期間	品目	使用数量 (Kg)	契約期間
じゃが芋	3,604	9～10月	ミニトマト	213	8～9月
キャベツ	2,467	8～10月	ほうれん草	1,394	6～10月
軟白葱	3,488	7～1月	大根	4,436	7～10月
人参	4,336	8～10月	南瓜	914	8～9月
ピーマン	736	7～10月			

② 今後の課題

恵庭市食育推進計画の中で、学校給食における地元産食材の利用を通して地元産業に関心を持たせることを推進項目としてあげており、恵庭産食材の活用を勧めることが望まれる。しかし、恵庭産野菜の収穫時期と使用量及び種類に制約があることから、現状より増加させることは難しい状況にある。

(2) 学校給食での使用状況

・単位：Kg
・主な産地

[平成28年度月別野菜等使用実績]

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間	産地	産地
													使用量	使用量	割合(%)
じゃが芋	1,437 帯広	2,033 北広島	1,789 茨城	1,886 茨城	702 石狩	1,863 恵庭	1,741 恵庭	2,494 真狩	1,855 南空知	1,422 当別	2,084 ニセコ	1,549 十勝	20,855	3,604	18
キャベツ	530 愛知	1,058 茨城	1,083 伊達	779 伊達	522 恵庭	1,217 恵庭	728 恵庭	1,113 長沼	837 茨城	499 愛知	1,116 愛知	574 和寒	10,056	2,467	25
長葱	577 埼玉	699 茨城	810 茨城	581 恵庭	278 恵庭	778 恵庭	578 恵庭	828 恵庭	584 茨城	445 恵庭	785 埼玉	639 埼玉	7,582	3,488	47
人参	1,526 羊蹄	1,853 徳島	1,855 茨城	1,374 函館	920 恵庭	1,907 恵庭	1,509 恵庭	2,067 千歳	1,777 茨城	1,356 千葉	2,104 愛知	1,464 千葉	19,712	4,336	22
ほうれん草	115 岩見沢	188 函館	343 恵庭	227 恵庭	144 恵庭	325 恵庭	355 恵庭	260 青森	269 埼玉	101 埼玉	351 茨城	203 埼玉	2,881	1,394	49
白菜	421 茨城	361 茨城	596 函館	208 恵庭	140 江別	352 中川	286 長沼	928 長沼	492 茨城	465 茨城	752 愛知	311 埼玉	5,312	208	4
きゅうり	207 宮崎	432 宮崎	367 長沼	229 長沼	87 美唄	362 愛別	466 長沼	496 宮崎	513 宮崎	337 宮崎	338 宮崎	309 宮崎	4,143	0	0
玉葱	2,264 北見	2,585 美瑛	2,804 栃木	2,238 栃木	1,202 長沼	2,676 長沼	2,888 長沼	2,592 長沼	2,259 岩見沢	1,694 長沼	2,951 長沼	1,645 岩見沢	27,798	0	0
南瓜	0	0	0	0	245 恵庭	669 恵庭	0	0	0	0	0	0	914	914	100
アスパラガス	0	158 伊達	16 富良野	0	0	0	0	0	0	0	0	0	174	42	25
大根	879 千葉	850 函館	1,110 函館	974 恵庭	342 恵庭	1,131 恵庭	1,062 恵庭	927 恵庭	839 千葉	803 神奈川	1,015 神奈川	575 神奈川	10,507	4,436	43
ピーマン	93 宮崎	82 宮崎	128 宮崎	234 恵庭	122 恵庭	240 恵庭	140 恵庭	112 宮崎	109 宮崎	64 宮崎	91 宮崎	70 宮崎	1,485	736	50
小松菜	289 函館	233 札幌	264 札幌	177 茨城	91 穂別	210 青森	187 千歳	150 札幌	225 茨城	115 茨城	266 福岡	281 福岡	2,488	0	0
ごぼう	263 雨竜	163 十勝	362 十勝	220 羊蹄	153 羊蹄	110 芽室	40 芽室	402 芽室	192 芽室	213 雨竜	325 羊蹄	277 芽室	2,720	0	0
みつば	0	6 函館	0	0	0	0	0	0	6 東神楽	0	0	1 愛知	13	0	0
しょうが	12 高知	6 高知	12 高知	8 高知	5 高知	15 高知	11 高知	2 高知	12 高知	6 0	12 高知	1 高知	101	0	0
ミニトマト	138 熊本	119 熊本	81 静内	93 余市	134 恵庭	80 恵庭	0	0	73 熊本	56 熊本	12 熊本	137 熊本	922	213	24
春菊	14 福島	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0
パセリ	0	0	0	6 千歳	0	5 千歳	0	0	0	0	0	0	11	0	0
にら	0	0	0	0	0	0	0	48 高知	0	0	0	0	48	0	0

・単位：Kg
・主な産地

[平成28年度月別野菜等使用実績]

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間 使用量	産 使用量	産 使用割合(%)
とうもろこし	0	0	0	0	549	241	0	0	0	0	0	0	790	0	0
					江別	江別									
チンゲン菜	50	96	144	46	57	20	134	46	132	64	122	64	975	0	0
	茨城	旭川	札幌	旭川	札幌	旭川	札幌	日高	茨城	茨城	愛知	茨城			
なす	0	0	0	0	63	73	0	0	0	0	18	0	154	0	0
					茨城	茨城					熊本				
しめじ	194	204	128	123	164	167	208	274	134	190	214	167	2,167	0	0
	長野	長野	長野	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	長野	長野	長野	長野			
ブロッコリー	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	165	165	0	0
												北海道			
メロン	0	0	0	0	508	0	0	0	0	0	0	0	508	0	0
					三笠										
赤ピーマン	19	9	6	0	0	0	0	6	33	0	6	0	79	0	0
	宮崎	宮崎	宮崎					新冠	高知		宮崎				
えのきたけ	0	38	48	0	48	24	42	15	0	0	14	0	229	0	0
		長野	長野		長野	長野	長野	長野			長野				
さつまいも	0	0	0	0	0	168	508	140	420	100	180	0	1,516	0	0
						茨城	茨城	茨城	九州	茨城	0				
セロリー	0	17	2	16	13	0	6	3	9	3	9	0	78	0	0
		静岡	長野	洞爺	洞爺		洞爺	長野	伊達	福岡	愛知				
まいたけ	45	0	39	90	42	0	45	117	0	69	48	0	495	0	0
	苫小牧		苫小牧	苫小牧	苫小牧		北海道	苫小牧		苫小牧	苫小牧				
もやし	478	681	829	518	270	525	594	1,033	972	503	751	777	7,931	0	0
	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧			
エリンギ	56	46	40	21	38	43	34	44	58	53	26	32	491	0	0
	国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産			
ズッキーニ	0	0	0	22	34	0	0	0	0	0	0	0	56	0	0
				岩見沢	羽幌										
枝豆(冷凍)	164	0	128	207	0	0	207	0	0	0	0	16	722	0	0
	中札内		遠軽	遠軽			遠軽					九州			
南瓜(冷凍)	0	0	21	88	0	0	22	0	0	0	189	0	320	0	0
			北海道	北海道			北海道				北海道				
南瓜ペースト(冷凍)	76	0	130	0	0	0	132	0	0	0	0	0	338	0	0
	北海道		遠軽				遠軽								
さやいんげん(冷凍)	55	98	101	67	59	93	0	0	0	0	84	0	557	0	0
	中札内	中札内	中札内	中札内	中札内	中札内					北海道				

・単位：Kg
 ・主な産地

〔平成28年度月別野菜等使用実績〕

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間 使用量	恵庭産 使用量	恵庭産使用 割合(%)
冷凍コーン	170 北海道	144 北海道	108 北海道	240 北海道	126 北海道	289 北海道	0	0	207 北海道	0	3 アメリカ	0	1,287	0	0
ホールコーン	83 北海道	67 北海道	317 北海道	123 北海道	22 北海道	30 北海道	186 北海道	71 北海道	52 北海道	101 北海道	303 北海道	84 北海道	1,439	0	0
クリームコーン	203 北海道	0	185 北海道	203 北海道	0	0	0	0	125 北海道	0	125 北海道	0	840	0	0
ふき	62 北海道	154 北海道	0	99 北海道	0	76 北海道	0	0	24 北海道	4 北海道	70 北海道	99 北海道	588	0	0
ブロッコリー(冷凍)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200 北海道	0	200	0	0

※冷凍野菜については、北海道産を指定し使用しているものを記載した。

5. 放射能汚染に対する情報収集

恵庭市では、積極的に地産地消の取り組みを進めており、学校給食においてもできる限り恵庭産や北海道産の食材を使用している。

また、学校給食の放射能汚染対策としては、国や北海道から発信された放射性物質検査の結果情報を基に食材の選定を実施している。

さらに、牛肉などの食肉類や魚介類については、納入業者からの産地情報の提供を受け、安全性が確認されたもののみ使用しており、確認できない食材については使用していない。加工品については、材料や成分、産地を確認し、学校給食関係者で構成する献立原案検討・物資選定委員会の承認を得て使用している。

以上の事項などを「学校給食で使用している食材について」と題して、平成23年11月より恵庭市のホームページで公表している。

Ⅱ. 学校給食に関する調査

平成28年度 小学校給食調査結果

1、調査日 平成28年11月21日（月）～25日（金）のうちいずれか1日

2、対象 市内8校 5年生全員 591人

学校名	男子	女子	合計
恵庭小学校	56	55	111
島松小学校	33	26	59
柏小学校	42	41	83
和光小学校	84	82	166
松恵小学校	7	6	13
若草小学校	41	36	77
恵み野小学校	14	16	30
恵み野旭小学校	30	22	52
合計	307	284	591
全児童（3,840人）に対する割合			15%

3、調査内容 別紙のとおり

4、調査結果概要

(1) 給食について

- 給食時間については「とても楽しみ」と「少し楽しみ」を合わせると89%と26年度の85%を上回る結果となった。多くの児童にとって楽しみな時間となっており、内訳をみると「とても楽しみ」が55.5%「少し楽しみ」が33.5%となり、26年度に比べ「とても楽しみ」が増えた。また「楽しみでない」と答えた児童は26年度に比べ1.5%下回った。
- 食事時間については「ちょうど良かった」と答えた児童が61%と半数を超え26年度に比べ6%上回る結果となった。「少し足りなかった」「すごく足りなかった」と答えた児童が35.5%と26年度に比べ6.5%下回った。配膳、下膳をスムーズに行うことが喫食時間の確保につながるため、学校及び学級担任と協力をしながら食指導に取り組んできた効果が表れていると思われる。
- 給食を残す理由については「苦手なものだから」が31%と一番高かった。次に「時間がなかったから」が17%となっており、給食準備をスムーズに行うことが大切だと考えられる。次いで「残すことがない」が15.5%であり、残さず食べるように意識している様子も見られる。苦手なものを少しでも食べる意識を持てるように給食だよりでの啓発や給食時間の声掛けを大切にしていきたい。また献立においても、児童に好まれる味付けや調理の工夫を図っていきたい。時間がなく残してしまう児童もいることから先にも述べた通り配膳、下膳の指導に今後も取り組んでいきたい。
- 苦手なものが出た時にどうしているかの問いでは「ひと口は食べてみる」が46%と一番高く、次いで「がまんして食べる」が32%と、苦手なものが出ても頑張っ食べている様子が伺える。また「食べずに残す」と答えた児童も10.5%と26年度の12%から若干減少はしたが、約1割の児童が苦手なものは全く食べていないことから、ひと口でも食べられるように食べ物の大切さや感謝の気持ちを伝えていくことが必要である。

(2) 家庭での食事について

- 家で苦手なものが出た時に「食べずに残す」と答えた児童は11%であり給食同様家庭においても1割の児童が苦手なものに手をつけないという結果であった。「がまんして食べる」が39%と一番高く、次いで「ひと口は食べてみる」が31%と合計すると70%の児童が頑張っていることが伺える。
- 給食は「がまんして食べる」「ひと口は食べてみる」が78%であり、比較すると苦手なもの食べている割合は給食の方が高く、先生や友達と同じ食事を一緒に食べている事や周りの喫食が良い刺激となり、ひと口でも食べてみる事につながっているのではないかと考えられる。

(3) 朝食について

- 喫食児童は家庭および各学校の取り組み、指導の効果もあり96.5%と高い結果となった。
- 半数以上の児童が「ひとり」または「兄弟だけ」と大人のいない中で食事をとっている。「家族そろって」の食事は26%と26年度の28%より減少した。生活環境の変化等から家族揃っての食事は難しい状況にあるが、誰と食べたかや食事内容の関連を調べた結果、大人と一緒に食べる環境の方がバランスの良い食事をしている傾向がみられることから、できる限り家族一緒に食事を取り会話のある楽しい時間となるよう働きかけていきたい。また、野菜なしの児童も52.5%であった。5年生には9月に野菜についての食指導を行っているが、時間の経過とともに指導効果が薄れてしまう事も踏まえ、学校や学級担任と協力して継続的な指導を進めていく必要があると考えられる。
- 食べてこなかった理由は「時間がなかった」が36.5%と高かった。次に「いつも食べていないから」が31%と欠食が習慣化されている児童がいると考えられる。また、「食べたくなかった」「体の調子が悪かった」が26年度に比べ増加している。睡眠時間が短く食欲がないことや、起床時間が遅いことが欠食につながるため、今後さらに朝食の重要性と生活習慣について児童及び家庭に啓発を図っていきたい。

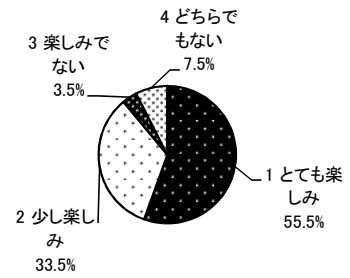
(4) 食生活について

- 「家や学校で出された野菜は食べるようにしている」の割合が一番高く、26年度に比べ7%上回っており、野菜の大切さを理解していることがわかる。しかし、朝食に野菜を食べなかったり、給食での野菜料理の残食が多い実態もあることから、食の指導を通して実践につなげられるよう今後も継続した指導を行っていきたい。また、小学生の場合は大人が食事の準備をすることが多いと考えられるため、家庭への啓発も行っていきたい。
- 「給食を残さないようがんばっている」が63%と高かった。友達と食事をとることの楽しさや学級担任の声かけにより、食の大切さを理解しているのではないかと考えられる。
- 「給食の他に牛乳か乳製品を食べている」が62%と26年度に比べ7%上回った結果に対し「給食のない土・日曜日にも牛乳を飲んでる」と答えた児童は48%と26年度とほぼ同じ結果であった。
- 「学校から帰ってから夕食までの間におやつを毎日食べている」と答えた児童は、23.5%と26年度に比べ若干上回った。4年生の時に、おやつについて食指導を行っているが、おやつの正しいとり方について今後も指導していきたい。
- 「食事の準備や後片付けの手伝いをしている」は、64%という結果であった。男女別にみると、男子の57%に対し女子が71%と女子が上回る結果であった。
- 「10時までに就寝して朝食を食べている」の割合が一番高く、朝食喫食に就寝時間が関係していると考えられる。

【調査結果】

1 給食時間は楽しみですか

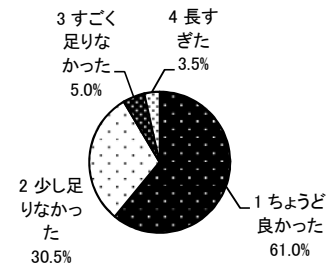
	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 とても楽しみ	43	58	53	55.5
2 少し楽しみ	42	29	38	33.5
3 楽しみでない	5	4	3	3.5
4 どちらでもない	10	9	6	7.5



- ・ 給食時間を楽しみにしている児童が平均で89%と、良い雰囲気での給食がとられていると言える。
- ・ 楽しみの程度に男女差が若干見られた。
- ・ 26年度と比較すると「とても楽しみ」が12.5%増加した。

2 給食を食べている時間はどうでしたか

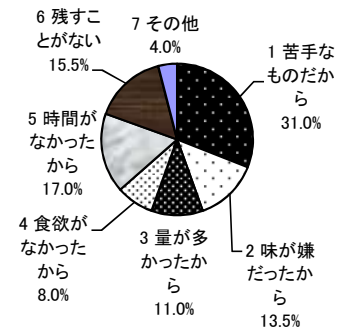
	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 ちょうど良かった	55	63	59	61
2 少し足りなかった	39	26	35	30.5
3 すごく足りなかった	3	6	4	5
4 長すぎた	3	5	2	3.5



- ・ 「ちょうど良かった」と答えた児童が61%と26年度に比べ6%上回り、「足りなかった」は3.5%下回った。授業後すみやかに準備を始め最低20分は給食時間の確保ができるよう、給食時間40分の中で進め方を工夫することが大切だと思われる。

3 給食を残す時の理由で多いものは何ですか

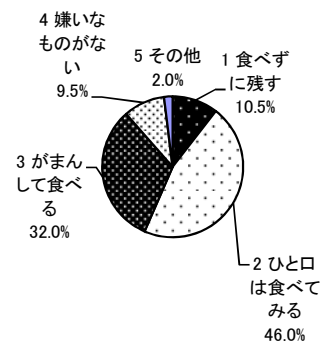
	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 苦手なものだから	32	31	31	31
2 味が嫌だったから	15	12	15	13.5
3 量が多かったから	12.5	8	14	11
4 食欲がなかったから	4.5	8	8	8
5 時間がなかったから	15	15	19	17
6 残すことがない	17	21	10	15.5
7 その他	4	5	3	4



- ・ 26年度と比べ「食欲がなかったから」が若干増えたが全体的に大きな変化はなかった。
- ・ 「苦手なものだから」の割合が1番高かった。苦手なものでも少しは食べるよう食の指導を通して学級での指導をしていきたい。
- ・ 「時間がなかったから」が17%と次に高く、前問同様スムーズな給食準備による喫食時間の確保を今後も指導していきたい。
- ・ 「味が嫌だったから」が全体で13.5%おり、家庭では食べ慣れない料理を出すことがあるのではないかと考えられる。

4 給食で苦手なものが出た場合、どうすることが多いですか

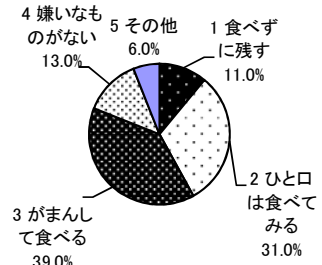
	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 食べずに残す	12	12	9	10.5
2 ひと口は食べてみる	44	40	52	46
3 がまんして食べる	29.5	32	32	32
4 嫌いなものがない	11.5	14	5	9.5
5 その他	3	2	2	2



- ・ 嫌いなものが出て頑張っている様子が伺え、26年度に比べ4.5%増加した。
- ・ 「食べずに残す」が10.5%であった。26年度と比較すると1.5%減少した。

5 家で苦手なものが出た場合、どうすることが多いですか

	平成28年度				平均
	平成26年度 平均	男子	女子	平均	
1 食べずに残す	12	14	8	11	
2 ひと口は食べてみる	33	29	33	31	
3 がまんして食べる	33	34	44	39	
4 嫌いなものがない	16	16	10	13	
5 その他	6	7	5	6	

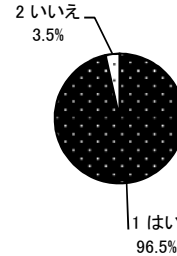


- 「ひと口は食べてみる」「がまんして食べる」が70%と26年度に比べ若干上回り、給食同様苦手なものが出て頑張っている様子が伺える。

6 朝ごはんについて教えてください

① 今日朝ごはんを食べてきましたか

	平成28年度				平均
	平成26年度 平均	男子	女子	平均	
1 はい	97.5	95	98	96.5	
2 いいえ	2.5	5	2	3.5	



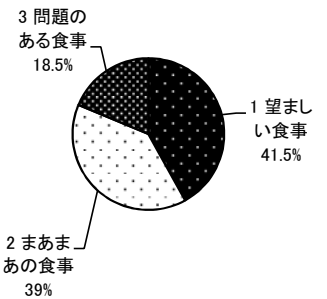
- 朝ごはんを食べている割合は高く、島松小、恵み野旭小では100%の児童が「はい」と答えている。

6 ①で「はい」と答えた人に聞きます

② 食べてきた朝ごはん、すべてに○をつけてください

※設問に対するの食事内容の評価

	平成28年度				平均
	平成26年度 平均	男子	女子	平均	
1 望ましい食事	44	41	42	41.5	
2 まあまあの食事	34	35	40	39	
3 問題のある食事	22	24	18	18.5	

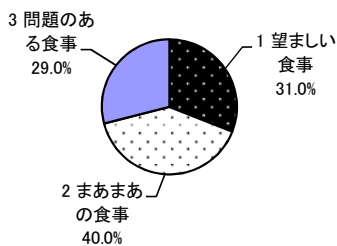


- 望ましい食事が41.5%、まあまあの食事が39%であった。
- 朝ごはんを食べてきた人の中で主食のみが17.5%であった。
- 全体の中で野菜のない朝食が52.5%を占めていた。(平成26年度調査では49%)

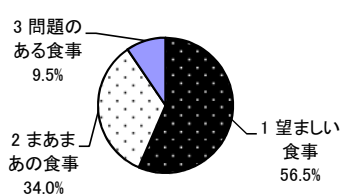
※ 誰と食べたかと食事内容の関連

	平成26年度		平成28年度	
	子供だけ	大人と一緒に	子供だけ	大人と一緒に
1 望ましい食事	37	52	31	56.5
2 まあまあの食事	33	35	40	34
3 問題のある食事	30	13	29	9.5

【子どもだけ】



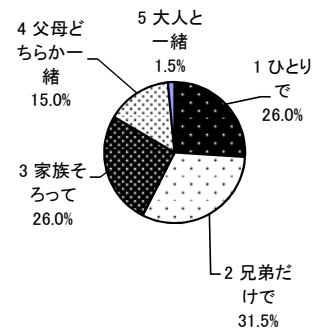
【大人と一緒に】



- 「子どもだけ」と「大人と一緒に」を食事内容で比較すると、「問題のある食事」は子どもだけで食べている児童に多く見られた。
- 「望ましい食事」は「大人と一緒に」が「子どもだけ」よりも上回る結果であった。

6①で「はい」と答えた人に聞きます
③だれと朝ごはんを食べてきましたか

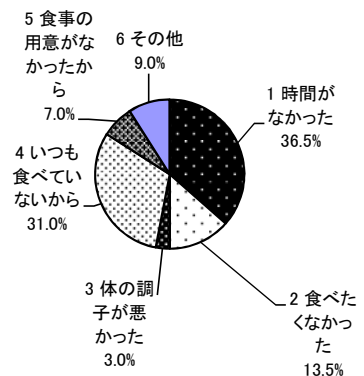
	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 ひとりで	22	29	23	26
2 兄弟だけで	32	29	34	31.5
3 家族そろって	28	25	27	26
4 父母どちらか一緒に	16	16	14	15
5 大人と一緒に	2	1	2	1.5



- ・ 26年度と同じく、半数近くの児童が子どもだけで食事を摂っていた。
- ・ 家族そろっての食事は26%と平成26年度と比べると減少していた。

6①で「いいえ」と答えた人に聞きます
④食べてこなかった理由はどれですか

	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 時間がなかった	47	44	29	36.5
2 食べたくなかった	4	13	14	13.5
3 体の調子が悪かった	0	6	0	3
4 いつも食べていないから	41	19	43	31
5 食事の用意がなかったから	4	0	14	7
6 その他	4	18	0	9



- ・ 食べてこなかった理由に「時間がなかった」と答える割合が多く、早寝、早起きができない児童がいることが推測される。
- ・ 「いつも食べていないから」と答えた割合も多く、朝食を欠食することが習慣化されていることが懸念される。
- ・ 26年度と比較すると「時間がなかった」「いつも食べていないから」は各10%減少しているが「食べたくなかった」「体の調子が悪かった」は増加している事から、生活習慣の問題が大きいと思われる。

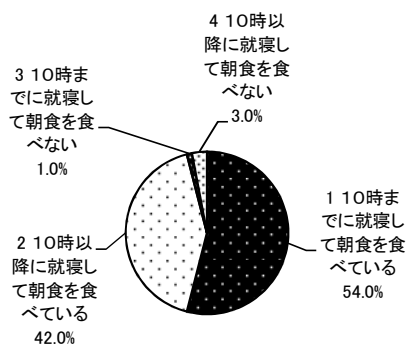
7 あなたの食生活にあてはまることに○をつけてください (複数回答)

	平成28年度 (%)			
	平成26年度 平均	男子	女子	平均
1 給食は残さないようにがんばっている	62.5	66	60	63
2 家や学校で出された野菜は食べるようにしている	67	70	78	74
3 学校から帰ってから夕食までの間おやつを毎日食べている	21.5	21	26	23.5
4 給食の他に牛乳か乳製品を食べている	55	60	64	62
5 給食のない土・日曜日にも牛乳を飲んでいる	49	51	45	48
6 食事の準備や後片付けの手伝いをしている。		57	71	64
7 午後10時までに寝ている。		57	53	55

- ・ 「家や学校で出された野菜は、食べるようにしている」との回答が最も多く、74%という結果であった。
- ・ 「食事の準備や後片付けの手伝いをしている」は、64%であり男女差が見られた。

7で10時までに寝ていると回答したうち朝食を食べた人の割合

	平成28年度 (%)		
	男子	女子	平均
1 10時までに就寝して朝食を食べている	56	52	54
2 10時以降に就寝して朝食を食べている	39	45	42
3 10時までに就寝して朝食を食べない	1	1	1
4 10時以降に就寝して朝食を食べない	4	2	3



- ・ 10時までに就寝して、朝食を食べていると答える割合が54%と最も多かった。

小学校	5年	男・女
-----	----	-----

① 質問を読んで、あてはまる番号を の中にひとつ記入してください。

1 給食時間は楽しみですか？

1. とても楽しみ 2. 少し楽しみ 1

3. 楽しみでない 4. どちらでもない

2 給食を食べている時間は、どうですか？

1. ちょうど良い 2. 少し足りない 2

3. すごく足りない 4. 長すぎる

3 給食を残す時の理由で多いものは何ですか？

1. 苦手なものだから

2. 味が嫌だったから

3. 量が多かったから

4. 食欲がなかったから

5. 時間がなかったから

6. 残すことがない 3

7. その他

4 給食で苦手なものが出た場合、どうすることが多いですか？

1. 食べずに残す

2. ひと口は食べてみる

3. がまんして食べる

4. 嫌いなものがない 4

5. その他

5 家で苦手なものが出た場合、どうすることが多いですか？

1. 食べずに残す

2. ひと口は食べてみる

3. がまんして食べる

4. 嫌いなものがない 5

5. その他

6 朝ごはんについて教えてください。

① 今日、朝ごはんを食べてきましたか？ 6-①

1. はい

2. いいえ

6-① で「はい」と答えた人に聞きます

② 食べてきた朝ごはん、すべてに○をつけてください。

ごはん	肉類	野菜	その他
パン	魚類	くだもの	〔 〕
めん	卵		
コーンフレーク	納豆・豆腐類		
いも類	海そう類		
	牛乳・乳製品		

③ だれと朝ごはんを食べてきましたか？

1. ひとりで

2. きょうだいだけで

3. 家族そろって 6-③

4. お父さんお母さんどちらかと一緒に

5. おばあちゃんなど大人のひとと一緒に

★ 次は 7 へ、進んでください。

6-① で「いいえ」と答えた人に聞きます。

④ 朝ごはんを食べてこなかった一番の理由はどれですか？

1. 時間がなかった

2. 食べたくなかった

3. 体の調子が悪かった

4. いつも食べていないから

5. 食事の用意がなかったから 6-④

6. その他

★ 次は 7 へ、進んでください。

7 あなたの食生活にあてはまることすべてに○をつけてください。

1. 給食は残さないようにがんばっている。

2. 家や学校で出された野菜は、食べるようにしている。

3. 学校から帰ってから夕食までの間、おやつを毎日食べている。

4. 給食の他に牛乳か乳製品などを食べている。

5. 給食のない土・日曜日にも牛乳を飲んでいる。

6. 食事の準備や後片付けの手伝いをしている。

7. 午後10時までに寝ている。

8 給食の感想や意見がありましたら、書いてください。

平成28年度 中学校給食調査結果

1、実施日 平成28年11月21～25日のいずれか1日

2、対象 市内5校の中学生 (各学年1クラス抽出)

(人)

	1 年		2 年		3 年		合 計		
	男子	女子	男子	女子	男子	女子	男子	女子	計
恵庭中学校	15	15	17	15	17	11	49	41	90
恵北中学校	15	18	15	18	11	14	41	50	91
恵明中学校	15	13	18	17	19	16	52	46	98
柏陽中学校	12	13	15	21	20	13	47	47	94
恵み野中学校	15	14	13	22	14	19	42	55	97
合 計	72	73	78	93	81	73	231	239	470
(全生徒)	145		171		154		470	(全体の23%)	

3、調査内容 別紙のとおり

4、調査結果概要

(1) 給食について(残す理由)

残す理由について最も多かったのは、男子は「嫌いなものだから」が28%、続いて多かったのは「残すことがない」が24%であった。女子は「嫌いなものだから」が27%と最も多く、続いて「味が嫌だから」が22%であった。「量が多かったから」は男子が4%、女子が18%「味が嫌だから」は男子が17%、女子が22%「残すことがない」は男子が24%、女子は8%と男女差がみられた。

性別や活動量に応じて栄養摂取基準量は異なっているのに対し、学校給食摂取基準は男女共通となっていることなども関係していると考えられる。

(2) 給食について(嫌いなものが出た場合の対応)

最も多かった対応は、男子は「一口も食べずに残す」が25%、女子は「一口くらいは食べてみる」が37%という結果であった。次に多かったのは、男子は「一口くらいは食べてみる」「我慢して食べる」がそれぞれ24%、女子は「一口も食べずに残す」が26%という結果であった。

男子についてみると「嫌いなものがない」「我慢して食べる」がそれぞれ女子を上回る結果であったが若干学校差もみられた。

女子についてみると「一口くらいは食べてみる」「一口も食べずに残す」の上位2つの理由で全体の約63%を占め、苦手なものに手をつけない傾向と、苦手なものでも食べてみようとする傾向に二分化していることが伺える。また、やや学校差もみられた。

また「最初から盛り付けない」は全体で6%であったが、学校差がみられた。学級の給食時のきまりなどの影響も考えられるが、一口でも食べられるように食べ物の大切さや感謝の気持ちを伝えていく必要がある。

(3) 家庭の食事について（嫌いなものが出た場合の対応）

「我慢して食べる」が全体の36%と最も多く、次に多かったのは「一口くらいは食べてみる」の21%で、男女差はほぼみられなかった。学校給食に比べ「嫌いなものがない」が全体として2%低いくらいであり大きな差はみられなかったが「嫌いなものが出ない」との回答が全体の20%という結果であった。

(4) 家庭の食事について（朝食喫食の有無）

朝食喫食の有無については「毎日必ず食べる」が全体の89%で最も多く、学校差はみられなかった。全国平均の約87%（H22年度 日本スポーツ振興センター調査）と、相違ない結果であった。

望ましい食生活を習慣化するために、朝食の重要性については引き続き啓発していく必要があると考える。

(4) ※ 家庭の食事について（朝食の内容）

朝食の内容については「主食」「カレー等・丼もの」を食べてきたという回答を合わせると全体の99%という結果となり、男女差、学校差はみられなかった。

また「おかず」については59%が食べてきており、「野菜のおかず」については29%でおかず同様、男女差はほとんどみられなかったが、学校差が若干みられた。

学校給食においても、バランスの良い献立を提供し食育を進めているが、1日の必要食品摂取量を満たしていない生徒の割合が多いと考えられることから、給食だよりを通じて家庭への啓発を図り、協力体制づくりを進めていく必要がある。その上で中学生が自ら改善、意識付けができるよう支援する食指導を継続していく。

(4) ※ 家庭の食事について（朝食を食べない理由）

最も多かったのは、男女共に「時間がないから」、続いて「食欲がないから」という結果であり、睡眠時間など生活リズムとの関係が考えられる。

また、全体で11%を占める「面倒だから」は、朝食の重要性についての意識が低いことが懸念される。

「いつも食べないから」は全体で1%と割合は低い結果であったが、朝食の欠食が習慣化している生徒がいることから、喫食を促す方法が課題となっている。

(5) 健康・からだづくりの意識について

食事をする際、健康やからだづくりを意識しているかという問いでは「たまにしている」が全体の48%で最も多く、次に多かったのは「いつもしている」が27%という結果であり、若干学校差、男女差がみられた。

「していない」は全体で25%と「いつもしている」とほぼ同じ結果であったが、女子より男子が7%高く学校差もあまりみられなかった。

生徒が自ら食生活を振り返り、からだづくりや健康への意識を高め、よりよい食生活を実施していけるような支援を引き続き行っていきたいと考える。

(6) 家庭の食事について（休日の朝食喫食の有無）

休日の朝食については「食べている」が76%で、若干男女差がみられた。平日の「毎日食べている」に比べ13%下回った。

「朝ごはんはと昼ごはんが一緒」が20%という結果から、休日の起床時間が関係していると考えられるが学校差や学年差もみられた。

(7) 家庭の食事について（休日の乳製品の摂取）

牛乳・乳製品のアレルギーをもつ生徒がいるため、摂取率を100%にするのは難しいが、休日に牛乳・乳製品を「とっている」は全体で68%で、女子より男子の割合が4%高い結果であった。引き続き、成長期のカルシウム摂取の重要性について啓発を図り、意識向上及び実践できるよう指導を行なっていきたいと考える。

(8) 家庭の食事について（休日のカップラーメンやインスタントラーメンの摂取）

休日にカップラーメンやインスタントラーメンを「よく食べる」は全体で11%という結果であり、学校差男女差がみられた。

望ましい食生活をする上で時代に合わせたカップラーメンやインスタントラーメンの摂り方について、啓発方法を検討したいと考える。

(9) 家庭の食事について（休日の外食）

休日の外食については、全体の44%が「1ヶ月に1～2回する」という結果であり、続いて「あまりしない」が39%であった。「する」と「しない」で二分化した結果となったが、する生徒が約半数であったことから外食における食品及び料理の選択などについて啓発方法を検討したいと考える。

(10) 家庭の食事について（食事準備の有無）

自分で食事を用意することが「ある」と回答したのは、全体で53%という結果であった。全体として学校差がみられ、男女差がみられた学校もあった。

(10) ※ 家庭の食事について（食事準備の方法）

食事を準備する方法では「自分で作る」が全体の63%という結果であった。男女別にみると、男子の52%に対し女子が75%と女子が上回る結果であったが、あまり男女差がみられない学校もあった。

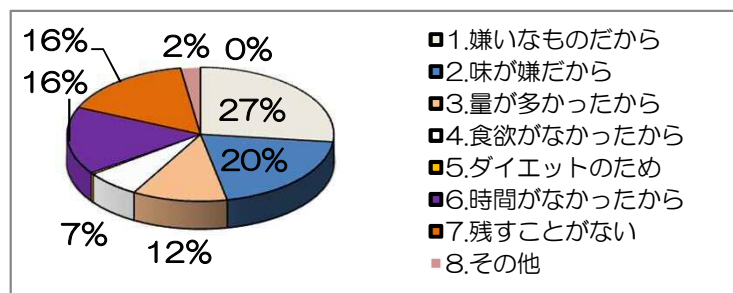
生徒が簡単に作ることができる料理等の紹介など検討していきたいと考える。

◆ 調査結果

1. 給食を残す時の理由で多いものは何ですか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.嫌いなものだから	32	31	32	35	19	25	25	36	30	19	22	20	28	26	27	28	27	27
2.味が嫌だから	15	17	16	11	33	24	21	21	20	14	21	19	26	17	21	17	22	20
3.量が多かったから	6	19	12	3	15	10	2	13	7	2	25	14	7	20	14	4	18	12
4.食欲がなかったから	2	3	2	7	4	5	4	6	5	10	12	11	14	5	9	8	6	7
5.ダイエットのため	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	2	1	0	1	0
6.時間がなかったから	8	14	11	25	18	22	20	17	19	17	9	12	10	23	18	16	16	16
7.残すことがない	34	11	23	13	8	10	27	3	15	33	11	22	12	7	9	24	8	16
8.その他	3	5	4	6	3	4	1	2	3	5	0	2	3	0	1	3	2	2



給食を残す理由で最も多かったのは「嫌いなものだから」で全体の27%という結果であった。

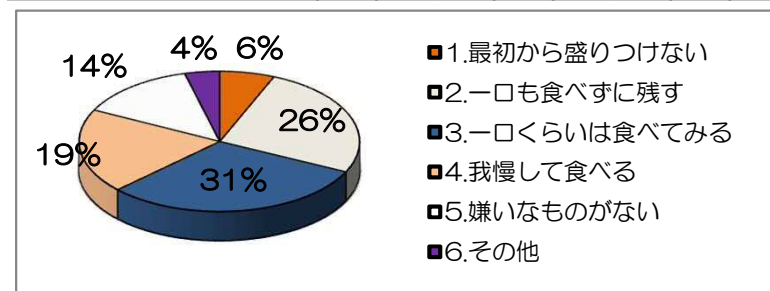
「量が多かったから」という回答は、男子の4%に対し、女子で18%という結果であった。

「残すことがない」という回答は、男子の24%に対し、女子で8%という結果であった。

2. 給食で嫌いなものが出た場合どうすることが多いですか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.最初から盛りつけない	8	11	10	0	2	1	16	12	13	4	3	3	2	4	3	6	6	6
2.一口も食べずに残す	34	19	28	34	23	27	15	40	28	13	21	18	31	27	29	25	26	26
3.一口くらいは食べてみる	13	40	24	24	43	35	29	24	27	23	37	30	29	43	36	24	37	31
4.我慢して食べる	20	14	18	31	20	25	21	7	14	29	21	24	17	12	14	24	15	19
5.嫌いなものがない	18	4	12	7	8	8	15	12	14	31	16	23	12	13	12	17	11	14
6.その他	7	12	8	4	4	4	4	5	4	0	2	2	9	1	6	4	5	4



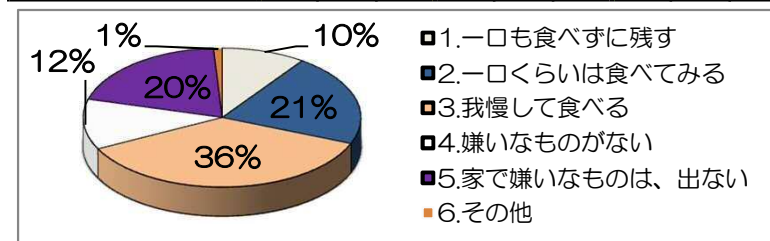
給食で嫌いなものが出た場合の対応で最も多かったのは「一口くらい食べてみる」で全体の31%であったが、次に多いのが「一口も食べずに残す」で全体の26%という結果であった。

「嫌いなものがない」という回答は、男子の17%に対し、女子で11%という結果であった。

3. 家の食事で嫌いなものが出た場合どうすることが多いですか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.一口も食べずに残す	12	3	8	13	10	11	10	12	10	2	17	9	10	8	9	9	10	10
2.一口くらいは食べてみる	26	25	26	22	29	26	15	11	13	18	18	20	21	28	24	21	22	21
3.我慢して食べる	27	31	29	33	35	34	41	33	37	48	36	40	38	39	39	37	35	36
4.嫌いなものがない	18	7	13	7	8	8	13	15	14	17	11	15	9	9	9	13	10	12
5.家で嫌いなものは、出ない	16	29	22	25	15	20	21	23	22	15	16	15	19	16	18	19	20	20
6.その他	1	5	2	0	3	1	0	6	4	0	2	1	3	0	1	1	3	1



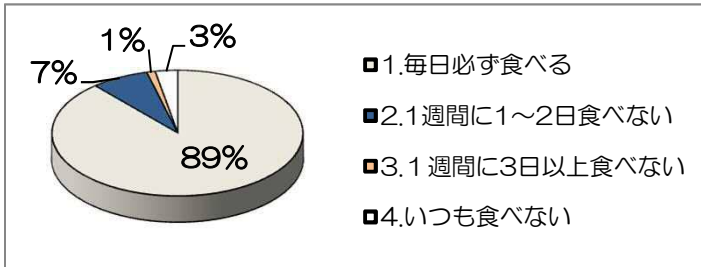
家の食事で嫌いなものが出た場合の対応で最も多かったのは「我慢して食べる」で全体の36%という結果であった。続いて「一口くらいは食べてみる」が全体の21%という結果であった。

「嫌いなものは出ない」が全体の20%という結果であった。

4. 朝食を食べてきていますか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.毎日必ず食べる	88	90	89	93	93	92	88	82	86	87	88	86	90	88	89	89	88	89
2.1週間に1~2日食べない	6	5	6	0	7	5	6	16	10	11	7	11	5	10	8	6	9	7
3.1週間に3日以上食べない	0	5	2	2	0	1	2	0	1	2	0	1	0	0	0	1	1	1
4.いつも食べない	6	0	3	5	0	2	4	2	3	0	5	2	5	2	3	4	2	3



朝食を「毎日必ず食べる」は全体で89%、「いつも食べない」は3%という結果であった。

※朝食に何を食べてきましたか？ (複数回答)

(%)

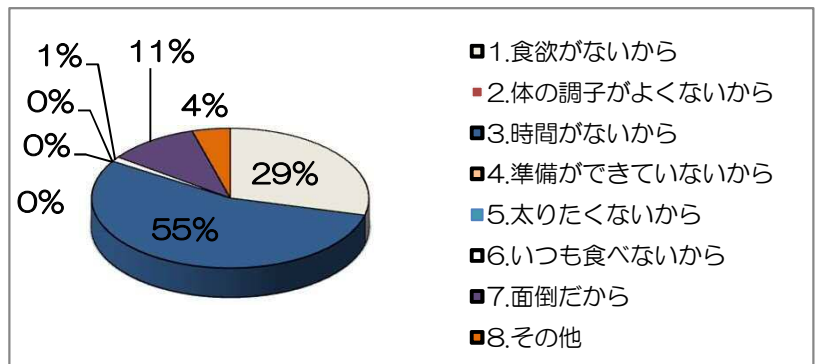
	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.主食	94	87	91	96	88	91	88	83	86	88	90	89	85	87	86	90	87	89
2.おかず(たんぱく源)	74	52	63	63	48	54	64	53	59	69	48	59	54	62	59	65	52	59
3.野菜のおかず	31	29	30	30	34	31	33	31	33	28	22	25	21	36	30	29	30	29
4.牛乳・乳製品	38	37	38	43	36	39	43	42	42	36	39	37	41	47	46	40	40	40
5.カレー・丼もの	6	5	6	19	13	15	15	5	9	11	6	8	15	9	12	13	7	10
6.その他	9	25	17	16	16	16	10	18	14	8	21	16	13	24	19	11	21	16

朝食に「主食」を食べてきたのは全体で89%という結果であった。続いて多かったのは「おかず」の59%「牛乳・乳製品」の40%という結果であった。「野菜のおかず」を食べてきたのは29%であった。

※朝食を食べない理由で多いものは何ですか？

(%)

	全体平均		
	男子	女子	平均
1.食欲がないから	32	26	29
2.体の調子がよくないから	0	0	0
3.時間がないから	54	56	55
4.準備ができていないから	0	0	0
5.太りたくないから	0	0	0
6.いつも食べないから	0	2	1
7.面倒だから	7	14	11
8.その他	7	2	4

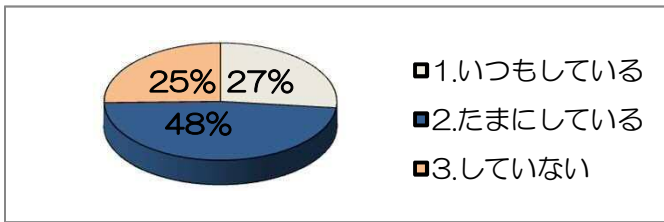


朝食を食べない理由で最も多い回答は「時間がないから」で全体の55%、続いて「食欲がないから」が29%という結果であった。

5. からだや栄養のことを考えて食事をしていますか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.いつもしている	26	23	24	21	37	29	19	21	20	31	29	30	26	34	30	25	29	27
2.たまにしている	42	49	46	48	44	46	46	49	48	41	50	45	55	56	55	46	50	48
3.していない	32	28	30	31	19	25	35	30	32	28	21	25	19	10	15	29	22	25



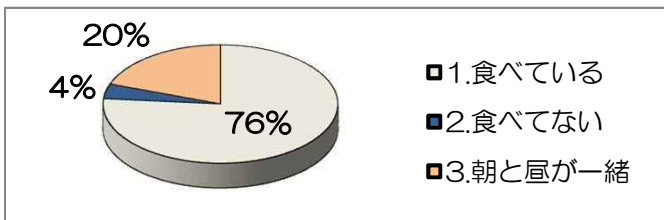
からだや栄養のことを考え食事を「たまにしている」が全体の48%で最も多く、「いつもしている」が27%「していない」が25%であった。

男女別では、学校差がみられるが「していない」は学校差がなく、女子より男子の方が7%上回った。

6. 休日に朝食を食べていますか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.食べている	70	68	69	89	72	81	82	67	75	87	73	80	78	78	78	81	72	76
2.食べてない	8	0	4	3	2	2	8	8	8	2	3	3	0	6	3	4	4	4
3.朝と風が一緒	22	32	27	8	26	17	10	25	17	11	24	17	22	16	19	15	24	20



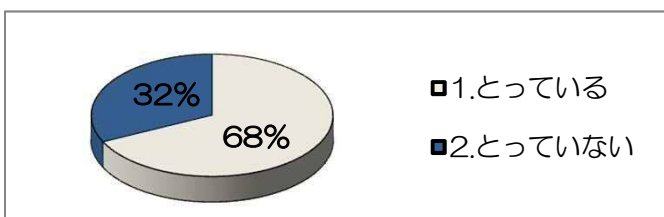
休日に朝食を「食べている」は全体で76%、平日に「朝食を食べる」の89%より13%下回る結果であった。

男女別では、女子より男子の方が9%上回った。

7. 休日に牛乳・乳製品をとっていますか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.とっている	64	61	62	83	58	69	67	64	65	78	70	74	56	76	68	70	66	68
2.とっていない	36	39	38	17	42	31	33	36	35	22	30	26	44	24	32	30	34	32



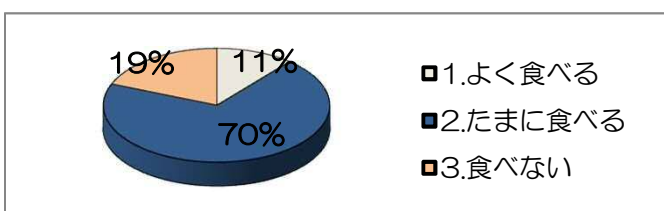
休日に牛乳・乳製品を「とっている」は、全体で68%という結果であった。

男女別では、女子より男子の方が4%上回った。

8. 休日にカップラーメンやインスタントラーメンを食べますか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.よく食べる	11	12	11	15	13	13	17	17	17	11	4	7	4	11	8	12	12	11
2.たまに食べる	79	66	73	76	69	73	63	62	61	74	68	71	73	66	68	73	66	70
3.食べない	10	22	16	9	18	14	20	21	22	15	28	21	23	23	24	15	22	19

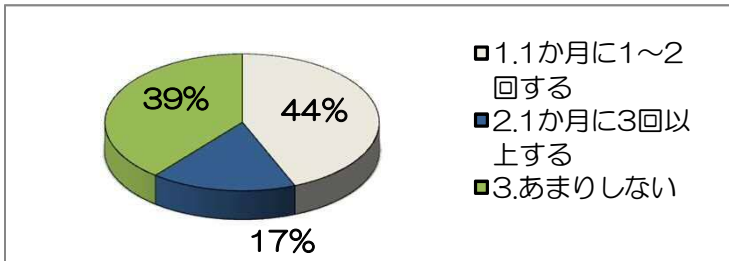


休日にカップラーメンやインスタントラーメンなどを「よく食べる」は、全体で11%という結果であった。

9. 休日に外食をすることはありますか？

(%)

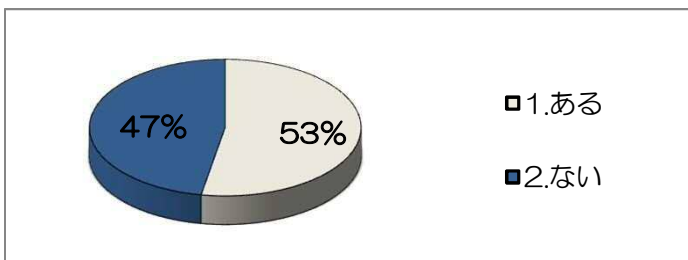
	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.1か月に1～2回する	40	56	48	40	37	38	40	44	42	56	41	48	44	39	42	44	44	44
2.1か月に3回以上する	19	12	15	18	19	18	25	14	19	11	19	15	20	16	18	18	16	17
3.あまりしない	41	32	36	42	44	43	35	42	38	33	40	37	36	45	41	38	41	39



休日に外食を「1か月に1～2回する」が44%と最も多かったが「あまりしない」の39%と僅差であった。

10. 自分で食事を用意することはありますか？

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.ある	51	66	58	46	49	46	73	67	70	39	67	53	31	38	36	48	57	53
2.ない	49	34	42	54	51	54	27	33	30	61	33	47	69	62	64	52	43	47



自分で食事を用意することが「ある」は全体で53%という結果であった。

男女別では、男子より女子の方が9%上回った。

※ どのようにして用意することが多いですか？

(%)

	恵庭中学校			恵北中学校			恵明中学校			柏陽中学校			恵み野中学校			全体平均		
	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均	男子	女子	平均
1.自分で作る	46	76	67	37	83	62	63	80	71	72	78	76	42	58	60	52	75	63
2.コンビニなどで買う	54	24	33	63	17	38	37	20	29	28	22	24	58	42	40	48	25	37



自分で食事を用意する方法で多かったのは「自分で作る」で全体の63%という結果であった。

男女別では、男子より女子の方が23%上回った。

質問を読んで、あてはまる内容の番号を□の中に記入して下さい。

1. 給食を残す時の理由で多いものは何ですか？

- ① 嫌いなものだから (最初から食べない)
- ② 味が嫌だったから (食べてみて)
- ③ 量が多かったから
- ④ 食欲がなかったから
- ⑤ ダイエットのため
- ⑥ 時間がなかったから
- ⑦ 残すことがない
- ⑧ その他 []

2. 給食で嫌いなものが出た場合どうすることが多いですか？

- ① 最初から盛り付けない
- ② 一口も食べずに残す
- ③ 一口くらいは、食べてみる
- ④ がまんして食べる
- ⑤ 嫌いなものがない
- ⑥ その他 []

3. 家の食事で嫌いなものが出た場合どうすることが多いですか？

- ① 一口も食べずに残す
- ② 一口くらいは、食べてみる
- ③ がまんして食べる
- ④ 嫌いなものがない
- ⑤ 家で嫌いなものは、出ない
- ⑥ その他 []

4. 朝ごはんを食べてきていますか？

- ① 毎日かならず食べる
- ② 1週間に1～2回食べないことがある
- ③ 1週間に3日以上食べないことがある
- ④ いつも食べない

今日、朝食を食べてきた人に聞きます。
その内容はどうでしたか？次のうちあてはまるものを記入下さい。

※ 食べた物すべての番号を記入して下さい。

- A 主食 (ごはん・パン・めん・もち など)
- B おかず (肉・魚・卵・豆腐・納豆 など)
- C 野菜のおかず
- D 牛乳・乳製品
- E 主食とおかずが一緒に
なったもの (カレー、丼もの など)
- F その他 []

--	--	--

--	--	--

4で、②～④を選んだ人に聞きます。
朝食を食べない理由で一番多いものは何ですか？

- ① 食欲がないから
- ② 体の調子がよくないから
- ③ 時間がいないから
- ④ 準備ができていないから
- ⑤ 太りたくないから
- ⑥ いつも食べないから
- ⑦ めんどうだから
- ⑧ その他 []

5. からだや健康のことを考えて食事をしていますか？

- ① いつもしている
- ② たまにしている
- ③ していない

6. 休みの日は、朝ごはんを食べていますか？

- ① 食べている
- ② 食べていない
- ③ 朝ごはん和昼ごはんが一緒

7. 休みの日に牛乳・乳製品をとっていますか？

- ① とっている
- ② とっていない

8. 休みの日にカップラーメンやインスタントラーメンを食べますか？

- ① よく食べる
- ② たまに食べる
- ③ 食べない

9. 休みの日に外食をすることはありますか？

- ① 1か月に1～2回する
- ② 1か月に3回以上する
- ③ あまりしない

10. 自分で食事を用意(作る・買う)することはありますか？

- ① ある
- ② ない

10で、①あると答えた人に聞きます。
どのようにして用意することが多いですか？

- ① 自分で作る
- ② スーパーやコンビニなどで買う

ご協力ありがとうございました。

Ⅲ. その他の調査研究

(1) 水質検査

受水槽を通った水道水について、毎日遊離残留塩素を測定し適正であることを確認している。

(遊離残留塩素の測定は調理前後2回実施している。)

〈小学校給食センター〉

検査日	始業前	終業後
	残留塩素	残留塩素
4/7	0.38	0.40
4/28	0.44	0.39
5/2	0.44	0.42
5/23	0.42	0.45
6/6	0.41	0.40
6/20	0.49	0.40
7/4	0.51	0.50
7/19	0.50	0.50
8/18	0.45	0.50
9/5	0.46	0.41
9/20	0.41	0.45
10/3	0.51	0.52
10/17	0.40	0.37
11/7	0.41	0.38
11/21	0.42	0.40
12/5	0.37	0.41
12/19	0.41	0.42
1/17	0.51	0.55
2/6	0.42	0.45
2/20	0.51	0.47
3/6	0.49	0.48
3/22	0.42	0.47

〈中学校給食センター〉

検査日	始業前	終業後
	残留塩素	残留塩素
4/7	0.40	0.46
4/28	0.50	0.45
5/9	0.45	0.52
5/23	0.45	0.49
6/6	0.47	0.51
6/20	0.47	0.49
7/4	0.43	0.47
7/19	0.48	0.48
8/22	0.41	0.51
9/5	0.42	0.37
9/20	0.47	0.38
10/4	0.49	0.47
10/17	0.39	0.43
11/7	0.49	0.47
11/21	0.5	0.46
12/5	0.38	0.45
12/19	0.28	0.49
1/13	0.45	0.51
2/6	0.48	0.51
2/20	0.48	0.43
3/6	0.43	0.43
3/22	0.44	0.44

◎厚生労働省基準 ・残留塩素（遊離塩素量）0.1mg/l以上

IV.食生活に関する普及奨励活動

1. 食育推進展示

(1) 食育月間における食育推進展示

① ねらい

関係機関や団体での食育推進の取り組みを通じ、食に関する知識や情報を伝え、市民の食に対する関心を高める。

② 実施日・場所

平成28年6月 5日(日) 市民会館(「口腔衛生キャンペーン」同時開催)
平成28年6月11日(土)～19日(日) 「フレスポ恵み野」展示スペース
平成28年6月21日(月)～26日(日) 保健センター

③ 展示内容

- パネル展示 「小学校の食の指導」
「中学校の食の指導」
「学校給食の献立写真(小・中学校)」
「学校給食の役割」

⑤ 啓発資料の配布

- 「給食だより／しょくいく」
「食育教室・料理教室レシピ」

(2) 恵庭市食育講演会における展示

① ねらい

恵庭の学校給食について、理解と関心を深めてもらうことを目的とし展示を行う。

② 実施日 平成28年10月1日(土)

③ 場 所 恵庭市保健センター2階多目的ホール

④ 展示内容

- パネル展示 「学校給食の役割」
「学校給食の献立写真(小学校、中学校)」

⑤ 啓発資料の配布(別紙)

- 「給食だより／しょくいく」
「食育教室レシピ」





2. 食育情報の発信

① ねらい

食に関する情報や子供たちの食生活問題等を内容とした食生活情報を発行し、食への意識向上や家庭での食育推進を目的とする。

② 配付資料

- 給食だよりの裏面を利用。
- 全小学校・中学校の家庭に配布

・しょくいく（4月）	平成28年 4月 6日発行
・しょくいく（5月）	平成28年 4月28日発行
・しょくいく（6月）	平成28年 5月30日発行
・しょくいく（7月）	平成28年 6月29日発行
・しょくいく（8月）	平成28年 8月18日発行
・しょくいく（9月）	平成28年 8月30日発行
・しょくいく（10月）	平成28年 9月29日発行
・しょくいく（11月）	平成28年10月27日発行
・しょくいく（12月）	平成28年11月29日発行
・しょくいく（1月）	平成29年 1月13日発行
・しょくいく（2月）	平成29年 1月30日発行
・しょくいく（3月）	平成29年 2月27日発行



しょくいく

4月

恵庭市学校給食センター



ご入学、ご進学おめでとうございます。新しい学年がスタートしました。

新しい環境に子ども達は期待に胸をふくらませ、また不安も少し抱いていることでしょう。子ども達が1年間、それぞれの力を伸ばして、元気に成長していくために今年度も学校給食や食に関する指導を通して応援していきたいと思ひます。

学校給食とは？



学校給食は、教育活動の一環として行われています。
食育の観点を踏まえ、7つの目標が定められ、実施されています。

学校給食の 目標



①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

健康の
保持増進!



②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

望ましい食習慣!



③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

社交性及
協同の
精神!



④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



自然の尊重!

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

感謝の心!



⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

食文化の
理解!



⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

社会のしくみを
理解!



家庭と連携した学校給食



～ 楽しい給食時間が持てるよう、家庭でのご協力をお願いします ～

○給食だよりに目を通しましょう

給食の献立や、給食時間の様子など家庭で話題にしてみましょう。

○「はし」と「ランチマット」を準備しましょう

給食には「はし」がつかません。献立に応じて家庭から持参しましょう。

○衛生面に配慮しましょう

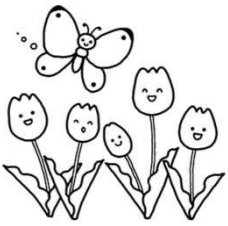
爪は短く切り、髪の毛は清潔にしてみんなで気持ちよい給食時間にしましょう。

しよくいく



5月

恵庭市学校給食センター



風薫る5月、さわやかな季節となりました。1年生も緊張が解けて、勉強や部活など楽しい学校生活が始まっていることでしょう。しかし、疲れもたまっている時期でもあります。ゴールデンウィークもあり生活リズムも乱れやすいので、気をつけましょう。元気に学校生活を送るためにも、早寝早起きをして、きちんと朝食をとり、生活リズムをととのえましょう。



《 朝ごはんをしっかりと食べましょう 》



朝ごはんは、目覚めたばかりの脳の働きを活発にします。起床時の脳や体はエネルギーが切れた状態です。そのため、しっかりとエネルギー源を補給することが大切になります。わたしたちの体には、時計遺伝子という仕組みがあり、朝ごはんを食べることで1日の活動をスムーズに始めることができるようになります。子どもたちと一緒に朝ごはんをきちんと食べることの大切さを、改めて見直してみてもいいのではないでしょうか。



朝ごはんパワー



* 集中力アップ

脳のエネルギーになるのはブドウ糖（ごはんやパンなどの炭水化物が分解されたもの）だけです。

朝起きた時、脳はエネルギー不足の状態。しっかり朝ごはんを食べることで学習や運動に集中できます。



* 体を目覚めさせる

朝ごはんは、寝ている間に下がった体温を上げて、体を活動できる状態にしてくれます。



* 生活習慣病を防ぐ

朝ごはん抜きが習慣化して、1日2食の生活をしていると、体が脂肪を蓄えようとするため、肥満の原因になってしまいます。

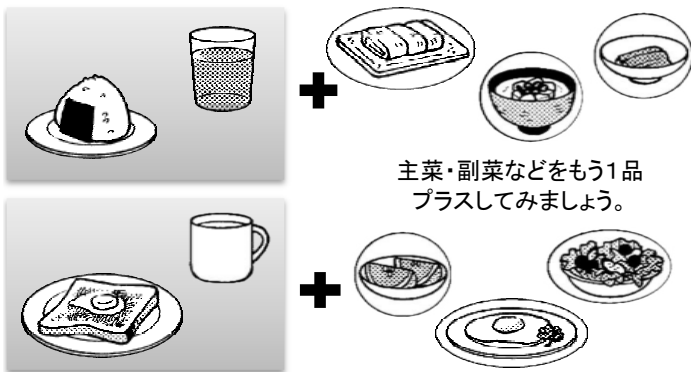
また、朝ごはんを食べると腸の働きが活発になり排便を促してくれます。



* 心を安定させる

お腹がすいている時や寝不足の時は、イライラしやすく、やる気も出ません。

朝ごはんをしっかりと食べるためにも、早寝・早起きの習慣をつけることが大切です。



主菜・副菜などをもう1品プラスしてみましょう。



正しい置き方

?できていますか?

子どもたちは学校で勉強に運動にフル活動です。元気に充実した学校生活を過ごすためにも、朝食をしっかりと食べて登校することが大切です。まずは、何か食べさせることが基本ですが、栄養のバランスにもご配慮くださいますよう、お願いいたします。

しよくいく



6月

恵庭市学校給食センター

初夏の爽やかなすがすがしい季節となりました。

食育基本法により、6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」となっています。健康的な体を維持するためにも、1日3食欠かさず食べる、栄養バランスを考えて食べるなど、ご家庭においても食生活を見直す機会にしていただけたらと思います。

噛むことはいいことがいっぱい！



噛むことの効果

① 虫歯予防

よく噛むことで唾液がたくさん分泌されます。唾液には抗菌作用があり、虫歯を防ぐ効果があります。



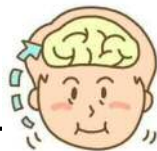
② 消化吸収をアップする

唾液には消化を助ける酵素が含まれています。食べ物が混ざると、酵素が働いて食べ物を柔らかくし、消化吸収がスムーズになります。



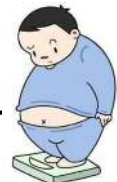
③ 集中力、記憶力アップ

しっかり噛むと、あごの周りの血管や神経が刺激されて、脳の働きが活発になります。



④ 肥満を防ぐ

ゆっくり噛むと、脳の「満腹中枢」が刺激されます。このことで満腹感が得られ食べすぎを防ぐことができます。



よく噛む食事の工夫

① 噛みごたえのあるものを食べるようにする

食物繊維の多い野菜や海草、きのこ、大豆などを食べるようにしましょう。



② 材料を大きく切る

カレーやシチューに入れる野菜など、材料を大きく切ることで噛む回数を増やしましょう。

③ 1口30回噛むようにする

ゆっくり1口30回噛んで食べる習慣をつけましょう。



ご案内

恵庭市の食育の取り組みについて「食育展示」を行います。学校給食のレシピ配布などもあります。学校給食に触れる機会として、どうぞお立ち寄りください。

日時 場所

6月5日(日) 13:00~15:00	市民会館2階 口腔衛生キャンペーンにて展示
6月11日(土) ~19日(日) 営業時間内	フレスポ恵み野 ノースエリア入り口横
6月21日(火) ~26日(日) 8:45~17:15	保健センター ※6月25日(土)、26(日) 10:00~17:00



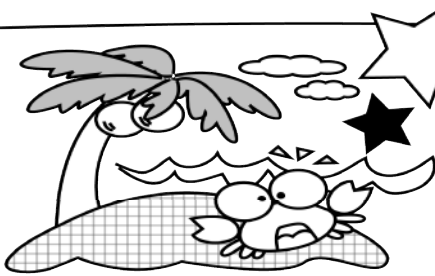


しょくいく



恵庭市学校給食センター

気温の高い日が増え、夏の気配を感じる季節となりました。
もうすぐ、子どもたちが心待ちにしている夏休みを迎えます。しかし、休み中は生活が不規則になり、食生活も乱れがちになります。夏休みを元気に過ごすためにも、規則正しい生活を心がけ、1日3食しっかり食べることが大切です。

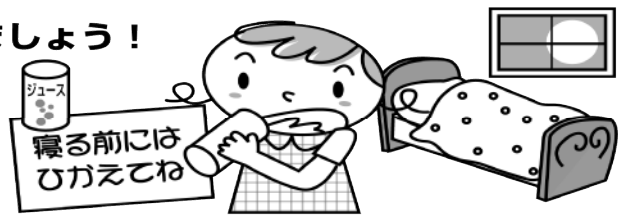


夏バテしない食生活!

暑さが厳しくなってくると、「夏バテ」という言葉を耳にします。「夏バテ」は、夏の暑さに体力がついていけず食欲がなくなったり、元気がなくなったり、ひどいときには、病気になってしまうことを言います。

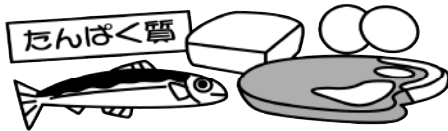
* 冷たいものをとり過ぎないようにしましょう！

この時期は、ジュースやアイスなど冷たい食べ物や飲み物についつい手が出てしまいがちです。これらを取り過ぎると、胃腸をこわしたり、食欲がなくなってしまうことがあります。特に、寝る前にはひかえるようにしましょう。



* たんぱく質を必ずとりましょう！

暑いときによく食べるのは、そうめんや冷や麦などの冷麺ですが、これだけでは栄養不足です。肉・魚・卵・豆腐などのたんぱく質を必ず一緒にとりましょう。



* 香辛料を上手に使って食欲増進

食欲のないときは、とうがらし・こしょう・からし・カレー粉などの香辛料を料理にちょっと加えると、胃を刺激して食欲がでます。ただし、使い過ぎは禁物。暑い時にカレーうどんなどをフーフー言いながら食べて汗をかくと、体の中の熱が外に出るので、涼しくなる効果もあります。



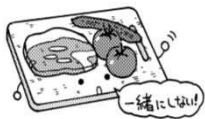
気温や湿度が上がり、食べ物が腐りやすくなってくるこの時期、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になります。食品の取り扱いには十分に注意を払って食中毒の予防を徹底しましょう。



食中毒予防の3原則

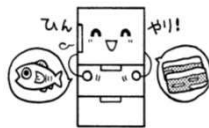


つけない



手はせっけんを使ってこまめに洗いましょう。また、生の肉や魚などを調理したまな板などは、他の食品への菌の付着を防ぐため、使い分けたり、きれいに洗ったりしましょう。

ふやさない



肉や魚などの生鮮食品や惣菜などは、購入後すぐに冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫の中でも細菌はゆっくりと増殖するので、冷蔵庫を過信せずに早めに食べるようにしましょう。

やっつける



ほとんどの細菌は加熱によって死滅するので、肉や魚は十分に加熱しましょう。また野菜なども加熱すると安全です。目安は、中心部分の温度が75℃で1分以上加熱することです。

しよくいく

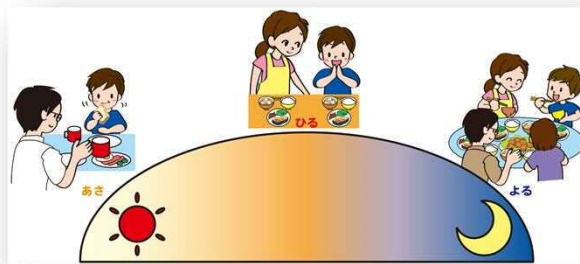


恵庭市学校給食センター

暑さが急に増してくると、気をつけたいのは【熱中症】や【夏バテ】です。夏バテになる原因といえば、睡眠不足や冷房症、栄養不足などいろいろ挙げられていますが、きちんと水分補給ができていないことも原因の一つです。私たちの体からは、普通に生活していても、1日に約2ℓ~2.5ℓの水分が失われていきます。熱い中運動すると、1時間でなんと2ℓもの汗をかくこともあります。【のどがかわいたな?】と思ったらそれはすでに水分不足が始まっている証拠です。熱中症を予防するためにも、暑い日には早めにこまめに水分を補給しましょう。



人間の体は、サーカディアンリズム（概日リズム）といわれる1日のリズムがあります。概日リズムは、本来25時間周期であるため、24時間ある1日の周期とだんだんずれてしまいます。しかし、太陽にあたり規則正しい食生活をすることによって修正され、1日24時間のリズムを保つことができます。朝は早く起きて太陽の光を浴び、朝ご飯を食べて日中は勉強や運動をして昼ご飯、活動、夜ご飯そして睡眠をしっかりとするという生活が健康のために大切です。



1日だけ夜更かしをするくらいでは生活リズムはくずれませんが、毎日のように続くと眠れなくなったり、午前中は元気がなくなったりと体調不良を起こしてしまいます。毎日規則正しい生活を心掛けましょう。



家庭で給食や食べ物の話をしていますか？

現在をいきいきと生き、生涯にわたって心も体も健康で質の高い生活を送るために、【食べることは生きること】をテーマに家族みんなで今一度話合うことも食育です。家族の生涯のために話し合ってみてはいかがでしょうか？



よ く い く 9月

恵庭市学校給食センター

野菜はビタミンやカルシウム、ミネラルが多く含まれます。さらに健康の維持、特に生活習慣病の予防に重要な働きをする食物繊維も豊富です。健康な体を作るには、食事から十分な栄養を摂ることが大切です。特に野菜は1日350gを目標に摂ると良いとされています。

地産地消とは

『地産地消』とは、地域生産・地域消費の略語で、文字通り「生産者にとっては、消費者の近くで作り」「消費者にとっては、地元地域で作られたものを消費する」(その地域で生産されたものをその地域で消費する。)という意味です。

地域でとれた食べ物は、輸送に時間がかからず、生産状況が確かめやすいので「新鮮」で「おいしく」「安心・安全」です。

～ 給食では、恵庭産の野菜をJAと契約し計画的に使用しています ～



ピーマン 7～10月



人参 8～10月



ほうれん草 6～10月



長葱 7～11月・1月



大根 7～10月



南瓜 8～9月



キャベツ 8～10月



ミニトマト 8～9月



じゃがいも 9～10月

夏の太陽をたっぷり浴びた野菜が出回る時期です。恵庭で収穫された野菜も給食でたくさん使います。野菜は、ビタミン・ミネラル・食物繊維など、体の調子を整え、機能を正常に保ち、免疫力を向上させるための大切な栄養素を多くもっています。また、生活習慣病の予防にも効果があると言われています。夏の疲れが出てくるこの時期こそ、しっかり野菜を食べて、元気に過ごしましょう。

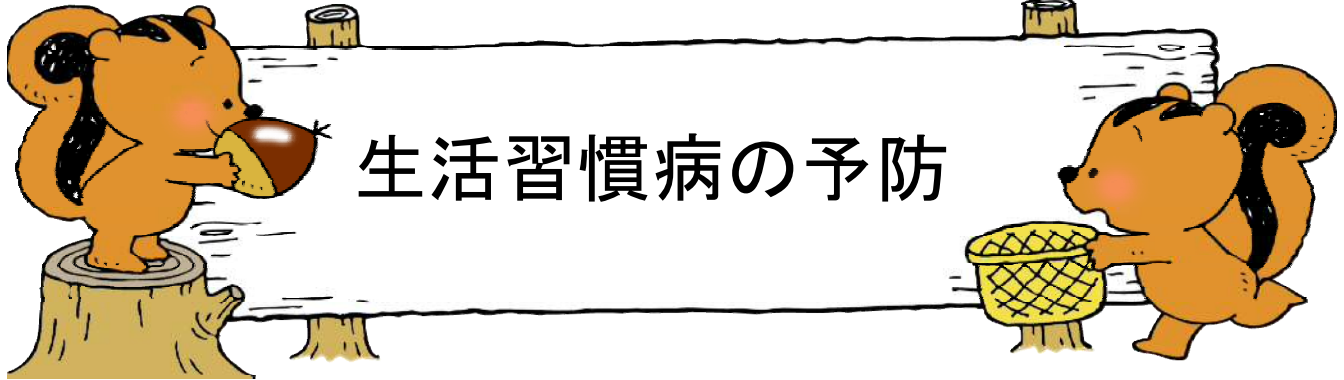
●●● 給食で人気！野菜メニューの紹介 ●●●



☆ 夏野菜カレー ☆
恵庭産のかぼちゃを使ったカレー。他にもなすやトマトなどの夏野菜も入っています。野菜が苦手でもカレーに入れると食べることができるようです。



☆ チンジャオロース ☆
ピーマンと細切りにした肉を炒めた料理です。ピーマン嫌いな子ども達も「これなら食べられる！」と言うメニュー。オイスターソースで味付けするのがポイントです。



生活習慣病の予防

生活習慣病ってなに？

がんや動脈硬化・糖尿病・高血圧などの病気を「生活習慣病」といいます。食生活の乱れや運動不足、夜型生活などの生活習慣が原因となっておこる病気です。昔は「成人病」といわれていましたが、若い人や子供にも増えてきたので、「生活習慣病」と改められました。子供も大人も生活習慣病にならないように、日々の生活に注意しましょう。

生活習慣病を招く

こんな食習慣に要注意！



甘い飲料水を飲むことが多い

脂っこい食べ物をよく食べる



何にでもしょうゆやソースをかけて食べる



満腹になるまで食べ過ぎてしまう



朝食を食べないことが多い

間食や夜食をよく食べる



好き嫌いが多い

生活習慣病を予防する食事の工夫!!!

脂肪（油）のとりすぎを防ぐ

糖分のとりすぎを防ぐ

塩分のとりすぎを防ぐ

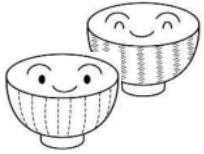
- ★ ゆでる・蒸す・焼くなど、調理方法を工夫する。
- ★ 揚物をする場合は、材料を大きく切る。
- ★ 肉料理だけでなく、魚料理も積極的にとり入れる。

- ★ おやつではなく、ご飯をしっかり食べる。
- ★ 水分補給は、水やお茶を飲む。
- ★ 手作りおやつにチャレンジしてみる。

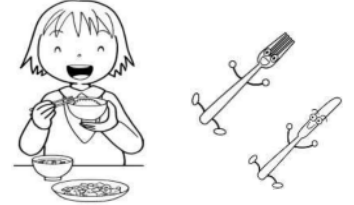
- ★ だしのうま味や酸味を活用して、塩分の薄さを補う。
- ★ 調味料は食卓に置かない。



みなさんは、食事の時のマナーはきちんとできていますか？食事マナーの基本は、一緒に食事をする人に不愉快な思いをさせないということです。また、食事を作ってくれた人、生産者や食べ物にも感謝を込めて、よく味わっておいしく楽しくいただくことがとても大切なことです。食事マナーというと緊張してしまう人もいるかもしれませんが。まずは、楽しくおいしく食事ができるように、ほかの人に失礼がないよう、できることからマナーを身につけましょう。



◇食事マナーに気をつけましょう◇



◆はしや食器を正しく持って食べる

- はしを正しく持ち、使いこなしましょう。
- 茶わんなどは手に持って食べ、食器に指を入れたり、わしづかみにしたりしないようにしましょう。

◆食べている途中で立ち歩かない

- 食事の途中に席を立って遊んだり、ふざけたりしないようにしましょう。

◆好ききらいをしない

- きらいなものでもはじめから取り除かず、一口でも食べてみましょう。

◆食事にふさわしい会話をする

- 汚い話や気持ちの悪くなる話はしないように。また、大声を出すなど人の迷惑にならないように気をつけましょう。

◆口に食べ物を入れたまま話さない

- しっかり飲み込んでから話をしましょう。

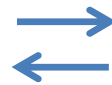
◆楽しい雰囲気の中で食事をする

- みんなで食事を楽しむようにしましょう。

食事の時は背中ピンツ！



見た目もよく、食べやすい姿勢です。背を曲げた「犬食い」にならないように注意！



交互に食べましょう

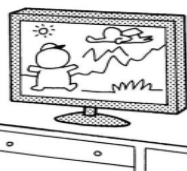
ごはんだけ、おかずだけと偏った食べ方をしていませんか？ごはん、おかずを交互に食べると、どちらもおいしく食べられます。同時に食べ終わるよう、バランスを考えて食事をしましょう。

“ながら食べ”に注意警報！！

食事以外のことに集中しないように気をつけましょう。



テレビを見ながら



ゲームをしながら



マンガや雑誌を読みながら

しょくいく

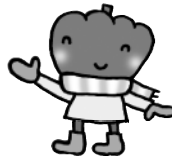


恵庭市学校給食センター

朝が一段と冷え込むようになり、起きるのがつらいと感じる人もいるのではないのでしょうか。

寒い朝ほど、朝ごはんをしっかり食べて体の中から温まりましょう。

とう じ
冬至



昼が短く、夜が長い日



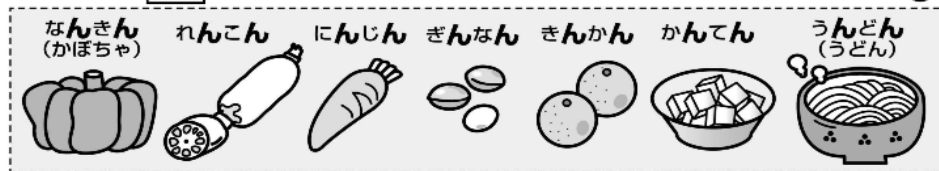
12月21日は冬至です。冬至の日には、かぼちゃを食べる習慣があります。昔は冬至の頃になると

秋野菜の収穫も終わり、食べ物がとても少なくなりました。かぼちゃは夏から秋に収穫されますが、保存が利くので、「元気に冬が過ごせますように」との願いを込めて、とっておいたかぼちゃを貴重な栄養源として食べていました。かぼちゃには「カロテン」がたっぷり含まれています。

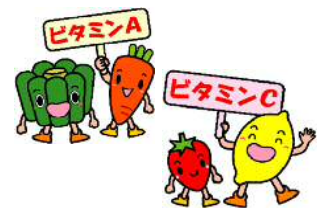


カロテンは体の中でビタミンAになり、皮ふや粘膜を強くしてくれるので、かぜの予防に役立ちます。ビタミンEや葉酸も多く、ビタミンCや食物繊維も含んでいるので、冬の健康を守るのにとっても強い味方になってくれる野菜です。

冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えもあります



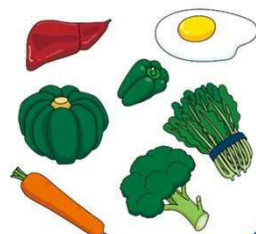
体の調子をととのえる **ビタミン** をとろう!



ビタミンは、体のさまざまな機能を調整する大切な栄養素です。これからの寒い時期は、体の抵抗力を高める「ビタミンA」や「ビタミンC」を意識し、栄養バランスのとれた食事を心がけましょう。

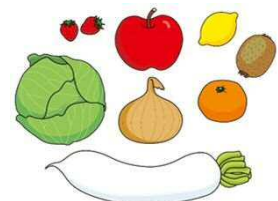
ビタミンA は、脂溶性のビタミンの1つで、全身の皮膚やのど、鼻などの粘膜や目の健康を保つ働きがあります。

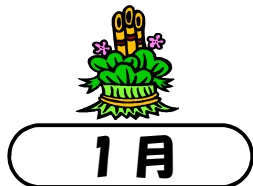
色の濃い緑黄色野菜やレバー、チーズ、卵にも多く含まれています。



ビタミンC は、水溶性のビタミンの1つで、コラーゲンの合成をサポートし、強い抗酸化作用があるなど、さまざまな働きがあります。

果物だけでなく、野菜やいも類にも多く含まれています。





しよくいく



恵庭市学校給食センター

今年もよろしくお願ひします！

2017年になりました。冬休みも終わりましたが、風邪などで体調を崩していませんか？
今年も子ども達の健やかな成長と健康を願って、安全でおいしい給食を作っていきたいと思ひますのでどうぞよろしくお願ひ致します。



1月の行事と食べ物



1年の始まりをお祝ひする正月をはじめ、1月には、さまざまな行事食があります。健康で長生きできるように願ひを込めたり、1年間病気をせずに無事に過ごせるように縁起をかついだりと、どれも意味があるものです。

今月は、そんな正月の行事食をはじめ、1月の行事と食べ物についてお伝えします。

おせち料理

おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のことをいひました。本来は五節句の時に作られていましたが、今では、正月のみに作られるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穰、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願ひが込められています。



お雑煮

お雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具もとり肉やぶり、里芋、小松菜、大根などいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。



七草がゆ

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)の「春の七草」を刻んだおかゆを食べる一年の無病息災を祈ります。



鏡開き

お正月に供えた餅を下げ、木槌(刃物は使わず)で、小さくします。「割る」、「切る」は使わず、「開く」といひます。お餅は、お汁粉や雑煮にします。





しょくいく

2月

恵庭市学校給食センター

今年の冬の寒さは例年に比べていかがでしょうか。かぜやインフルエンザの流行が心配になる時期です。外から帰ったときや食事の前には必ず手洗い・うがいをして、朝昼夕と3回の食事をしっかりとり、十分な睡眠時間を確保して体をしっかり休め、体調を崩さないように気をつけましょう。

寒さに負けない食事をしよう！

気温が低く空気が乾燥する冬は、鼻やのどの粘膜も傷つきやすくなります。粘膜はかぜなどの原因となるウイルスが体内に侵入するのを防ぐ、バリアーのような役割を果たしています。寒さに負けずに元気に過ごすためには、この粘膜の修復に必要な「たんぱく質」、粘膜の健康を維持する「ビタミンA」「ビタミンB2」、そして体の抵抗力を高めてくれる「ビタミンC」「ビタミンE」、疲れをとる「ビタミンB1」などのビタミンを積極的にとることがおすすめです。

冬の代表的な野菜（人参、大根、ほうれん草、小松菜、白菜、ねぎ、春菊）や冬が旬の魚（タラ、ブリ、サケ、カレイ）などにはこうしたビタミンがたくさん含まれています。普段の食事に是非取り入れて、かぜを吹き飛ばしましょう。

●たんぱく質をしっかりとりましょう



たんぱく質の多い食品

肉、魚、卵、牛乳、乳製品、大豆、大豆製品



ビタミンA・・・ 緑黄色野菜、レバー、魚介類、卵、乳製品（チーズ）など



ビタミンB1・・・ 豚肉、ハム、タラコ、豆類、種実類など

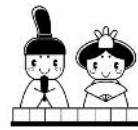


ビタミンB2・・・ レバー、魚類（カレイ、ブリ）、卵、牛乳・乳製品、納豆、きのこなど

ビタミンC・・・ 野菜類、いも類、果物類など



ビタミンE・・・ 植物油、種実類、魚介類（サケ、スジコ）、野菜類（かぼちゃ、大根の葉）など



今年度も残りわずかとなりました。ご卒業、ご進学を迎えるみなさん、おめでとうございます。みなさんの思い出に残っている給食は何ですか？ 給食をはじめ、学校で楽しく過ごした時間が、これから新しい人生を歩んでいくみなさんを支えるよい思い出になってほしいと願っています。

正しい食事マナーを身につけよう！

マナーとは、堅苦しいきまり事ではなく、ほかの人を思いやる優しい気持ちが態度や行いとなって表れたものです。みんなが楽しい雰囲気の中で食事できるように、マナーに気をつけて食べましょう。

和食のマナー3択クイズ

和食のマナーについてのクイズです。3つの中から正しいものを選びましょう！



毎日の食事を振り返ろう！

Q1 ごはん茶わんと汁物のおわん、正しい置き方は？



Q2 お茶わんとおわんの正しい持ち方は？



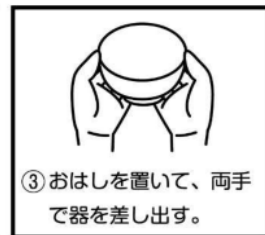
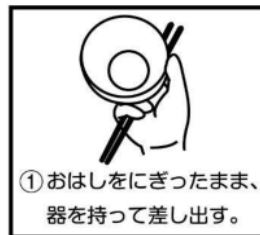
Q3 おはしの使い方で正しいのは？



Q4 割りばしの割り方で正しいのは？



Q5 お代わりの時の持ち方で正しいのは？



答え

Q1 「③」 Q2 「②」 正しく持たないとすべって落としてしまいます。
Q3 「②」 ①は刺しばし、③は手皿といってマナー違反です。 Q4 「①」
Q5 「③」 ①は握りばし、持ちばしといってマナー違反です。お代わりを受け取る時も両手でしっかり受けましょう。



できたか

3. 給食試食会

① ねらい

保護者に学校給食の理解及び児童生徒の食生活を考える機会として、各学校の希望により実施する。

② 実施状況

各学校のPTA活動の一環として、学年・学級単位の保護者試食会や親子試食会、センター見学を含む試食会が行われ、食育全般をテーマとして学習会の場として有意義な機会となっていた。

今後も試食会を通して家庭での食育が進められるよう働きかけをしていきたい。

月日	学校名	対象者	人数
7/5	若草小学校	3年生保護者	72
7/6	恵庭小学校	つくしんぼ学級保護者	12
〃	恵み野旭小学校	5年生保護者	32
7/7	恵庭小学校	4年3組保護者	25
〃	〃	4年4組保護者	20
〃	和光小学校	3年4組保護者	36
7/8	〃	2年2組保護者	28
〃	〃	2年5組保護者	27
〃	若草小学校	2年1組保護者	28
〃	〃	2年2組保護者	20
〃	〃	2年3組保護者	26
7/11	柏小学校	かしのみ学級保護者	6
7/12	恵庭小学校	1年4組保護者	27
〃	〃	2年3組保護者	11
〃	和光小学校	1年2組保護者	29
〃	恵み野小学校	1年1組保護者	15
〃	〃	1年2組保護者	19
7/14	恵庭小学校	5年1組保護者	18
8/25	島松小学校	1年1組保護者	21
〃	〃	1年2組保護者	24
8/30	和光小学校	2年1組保護者	25
〃	〃	2年3組保護者	29
8/31	〃	1年5組保護者	33
〃	〃	3年3組保護者	35
9/1	〃	1年4組保護者	32
9/12	〃	あおぞら学級保護者	4
9/27	恵庭小学校	3年3組保護者	19
〃	〃	3年4組保護者	16
9/28	恵庭小学校	5年2組保護者	20
9/30	〃	1年1組保護者	28

月日	学校名	対象者	人数
9/30	和光小学校	1年3組保護者	33
10/4	中学校センター	恵庭消費者協会	15
10/25	〃	恵庭市教育委員会	5
10/26	〃	〃	5
〃	柏小学校	職員室	17
10/27	〃	〃	17
11/8	中学校センター	恵庭中学校PTA	13
11/18	和光小学校	2年4組保護者	28
〃	〃	1年1組保護者	31
11/25	〃	3年2組保護者	34
11/30	恵み野小学校	文教大学生	3
12/1	〃	〃	3
12/8	恵み野旭小学校	1年1組保護者	28
〃	〃	1年2組保護者	22
12/9	恵み野小学校	3年1組保護者	32
〃	〃	ひまわり学級保護者	3
12/12	〃	6年生保護者	40
12/13	柏小学校	1年1組保護者	21
〃	〃	1年2組保護者	21
〃	〃	1年3組保護者	20
〃	恵み野小学校	4年生保護者	31
12/14	松恵小学校	読み聞かせ松えもん	13
2/20	若草小学校	1年1組保護者	22
〃	〃	1年2組保護者	14
〃	〃	1年3組保護者	20
〃	〃	1年4組保護者	22
2/21	松恵小学校	1年生保護者	13
2/24	柏小学校	6年生保護者	14
2/27	小学校センター	認定こども園えほんの森	20
合 計			1,297