

# 食育ニュース

3月4日（木）

やさい ぶたにく いた  
野菜と豚肉のみそ炒め



ぎゅうにゅう  
牛乳

平皿

さわらのホイル焼き

副菜皿

はん  
ご飯

けんちん汁

飯椀

## ISO 委員会&給食委員会 「残菜ゼロキャンペーン」



さて、今日は、ISO 委員会と給食委員会合同の取り組みである「残菜ゼロキャンペーン」の日です。そのため、2月5日（金）と同じ献立が出ています。同じ給食でも、一人一人の意識のもち方や、配膳方法の工夫などで、前回より少しでも残菜を減らそうという取り組みです。

すでに、両委員会から、学年目標や方策案が出ていると思います。いつもよく食べているクラスは継続、残りがちのクラスは少しでも残菜量が減るように、それぞれ工夫してみましょ。う。

## 給食室の様子

和食は、多くの食材が使われ、栄養バランスに優れた食事です。今日も、かつおと昆布でダシをとり、たくさんの食材を包丁で手切りしていただきました。

