



## 【 廃棄されるもの（残食） 】

毎日出る給食の残。日々計測し、どんなメニューが苦手なのか、作る量は適切だったのかなどを考えています。

最近ですが…ちょっと残食量が多い。そもそも、子ども達は『給食がどうやってできていて、残したものはどうなってしまうのか知っているのかな?』という疑問がわきました。苦手なものがあったり、その日の活動量、朝ご飯の量や時間によって食べられる量は日々変わります。子ども達自身で、『自分が食べられる量を知る・伝えられる』ことを大切にしつつ、『残したものはどうなってしまうのか』を中心に調理の先生からお話をしました。

朝からみんなにおいしく食べてもらえるように一生懸命作っているのだけど…食べきれなくて残しちゃう子がいるよね

みんなが残したもの、毎日こんなにたくさん!!!

おなかと相談してこの量が減らせたら嬉しいんだ

朝いっぱい食べた!  
ごはんちょっとでもいいかも~

今日はおなかすいたから食べられる!

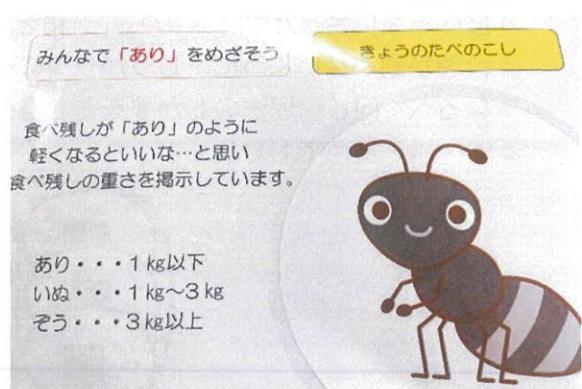


配膳前残食  
(お休みの子の分を含む)

また、子ども達にも今日の残食量が目で見て分かりやすくなるよう工夫をしました。

| 1 kg以下 | 1 kg～3 kg | 3 kg以上 |
|--------|-----------|--------|
|        |           |        |

この表示は、毎日給食室に掲示しようと思います。  
給食のサンプルと合わせ、ご覧ください。



# ★もみの木レシピ

## MENU: こいのぼりケーキ

( 3つ分 )

5/18(水)の  
おやつで出ます♪



### 【作り方】

- ① 卵と牛乳をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる
- ② ホットケーキミックスを入れ、さっくりと混ぜ合わせる
- ③ フライパンを温めて、ホットケーキを3枚焼く
- ④ 四角になるように生地を切り落とす
- ⑤ 生クリームと桃をうろこに見立てかざり、チョコペンで目を描く

### 【材料】

ホットケーキミックス 150g  
卵 1個  
牛乳 100mL  
生クリーム 適量  
もも缶 3切  
チョコペン 1本

### 【MEMO】

園では大きなスポンジケーキを作ってデコレーションしています。目をしっかりと  
目立たせたいときはミニビスケットに  
目玉を書いて飾るのも○

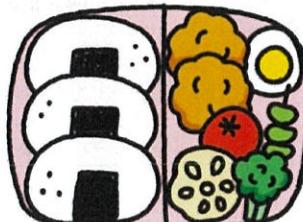


## バランスの良いお弁当

一日の食事の3分の1の量を目安に、主食（ごはん・パン類）：主菜（卵・肉・魚など）：副菜（野菜類）=3:1:2くらいの割合でつめましょう。

### つめるポイント

- 食べる量に合ったサイズのお弁当箱を選ぶ
- 料理が動かないように、しっかりつめる
- なるべく同じ調理法のおかずを重ねない
- 赤・緑・黄色で彩り良く！



5/20(金)は

遠足になります

お弁当をお忘れなく！

(あけび・かえでは給食があります)

