

栄養充足率一覧表(平成30年4月～平成31年2月)

※100%以上

区分	小学校												中学校											
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	4月～2月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	4月～2月
エネルギー kcal	99.3%	99.2%	99.1%	101.5%	100.3%	101.3%	100.1%	101.1%	100.9%	101.2%	100.4%	100.3%	98.8%	99.3%	98.9%	100.9%	98.0%	101.7%	100.1%	101.1%	100.8%	99.9%	99.8%	100.0%
たんぱく質 g	97.2%	94.6%	94.6%	97.7%	95.7%	94.7%	97.3%	100.3%	96.7%	96.4%	100.2%	96.9%	94.2%	92.4%	91.7%	94.7%	90.8%	93.1%	94.6%	97.8%	93.6%	92.2%	96.6%	93.9%
脂質 g	101.3%	104.2%	103.8%	107.2%	106.4%	109.0%	107.7%	105.6%	105.8%	110.5%	106.2%	106.2%	93.5%	96.2%	95.1%	98.6%	95.8%	100.5%	98.8%	97.6%	97.4%	100.7%	97.4%	97.5%
カルシウム mg	105.2%	104.9%	102.1%	103.6%	109.1%	101.6%	105.6%	104.1%	105.9%	104.4%	105.3%	104.5%	85.4%	86.6%	83.9%	84.5%	87.6%	82.6%	86.7%	85.8%	86.2%	84.2%	85.3%	85.3%
マグネシウム mg	161.2%	155.1%	156.9%	159.3%	142.4%	153.0%	158.6%	152.5%	153.0%	159.6%	161.5%	156.3%	106.9%	102.3%	104.1%	105.6%	93.0%	101.2%	104.9%	101.6%	101.3%	103.5%	106.5%	103.2%
鉄 mg	86.7%	85.3%	80.3%	88.0%	102.7%	89.3%	83.0%	83.0%	82.0%	87.7%	98.0%	87.0%	86.0%	89.3%	84.0%	84.8%	93.5%	97.5%	85.0%	86.0%	79.3%	83.5%	90.8%	87.0%
亜鉛 mg	130.0%	128.0%	126.0%	123.0%	117.0%	129.5%	127.5%	128.0%	124.5%	128.0%	128.0%	127.0%	113.0%	109.7%	107.0%	106.3%	101.0%	119.3%	109.3%	110.3%	107.3%	109.0%	109.7%	109.7%
レチノール活性当量 μg	206.5%	125.5%	120.6%	116.6%	103.6%	188.3%	126.8%	121.0%	118.2%	126.4%	132.4%	135.0%	169.5%	100.7%	96.4%	93.3%	81.1%	154.4%	101.1%	97.2%	94.3%	101.4%	106.4%	108.7%
ビタミンB1 mg	102.5%	97.5%	97.5%	102.5%	92.5%	110.0%	105.0%	100.0%	105.0%	100.0%	105.0%	102.5%	98.0%	92.0%	92.0%	98.0%	88.0%	108.0%	100.0%	96.0%	100.0%	94.0%	100.0%	98.0%
ビタミンB2 mg	125.0%	115.9%	113.6%	120.5%	115.9%	120.5%	120.5%	118.2%	118.2%	118.2%	118.2%	118.2%	103.3%	96.7%	95.0%	100.0%	95.0%	101.7%	98.3%	100.0%	100.0%	96.7%	98.3%	98.3%
ビタミンC mg	135.4%	121.4%	143.1%	145.1%	108.1%	156.5%	120.0%	111.6%	122.7%	106.1%	121.5%	126.9%	116.9%	109.7%	126.2%	124.3%	95.6%	139.6%	106.7%	100.0%	109.6%	96.7%	109.6%	112.7%
ナトリウム mg	107.0%	104.0%	97.6%	108.0%	104.3%	107.4%	102.9%	99.8%	110.0%	104.6%	104.5%	104.1%	117.8%	114.4%	106.8%	118.9%	115.0%	120.1%	113.7%	110.6%	120.6%	114.5%	114.4%	114.7%
食塩相当量 g	117.1%	117.1%	109.2%	115.0%	116.7%	121.3%	111.3%	112.9%	119.2%	120.0%	114.6%	115.4%	130.7%	128.9%	120.4%	127.0%	129.3%	134.8%	123.7%	123.3%	132.2%	131.5%	127.4%	127.8%
食物繊維 総量 g	94.3%	97.4%	94.6%	98.7%	93.3%	98.7%	98.7%	95.4%	95.4%	98.5%	100.4%	97.0%	85.5%	88.2%	85.5%	88.2%	83.4%	89.1%	89.1%	87.2%	85.7%	85.5%	90.0%	87.2%

■平成30年度 東松島市学校給食残食率(主食・副食合計/児童・生徒分のみ)

区分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	平均(4月 ~2月)
A小学校	12.78%	13.38%	13.89%	13.93%	13.70%	13.34%	12.82%	12.70%	11.01%	11.67%	11.71%	
B小学校	13.25%	14.05%	13.73%	13.87%	12.31%	14.24%	14.01%	14.23%	14.22%	12.43%	12.79%	
C小学校	16.39%	17.31%	17.39%	18.84%	16.49%	16.80%	16.74%	15.30%	13.78%	14.42%	17.44%	
D小学校	12.55%	11.89%	10.71%	12.25%	11.25%	11.40%	12.42%	11.54%	10.47%	12.30%	11.99%	
E小学校	12.87%	14.77%	14.76%	15.64%	13.10%	13.62%	13.19%	12.59%	10.48%	9.93%	9.74%	
F小学校	9.71%	11.84%	12.71%	13.34%	10.36%	11.44%	9.73%	10.07%	6.85%	6.87%	7.27%	
G小学校	14.04%	17.60%	17.67%	16.18%	16.16%	18.50%	18.29%	17.20%	15.72%	17.29%	16.32%	
H小学校	4.34%	6.58%	6.34%	5.20%	3.78%	4.45%	4.06%	3.35%	2.91%	3.55%	3.60%	
小学校平均	12.71%	14.04%	14.09%	14.28%	13.01%	13.79%	13.47%	12.97%	11.52%	11.77%	12.12%	13.12%
I中学校	11.20%	11.29%	12.53%	13.78%	13.90%	13.62%	12.77%	11.98%	10.60%	9.33%	12.84%	
J中学校	14.98%	15.43%	17.77%	17.03%	17.90%	16.56%	14.26%	15.11%	14.89%	19.85%	19.58%	
K中学校	3.40%	3.69%	4.40%	4.61%	6.71%	4.34%	5.00%	2.68%	2.33%	4.28%	4.55%	
中学校平均	11.00%	11.06%	12.41%	13.22%	13.83%	12.71%	11.73%	11.17%	10.29%	11.69%	13.33%	11.92%
全校平均	12.00%	12.83%	13.51%	13.87%	13.35%	13.41%	12.79%	12.23%	11.02%	11.74%	12.59%	12.65%

学校給食の残食量を減らす（必要栄養量を摂取させる）ための給食センター
及び市内各学校の取組

<給食センター>

- 各学校を年3回給食センターの栄養士が訪問し、栄養バランスの大切さや給食を作っている人の思い等を伝えている。

<各小・中学校>

- 給食委員会が作成した「給食の木」を模したポスターに学級毎に完食した人数を示すシール（人数によって色が違う）を貼り、残食を減らす意欲を高めている。
- 残食が少ない学級に賞状を配付し、関心を高めている。
- 残食量の多い野菜について、必要摂取量を見える化して提示した。
- 配膳に当たり均等に配るが、さらに食べられる子どもは分量を増やしている。
- 配膳時に、すべて盛り付けるように工夫している。担任がチェックして、食缶の中に残っていないようにしている。
- 給食センターからの残食量データを教職員に回覧し意識を高めている。
- 毎月報告される東松島市内各校の残食率や、自校のクラス毎の残食率を職員に回覧し、「残食ゼロ」を目指そうという機運を、職員に持たせている。
- 給食センターからの一口メモを毎回放送し、しっかり聞かせている。
- 高学年児童に向けて、五大栄養素の種類と働きについて指導するとともに、給食のメニューが栄養バランスを考えた食事になっていることを理解させ、成長期に必要な一食分の摂取量になっていることを確認している。
- 給食を作っている人々の存在に気付かせ、感謝の気持ちを育てながら、残さず食べようとする気持ちを育てている。
- 各学級の残食量をグラフ化し教室内に掲示して、意識を高めている。
- 給食委員会として目標を「残食10%を切る」とし、各学級に呼びかけている。
- 給食委員会の活動として、「残食ゼロ」を目指す声掛けを継続している。
- 食べる時間を20分しっかり確保している。
- 4校時終了後、速やかに給食当番を中心に準備に取りかかるよう習慣化を図っており、給食を食べる時間を確保している。
- 給食で残したおかずや食材を振り返らせ、意欲を向上させ、残した食材への苦手意識を低下させたい。
- 「給食は勉強や部活動を頑張るエネルギー」という意識をもたせ、放送や学級での呼びかけを行っている。
- 栄養教諭等による食に関する指導を定期的実施し、給食の意義について継続して指導している。