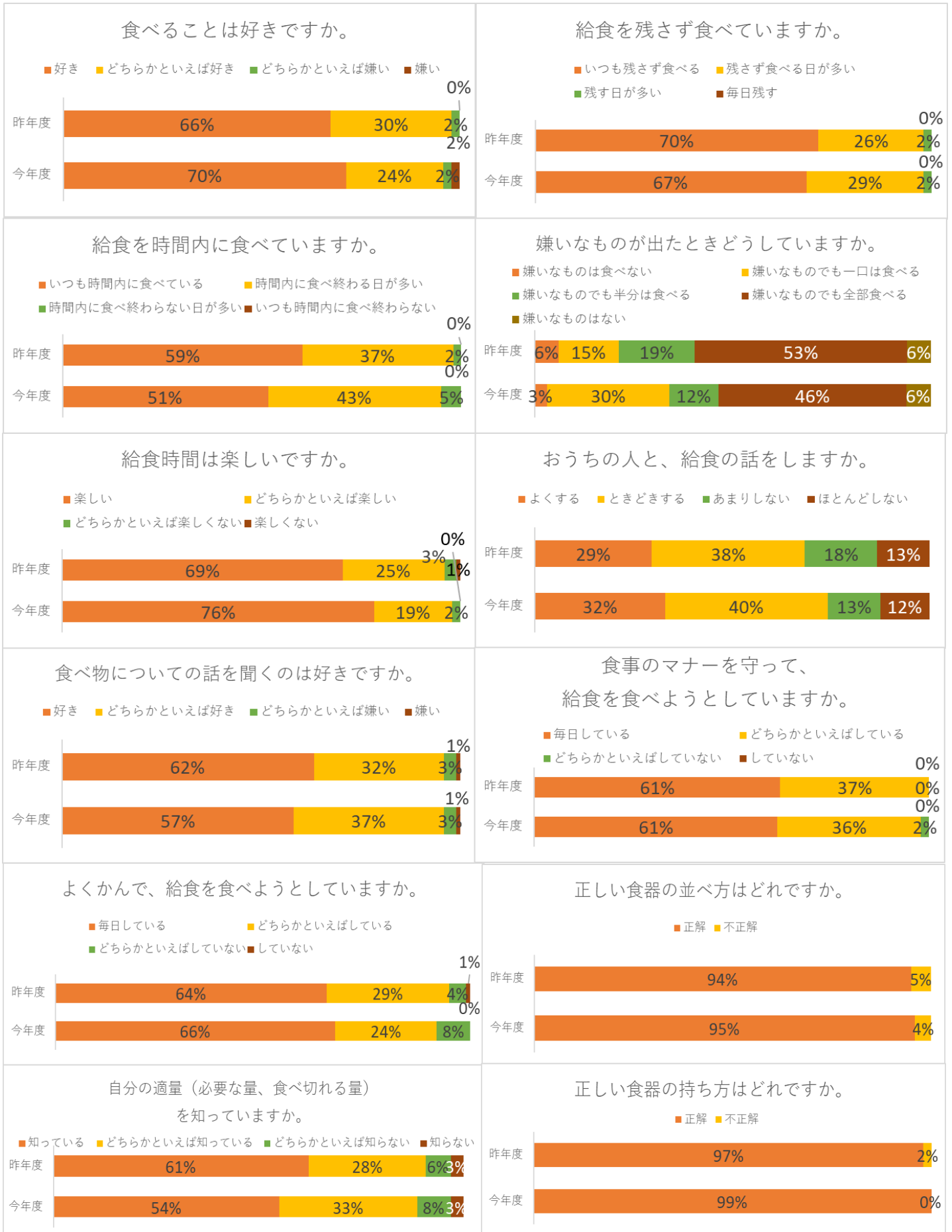
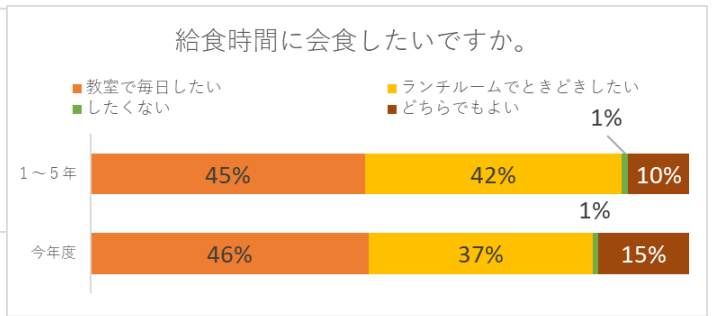
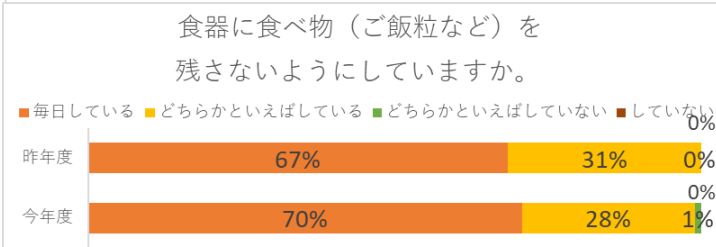
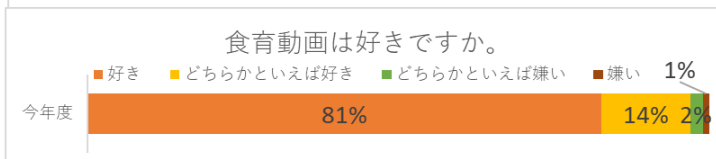
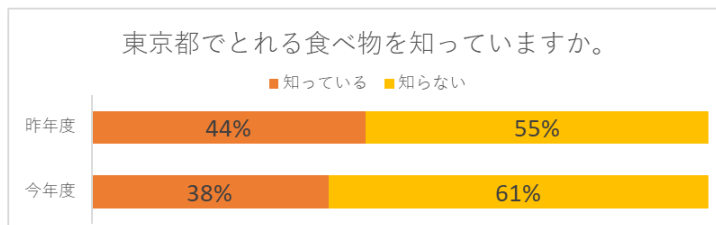


児童へのアンケート、実態調査集計結果





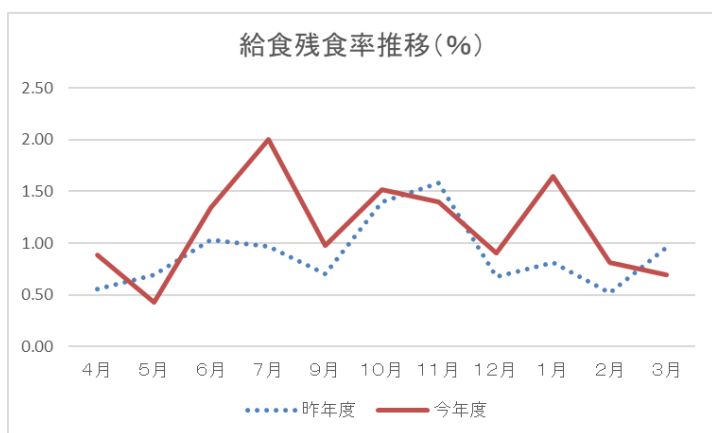
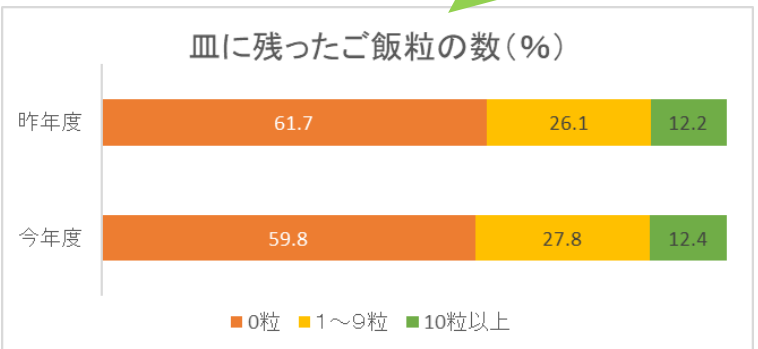
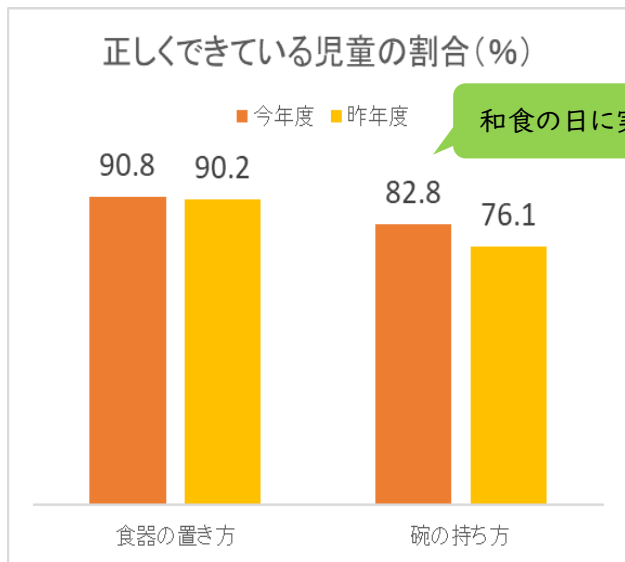
東京都でとれる食べ物を、知っているだけ書いてください。

(自由記述)

江戸千住ねぎ、大根、かぶ、小松菜、にんじん、とうもろこし、ほうれん草、八丈レモン、シントリ菜、トマト、白菜、玉ねぎ、冬瓜、明日葉、練馬大根、金目鯛、大蔵大根、亀戸大根、のらぼう菜、水菜、拝島ねぎ、さつまいも、きゃべつ、なす、東京ウド ⇒**昨年度より大幅に増加!**

(オレンジ、梨、いちご、コシヒカリ、ブロッコリー、内藤かぼちゃ、谷中ショウガ、金町小カブ、馬込半白キュウリ、八王子ショウガ、早稲田ミョウガ、内藤トウガラシ、寺島ナス、八丈オクラ、品川カブ ※カッコ内は栄養教諭が紹介していないもの)

白米の日に実施



残食率 今年度平均 1.1%
(参考:令和4年度 0.91%)

厳しい夏の暑さが続いたころ、感染症等で欠席が多かったころに残食も多くなる傾向にありました。

アンケートや実態調査の結果を受け、食に関する興味・関心が高く、給食時間を肯定的に過ごすことができている児童が多いことがわかりました。また、食器の持ち方のマナー向上が見られました。

残食率をみると、全体的にとってもよく食べていることがわかります。一方で、昨年度同様、個別に見ると喫食量の差が著しく、それぞれの適量を知った上で食べていくことも必要に感じられます。