

安全な給食勉強

細野中2年 平川 千華

私は、給食センターに行つて二つのことを思いました。

一つ目は、残食の状況についてです。20年度から25年度までの残食の数値を見ました。変化を見ると残食率が減っていることに気づきました。

そして、宮崎県の基準では10%以下が適正としているそ



うです。小城市は10%以下でした。これからも残食を減らすようしていきたいです。

二つ目は、栄養のバランスについてです。栄養のバランスは、栄養士の先生が考えて、主食・主菜・副菜を3・1・2というようになっていて、エネルギーは820^{キロ}前後だということも分かりました。そしてより多くの食べたい食材は、豆、ゴマ、ワカメ、野菜、魚、シイ

タケ、芋の七つということですから。

他にも安全に提供できるメニューであること、食中毒に気をつけていること、果物は、念入りに衛生管理をチェックして扱っていることなどが分かりました。栄養士の先生がバランスを考えて安全な給食を作っていることが分かり、良い勉強になりました。

(小城市)