

11月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

し せんとう ふどん
四川豆腐丼

わかめともやしのスープ

おうとうかん ぎゅうにゅう
黄桃缶（ハーフ） 牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく
飲用牛乳：コーシン乳業
冷凍豆腐：国産
豚肉：群馬、茨城
鶏肉：岩手
生わかめ：国産
にんにく：青森
しょうが：高知
人参：北海道
小松菜：茨城
玉ねぎ：北海道
たけのこ水煮：国産
干しいたけ：国産
もやし：栃木、福島
長ねぎ：青森
水菜：茨城
黄桃缶：ギリシャ

11/17～11/21は板橋区の残菜調査期間です。今日の給食も残さずおいしく
いただきましょう！！



〈ぱくぱくクイズ〉

板橋区中学校22校分の給食の食べ残しは、1日あたり
おにぎり約何個分になるでしょうか？

おにぎり ①500個分 ②1000個分 ③1800個分



（こたえ）③1800個分

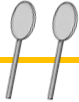
板橋区の中学校、一人1日あたりの食べ残し量は約23g。一人2口分の給食を残したことになります。
中学校22校分の残菜を合わせると、1日あたり“おにぎり1800個分以上（約220g）”の重さになります。
ひとりひとりが2口分をしっかりと食べて、食べ残しを減らしましょう！

裏面のお使いもご覧ください！

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

残菜について考えてみよう

板橋区の中学校では

毎日1人あたり2口分  の給食が残っています。

(約23g)

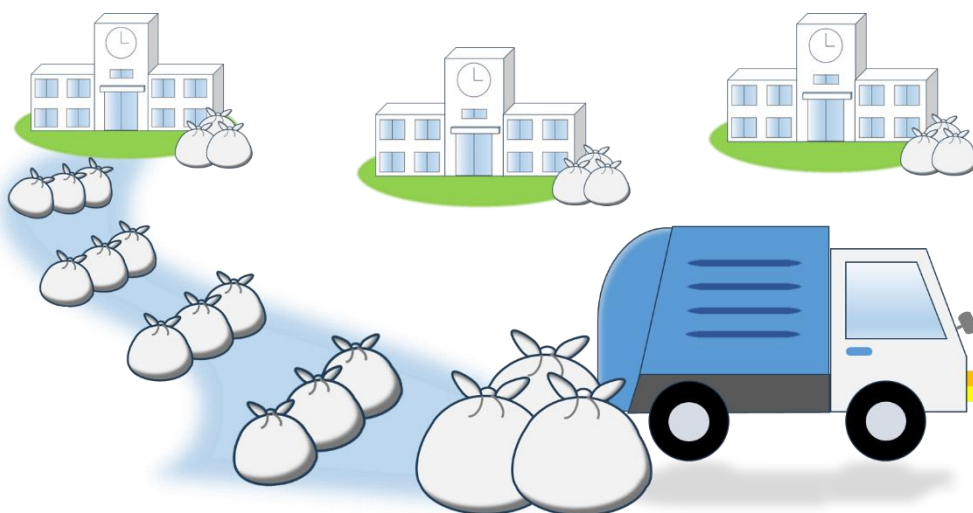
令和7年度第1回残菜調査結果より

中学校22校分の残菜を合わせると、1日あたり

おにぎり  1800個分以上の重さになります。

(1個120gとして)

(約220kg)



残菜を減らすために何ができるでしょうか？

☆自分が食べられる量を知って、しっかり食べよう。

☆全部を減らさず、苦手なものも1口は食べてみよう。



板橋区食育キャラクター「いたばちい」

中学校は昨年度の調査より全体の残菜量を
約11%減らせたっちい♪
みんな一人ひとりが心がけた結果だっちい！

2 飢餓を
ゼロに



12 つくる責任
つかう責任

