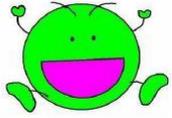


まめ食べよう！

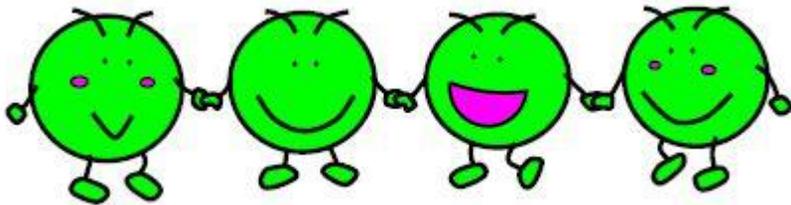


調理員さんのこのひと言から始まりました



まめど小学校なのに
まめの残食
多いですね！！

大豆戸小学校キャラクター
「まめちゃん」は大人気！



でも、「まめ」は人気がない…



大豆戸小学校のみんなに
まめを好きになってもらいたい。
そして、食べてほしい。

栄養士



令和7年度

『まめ推し』の取組を紹介します

5月	ぱくぱくだよりにこっそり  まめちゃんを登場させはじめる
6月	食育月間 まめちゃんつかみ大会 ～おはし名人になろう～
10月	食品ロス月間 大豆戸小の残食状況を知らせる
1月	食育集会・給食週間 ・劇(姿を変えるまめ・まめの栄養) ・まめクイズラリー(まめたべよ！) ・給食感謝企画(ありがとうの木)
2月	 まめ推し月間 ・まめ推し献立 ・まめ食べよう！掲示板

5月～

ぱくぱくだよりにこっそりまめちゃん登場

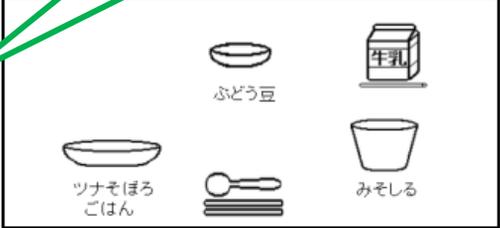
ぱくぱくだより

	AB班	CD班	EF班	GH班
5月	19日 (月)	7日 (水)	12日 (月)	26日 (月)



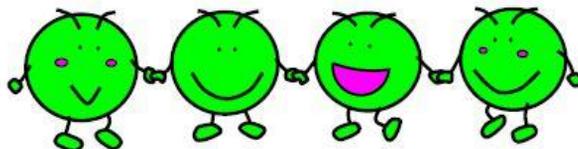
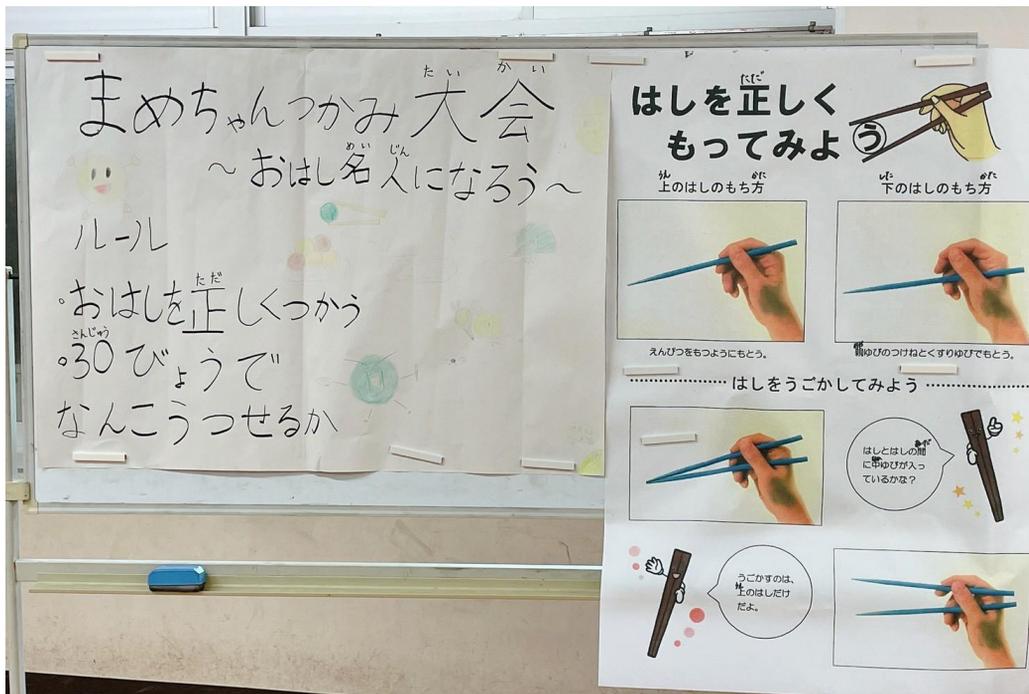
大豆・大豆製品使用の献立の横にまめちゃんを登場させました！

今日の献立	
主食	ごはん
主菜	ツナそばろ 
副菜	ぶどう豆 
副菜	みそしる 
牛乳・乳製品	牛乳



6月:食育月間

健康食育委員会企画 『まめちゃんつかみ大会』



10月

食品ロス削減月間

大豆戸小の残食状況を知らせる

食品ロスとは、まだ食べられる食べ物を捨ててしまうこと

【ある日の大豆戸小学校の給食の残り】→捨てています



オレンジゼリー 26人分



かわりごもくまめ 117人分



ぎゅうにゅう 69人分



ロールパン 55人分



わかめスープ 115人分



給食時間にできること ~一人ひとりが意識しよう~



自分が食べられる量を考えて食べる前に調整する。

給食から自分に必要な栄養を学ぶ。

食べられる人はなるべく残さず食べる。



オレンジゼリー 26人分!

ロールパン 55人分!

大豆戸小学校

一日の残食



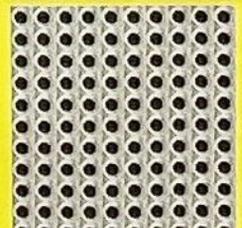
すてています



ぎゅうにゅう 69人分!



かわりごもくまめ 117人分!



わかめスープ 115人分!



献立によっては 100名分越え(1学年分以上)の残食

健康食育委員会・まめサポさんに
まめを食べてもらうには
どうしたらいいか相談しよう



健康食育委員会



まめサポさん



まめサポーターズ

「大豆戸小学校地域学校協働本部」が横浜市からの事業委託により運営している学校支援ボランティア活動

健康食育委員会企画

食育集会 ・ 給食週間

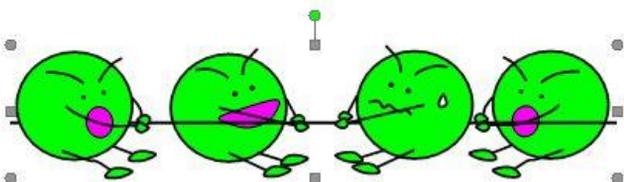
- ・劇(姿を変えるまめ・まめの栄養)
- ・まめクイズラリー (まめたべよ!)
- ・給食感謝企画 (ありがとうの木)

10月～1月にかけて準備!

栄養士から聞いた
大豆戸小の現状に
びっくり!

まめを食べよう!

と思う気持ちを高める
食育掲示板の作製を
まめサポさんへ依頼



1月

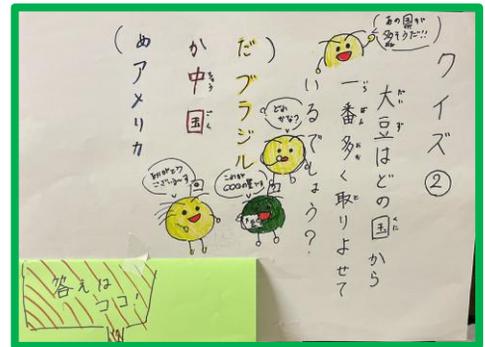
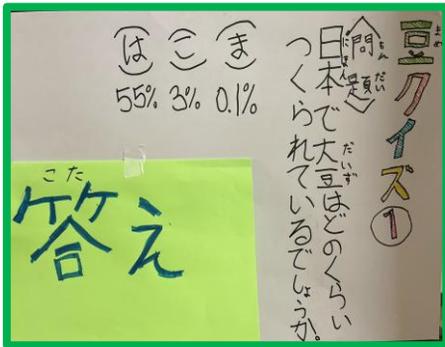
食育集会・給食週間 健康食育委員会の取組

劇で

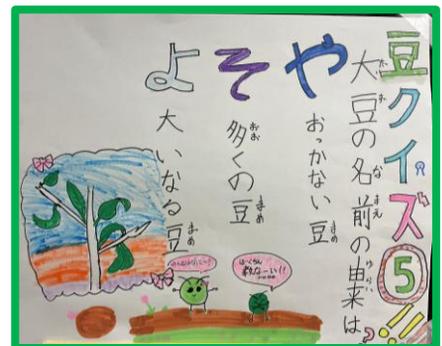
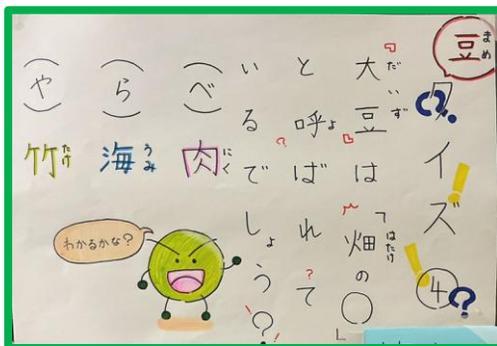
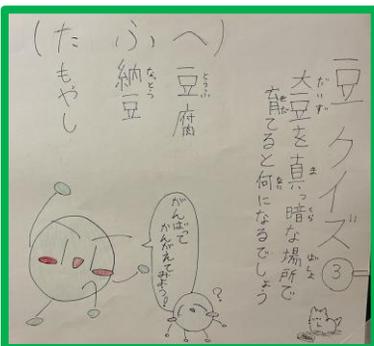
- ・姿を変えるまめ
 - ・まめの栄養
- を伝えてくれました



給食を作ってくれる
調理員さんへ
感謝のメッセージ
『**ありがとうの木**』



豆クイズ:クイズの答えを並べると『**まめたべよ**』になるよ!



2月:まめ推し月間

食育掲示板:まめ食べよう
作製:まめどサポーターズ

食 べ よ う ! !

ま め ち ゃ ん

たんぱく質を多く含む
大豆 = 『畑の肉』とされているよ!!

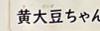


たんぱく質

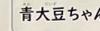


たんぱく質

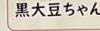




黄大豆ちゃん



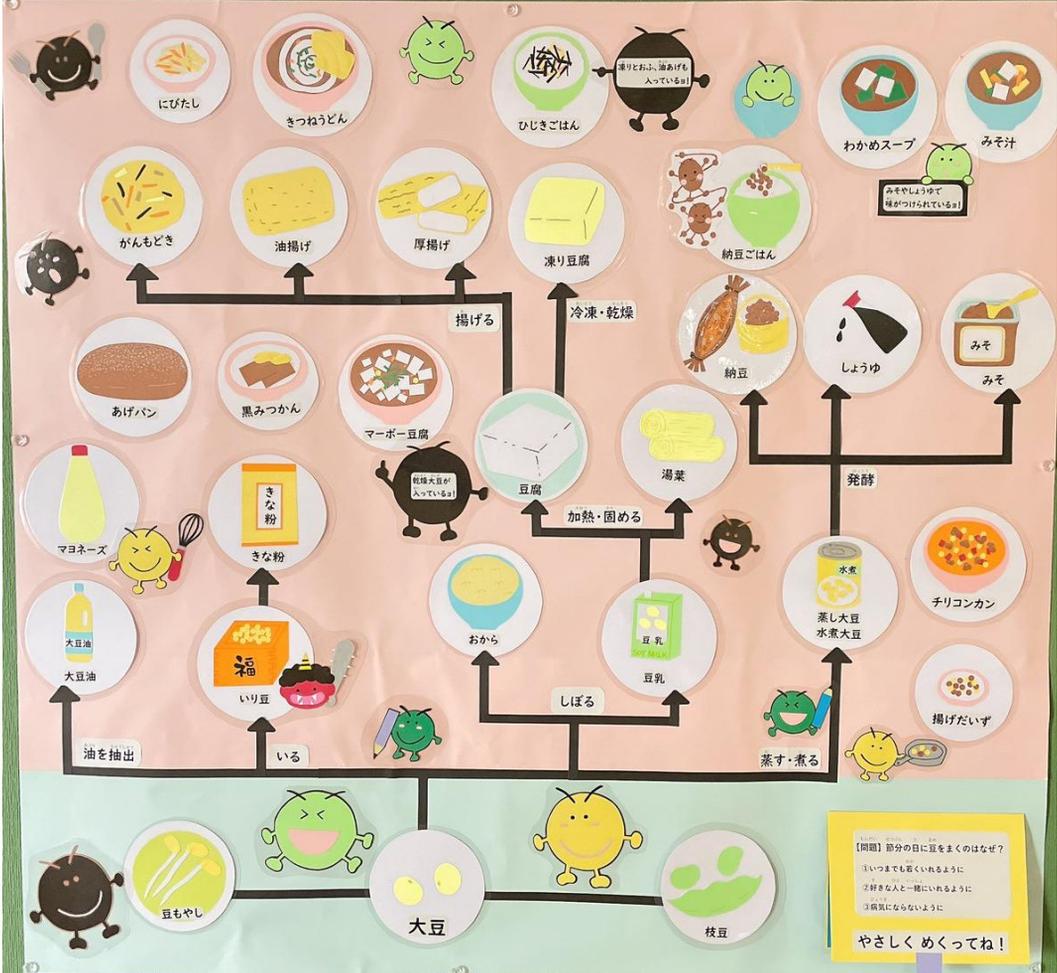
青大豆ちゃん



黒大豆ちゃん

たんぱく質は体を元気に成長させるための材料





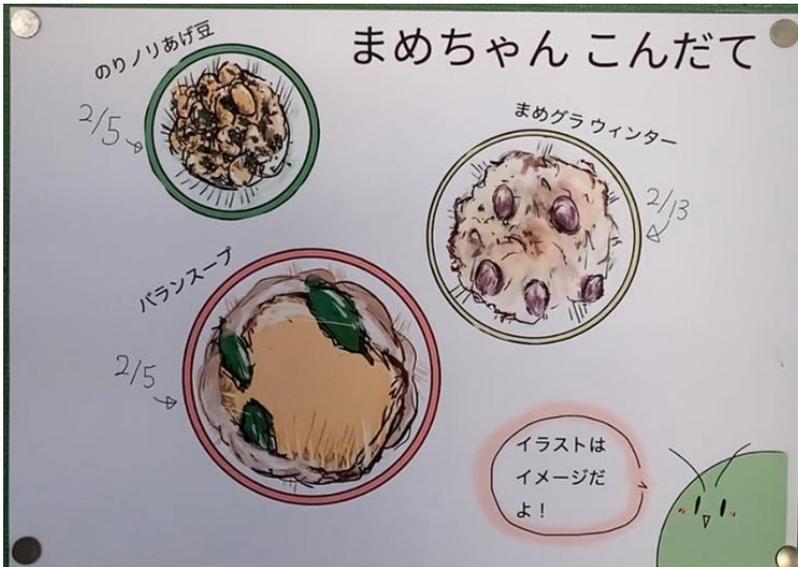
【問題】節分の日に豆をまくのはなぜ？
①いつまでも育てられるように
②好きな人と一緒にいるように
③病気にならないように
やさしくめくってね!

給食にはまめちゃんが姿を変えてたくさん登場しているよ!

2月:まめ推し月間

まめ推し献立

健康食育委員会 × 栄養士
『まめ』を食べてもらえる献立を考案



まめ推し献立① 2/5(木)実施

◆のりのり揚げだいず

→のりのり♪でまめを推したい!
のり塩味の揚げだいず



◆バランススープ

→油揚げ、神奈川県産の津久井みそでまめ推し
こまつなを入れて栄養価アップ↑
うどんを入れて食べやすく!



📺 調理風景を動画でお昼の放送で紹介しました 📺



2月:まめ押し月間

まめ押し献立

まめ押し献立② 2/13(金)実施

◆まめグラウインター

→マカロニのクリーム煮をベースに
金時豆を入れて、グラタン仕立てにしました



調理風景を動画でお昼の放送で紹介しました



～まめ推しの1年を振り返って～

◆子どもたちの反応



- 揚げだいで、のり塩味でおいしかったよ！
- バランススープ、うどんが入っていて食べやすかった。
- ぱくぱくだよりのまめちゃん、気づいていたよ。
- 給食ってまめがたくさん使われているんだね！
- オーブン、大きいね！一度にたくさん作れてすごい！

◆食べる意欲の変化や児童の声

- 下膳時に空っぽの食缶をアピールクラスが出てきました。
- 今日、動画ある？と聞いてくる児童が増えました。
- 毎月の献立表への注目度アップ！〇日の献立楽しみ！
- 今日はカルシウム献立だね！残さず食べたい！

◆健康食育委員会のみなさんの声

- 私達の考えた献立を食べてもらえてうれしかった。
- 一年間の取組は大変だったけど、学校のみんなが企画に参加してくれてよかったし、自分の成長につながりました。

◆まめサポさんより

- 給食の残食がこんなに多いとは知らなかった。
- 掲示板を見て、まめを食べよう！という気持ちを高めてほしいです。

◆栄養士から

- 子どもにも大人にも給食や栄養について話しかけられることが増え、食への関心が高まったのを感じています。
- まめをもっと好きになって、給食を食べてくれたらうれしいです。