6月号 食育便り

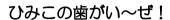
岩国市岩国学校給食センター 栄養教諭 山田

6月の給食・ 食育日標 のよくかんで食べよう

◎栄養バランスの良い朝食について知ろう

よくかんで食べて 毎日をパワーアップ!!

よくかむことの効果





肥満防止

血液中の糖分が上がり、食べ すぎを防いでくれます。



味覚の発達

食べ物の本来の味が良く分か ■ のます。



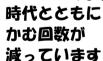
言葉の発音

顎が鍛えられ、発音のはっき りとした話し方になります。



脳の働き

脳に血液がたくさん流れ、脳 に栄養分を送り、脳の働きがよ くなります。



意識してか お習慣をつけ たいですね。



歯の健康

歯の掃除をして虫歯予防、歯ぐ きがきたえられ、歯周病予防にな ります。



がん予防

唾液には、がんを抑えてくれる ものが含まれています。



胃腸の調子

唾液と食べ物を良く混ぜること により、胃や腸は、あまり苦労す ることなく働くことが出来ます。



全身の体力向上

歯を食いしばると、全身に力が みなぎり、全身に力が加わって手 足の先まで活発になってきます。

各時代のかむ回数の変化(1日あたり) ■かむ回数 戦前(昭和初期) 篤姫の時代(江戸後期) 徳川家康の時代(江戸前期) 源頼朝の時代(鎌倉) 紫式部の時代(平安) 卑弥呼の時代(弥生) よく噛んで食べる忘れられた究極の 斎藤滋著 NHK出版 1000 2000 4000 5000 3000

給食しシピ おすすめ!

【材料 4人分】

- ●カレイ切り身50g···4切れ
- ●クリームコーン缶····50g
- ●マヨネーズ … 大さじ5
- ●白ワイン …小さじ1/2
- ●小麦粉 … 大さじ1 ●塩・こしょう …少々

~カレイの黄金焼き~

【作り方】

1人あたり・・・エネルキー75kcal,塩分0.5g

- ①カッコ内の材料を混ぜ合わせる。
- ②アルミカップに魚を入れ、その上に①をかける。
- ③220℃に熱したオーブンで、15~18分焼く。

6月6日の給食で実施します。サワラ・サケ・ハマ チなどの魚を使っても、おいしいです

給食では低脂肪マヨネーズを使用しています。

《午後の給食センターの様子》

給食センターでは、カゴごと洗う最新式の洗浄機を 使っています。

食器・お盆を、枚数をきちんとそろえるようにお願 いしていますね。皆さんがきれいに食器を返してくれ るので、とても助かっています。



望ましい朝食の内容とは・・・

『朝食の大切さ』『朝食を毎日食べるための工夫』について、 食育便り4・5月号でお知らせしました。

今月は、望ましい朝食の内容について、ご紹介します。



炭水化物が多く

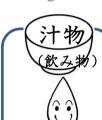
含まれています。 体内でエネルギー 源になります。



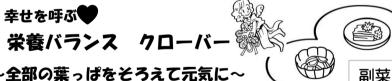
たんぱく質が多く 含まれています。骨 や筋肉など体をつく るもとになります。



ビタミンやミネ ラルが多く含まれ ています。体の調 子を整えます。



水分補給の ほか、ミネラ ルなど足りな い栄養素を補 います。



~全部の葉っぱをそろえて元気に~

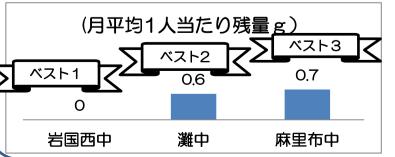
~レベルアップメニュー~ (スポーツをしている人に特におすすめ) 食事+乳製品・果物 ※故障・疲労を防ぎます







給食の残量が少ない学校ベスト3



4月、新しい環境に なりましたが、どの 学校もきれいに食べ てくれていました。

きれいになった食 缶が戻ってくるの は、とても気持ち良 いです。