

6月は食育月間です。

食事は、「心身共に健康的に生きる」ために 欠くことのできない大切な営みのひとつです が、現代ではその重要性が軽視されています。 この機会に、自分の「食生活」を振り返りっ てみましょう。

発行 葛尾村学校給食センター

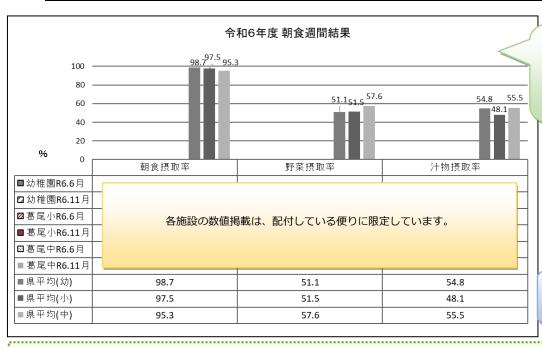
家庭でできる食育5ヶ条

- かぞくいっしょ おな こんだて た 1 家族一緒に、同じ献立を食べよう。
- しょくじ じゅんび あとかたづ いっしょ 2 食事の準備・後片付けを一緒にしよう。
- 5ゅうしん catalant to too た ない こはんを中心に様々な食べ物を食べよう。
- かてい あじ きょうど あじ ぎょうじしょく でんしょう 4 家庭の味、郷土の味、行事食を伝承しよう。
- 5 朝ごはんを食べよう。



福島県教育委員会では、食育月間に、生活リズムを改善し、朝食摂取を基本とした望ましい食習慣の形成を図ることを目的として、「朝食について見直そう週間運動」を実施しています。

昨年 11 月の朝食週間調査結果をお知らせします。



朝ごはんを欠かさず食べるには、「早寝・早起き」といった生活リズムを整えることが重要であるといわれています。



「時間がない」という人は生活習慣を見直して みるといいしみぃ~。

昨年 11 月の調査では、摂取率 100%を達成することができました。さらに、11 月は「汁物」の摂取率が増加し、どの校種でも県平均以上の結果となりました。ご家庭のご協力に感謝いたします。

朝食のおかずをしっかり食べると、主食だけ食べた時と比べて脳がよく働くことがわかっています。誰もが忙しい朝ですが、バランスのとれた朝食を食べて1日を元気に過ごせるといいですね。



朝ごはん 大人も一緒に毎朝食べましょう!



昨年11月実施の調査では、朝食摂取率は高いものの「副菜を食べない」など、栄養バランスに課題がありま した。朝食をおいしく、バランスよく食べるにはどうしたらよいか。寝る時刻・起きる時刻等、生活リズムにつ いても見直し考えてみましょう。

何を加えたらバランスよくなるのかな? → つけ加えるとよいものを選んでみましょう!

A さんの朝食

Bさんの朝食







朝は、時間をかけずに用意したいものです。夕食の残りを利用したり、 前日に料理の下準備をしたりすることをおすすめします。













玉子焼き

きんぴら おひたし















野菜いため みぞしる つけもの ヨケル ひじきに







くだもの



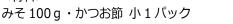


ベジタブルエッグ(1人分) 主菜+副菜

- ① ベーコン(1/2枚)は一口大に切る。
- ② 耐熱容器にベーコン・好みの冷凍野菜、トマト等を 入れ、卵(1個)を割りいれる。
- ③ 卵の黄身につまようじをさし、3~4か所穴をあけ る。(黄身の破裂を防ぎます)
- ④ 塩・こしょうを少量ふり、電子レンジ(500w)で1 分10秒位加熱してできあがり。

みそ玉みそ汁(10杯分) 汁物





粉末だし4g・乾燥わかめ10g・乾燥ねぎ等お好みの具

- ① 全ての材料を合わせ、10等分して1個ずつラップに包む。
- ② みそ玉1個につき140cc程度のお湯を注げば、簡単即席 みそ汁のできあがり。
- * みそ玉は冷蔵庫で2週間程度保存できます。

取組紹介~歯と口の健康週間~

給食では、期間中特別献立を実施しカミカミメニューを多く提供しました。

現代人の1回の食事におけるかむ回数は、650回程度といわれています。この回数は、日本の歴史上最少の回 数です。また、かむ回数の減少にともない、私たちの顔の骨格は変化し、咀嚼筋が退化しています。「よくかむ こと」は、私たちの体にとってよいことづくしですから、普段の食事から「かむこと」を意識して食べ、習慣化 していくことはとても大切なことですね。

おすすめの食べ物は・・・、健康な体・脳を維持するために大切なこの食べ物です!!

まめ まめせいひん だいず かこうひん まめ:豆や豆製品(大豆とその加工品、その他の豆類)

あーもんど ぴーなっつ ごま:種実類(ごま・くるみ・アーモンド・ピーナッツなど)

わかめ:海藻類(わかめ・ひじき・のり・こんぶなど)

やさい:緑黄色野菜・淡色野菜

さかな:魚介類(魚・小魚・たこ・いか・貝類)

しいたけ:きのこ類(しいたけ・しめじ・えのき・まいたけなど)

いも:いも類(望いも・さつまいも・じゃがいも・やまいもなど)

よくかんで食べるためには、食 物繊維が豊富な「まごわやさしい」 食品がおすすめです。

この「まごわやさしい」食品は、 日本人が昔から食べてきた日本食 に多く使われ、脳を鍛える食品と もいわれています。

よくかんで食べられ、体にとっ てもよい「まごわやさしい」食品 を食卓に多く登場させましょう。

