



8月の予定献立表

◇学校別内訳◇			
豊見城小	709	豊見城中	897
とよみ小	689	長嶺中	632
長嶺小	553	伊良波中	951
座安小	534	とよむ教室	10
上田小	878	給食センター	50
伊良波小	636	合計	8133
豊崎小	855		
ゆたか小	749		

学校	学校	エネルギー	たんぱく質	脂肪
給食の栄養基準量	小学校	650kcal	26.8g	18g
	中学校	830kcal	34.3g	23.1g

ア…アレルギー対象原材料を含みます。アモ…アーモンド 牛…牛 肉 ア…アサリ り…りんご

卵…卵	オ…オレンジ	乳…乳及び乳製品	や…やまいも	ご…ごま	豆…大豆	大…大豆	り…りんご	ご…ごぼり
鶏…鶏肉	麦…小麦	カシ…カシ・ナツ	マ…マンゴー	豚…豚肉	さ…さば	パ…パイン	ゼ…ゼラチン	も…もも
ビ…落花生(ピーナツ)	ゼ…ゼラチン	も…もも	パ…パイン	さ…さば				

材料と体内での役割

赤の食品	血や肉や骨をつくる。
黄の食品	働く力や体温となる。
緑の食品	からだの調子をととのえる。

8月栄養指導目標 規則正しい食習慣を身につける・規則正しい食習慣・間食のとり方

丈夫な骨をつくらう!

給食のない夏休みは、牛乳を飲む機会が減るため、カルシウムが不足しがちになります。カルシウムは骨や歯をつくる成分であり、生きていく上で欠かすことのできない無機質(ミネラル)の一つです。成長期にカルシウムが不足すると、骨や歯がもろくなり、将来、骨粗しょう症や生活習慣病のリスクが高まります。毎日の食事で、意識してカルシウムをとるようにしましょう。

牛乳は手軽にとれる上に、体内へのカルシウムの吸収率が高いという特長があります。夏休みにも、毎日コップ1〜2杯飲みましょう。



しっかり食べて、夏バテを吹き飛ばそう!

毎日、厳しい暑さが続いています。夏バテなどしていませんか? 夏バテの原因の一つに、食事がめん類に偏ったり、冷たい清涼飲料水を取り過ぎたりすることによる、ビタミンB1不足が挙げられます。ビタミンB1は、糖質をエネルギーに変える働きがあり、不足すると疲れやすくなります。夏バテを防ぐには、ビタミンB1を含む食べ物を意識して取り入れるとともに、主食・主菜・副菜のそろったバランスの良い食事を心がけることが大切です。



骨を丈夫にするコツ

<p>1日3回、栄養バランスのとれた食事をとる</p> <p>食事を抜くと、1日に必要なエネルギーや栄養素が不足しやすくなります。</p>	<p>カルシウムの多い食品をとる</p> <p>ビタミンDやビタミンKと一緒にとると効果的です。</p>	<p>適度に運動をする</p> <p>丈夫な骨をつくるには、適度な運動で骨に刺激を与えることが必要です。</p>	<p>睡眠をしっかりとる</p> <p>骨の成長にもかかわる「成長ホルモン」は、寝ているときに分泌されます。</p>
--	---	---	---

夏バテ対策にオススメの食べ物

<p>香りの強い野菜</p> <p>香りのもとになる「アリシン」がビタミンB1の吸収を高めてくれます。</p>	<p>すっぱい食べ物</p> <p>酸味成分の「クエン酸」には、食欲増進や疲労回復効果があります。</p>
<p>ネバネバ野菜</p> <p>ネバネバのもとになる成分(ペクチンや糖たんぱく質など)が、胃腸の粘膜を保護し、消化吸収を助けてくれます。</p>	<p>夏の旬の野菜・果物</p> <p>この季節にぴったりのビタミン・ミネラルを豊富に含んでいます。</p>

カルシウムの多い食べ物

ビタミンDの多い食べ物

※日光に当たることで、皮膚でつくられます。

ビタミンKの多い食べ物

骨へのカルシウムの取り込みを助ける

お知らせ

今月の目玉食材

【県産食材補助事業】25(水)・アグー豚

【国産農水産物対策事業】27(金)・レタス・にんじん・ゴーヤ

令和初! スイカ登場!

6月にスイカ(中学校のみ)登場しました。

約100玉のスイカをていねいにカットしました。

牛乳が苦手な人は

そのまま飲むのではなく、料理やお菓子に使うのがおすすめ!

牛乳・乳製品アレルギーなど、牛乳を飲めない人は...

カルシウムの多い小魚や青菜、乾物などを意識してとりましょう。

<p>25(水) 1学期後半開始</p> <p>米粉のさんまの生姜煮 アグー肉じゃが ごはん(無)</p>	<p>26(木)</p> <p>ふわふわオムレツ ごはん(無) チキンのカチャトーラ</p>	<p>27(金)</p> <p>夏バテ解消牛丼 冷凍パイナップル レタススープ ごはん(無)</p>
<p>赤 牛乳、さんま、アグー豚、大豆乳</p> <p>黄 こめ、大豆油、じゃがいも、三温糖、砂糖、水あめ、てんぷん、米粉、植物油</p> <p>緑 にんじん、たまねぎ、あお豆、こんにゃく、にんにく、しょうが</p>	<p>赤 牛乳、鶏肉、卵</p> <p>黄 こめ、大豆油、三温糖、てんぷん、植物油</p> <p>緑 にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく、トマト</p>	<p>赤 牛乳、ベーコン、牛肉</p> <p>黄 こめ、春雨、三温糖、大豆油</p> <p>緑 たまねぎ、にんじん、レタス、にんにく、ゴーヤ、パイナップル</p>

30(月)

れんこんきんぴら
納豆
ごはん(無)
鶏汁

31(火) 831(やさいの日)

青りんごゼリー
アセロラゼリー
ごはん(無)
ごぼうチップス
スタミナ夏カレー

赤 牛乳、鶏肉、みそ、豚肉、ちきあぎ(卵抜き)、納豆	赤 牛乳、鶏肉、鶏レバー、脱脂粉乳
黄 こめ、じゃがいも、大豆油、三温糖	黄 こめ、じゃがいも、小麦粉、大豆油、てんぷん、マーガリン、砂糖、生クリーム
緑 だいこん、えのきたけ、にんじん、ちんげんさい、れんこん、きくらげ	緑 にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、なす、へちま、ブロッコリー、コーン、にんにく、ごぼう、りんご、アセロラ

料理に挑戦してみませんか?

夏休みは、料理に挑戦する絶好の機会です。おうちの人と相談し、できることから挑戦してみましょう。

※包丁や火を使うときは、必ず大人の人と一緒にしてください。

料理を始める前にすること

- 髪が長い人は結びましょう。
- エプロンや三角巾を身につけましょう。
- 爪は短く切り、手をきれいに洗いましょう。

レベル1 葉野菜を手でちぎる	レベル2 卵を割るお米を洗う	レベル3 ピーラーで皮をむく	レベル4 包丁で野菜を切る	レベル5 火を使って調理する
-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------

★学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう★
☆材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。