

中学校 給食・食育だより

令和4年(2022年)12月
第一学校給食共同調理場

今年も残すところあと1か月となりました。吹く風は冷たく、寒さが身に染みる季節です。年末年始は行事がたくさんあります。元気に楽しく過ごせるように、手洗い・うがいをしっかりと行い、体調管理には気をつけましょう。



風邪など感染症に負けない体をつくろう!

寒くなると、風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどの感染症が流行しやすくなります。手洗いの徹底とともに、栄養や睡眠をしっかりとって体調を整え、感染症に負けない体を作りましょう。

手洗いを見直そう!

新型コロナウイルスの流行により、こまめな手洗いが習慣化していると思いますが、ついつい雑になっていませんか? せっけんをつけていねいに洗うことを心がけましょう。

指先や親指の付け根、
手首など、洗い残しの
多い部分は念入りに!



泡や汚れが残らないよう、
しっかりと洗い流します。



水分はそのままにせず、
清潔なハンカチやタオルで
ふきましょう。



寒さに負けない食事

感染症を予防するためには、体の抵抗力を高めておくことが大切です。栄養のバランスのとれた食事を毎日しっかり食べるよう心がけましょう。

身体の抵抗力を高めよう!
(ビタミンA・Cで免疫力アップ)



体を強くしよう!
(基礎代謝を上げるたんぱく質)



体を温めよう!
(脂質は体を動かす燃料)



※とりすぎには気をつけよう!

冬野菜を食べよう! ~12月の給食より~

★2日 ハ宝菜

旬の白菜をたっぷり使った炒め物です。白菜は、味にくせがなく淡白な味わいなので、鍋物、炒め物、漬物、サラダなど、和洋中いろいろな料理に合います。ビタミンCがたっぷり含まれています。



★7日 ボルシチ

ボルシチの赤さは、根菜の「ビーツ」の色です。鉄分やカリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富な野菜で、さらにビタミンA、C、食物せんいも多く含まれています。



★12日 揚げ鱈のみぞれ和え

大根は、鍋や煮物、汁物と寒い季節には大活躍の野菜です。葉にはビタミンA、根にはビタミンCが多いです。「みぞれ」とは、すりおろした大根やかぶの白さと様子を雪に見立てて、つけられた名前です。



★19日 かぶのすりながし

かぶは「すずな」とも言われ、春の七草のひとつです。寒い時期に甘みが増し、おいしくなります。根も葉も食べることができ、それぞれに異なる栄養があります。



★21日 ブロッコリーのサラダ

ブロッコリーは一年中流通していますが、冬が旬の野菜です。ビタミンCがとても多く含まれています。緑色のもこもこした部分は、つばみの集合体です。



冬休み中の食生活



もうすぐ冬休みです。体調を崩さないよう、食事から栄養をしっかりとって、適度な運動と十分な睡眠を心がけるようにしましょう。

早寝・早起きをし、
朝ごはんを食べよう!

朝・昼・夕と決まった時間に食べることで、生活リズムが整います。



いろいろな食べものを、
バランスよく食べよう!

主食・主菜・副菜をそろえると、栄養バランスが整いやすくなります。



おやつを食べるときは、
時間と量を考えよう!

だらだら食べると、虫歯や肥満の原因になります。



地域や家庭に伝わる
食文化を知ろう!

年末年始は、日本の伝統行事にふれる機会が多くなります。



3学期の給食は1月11日(水)からです。お楽しみに♪