

食育つうしん

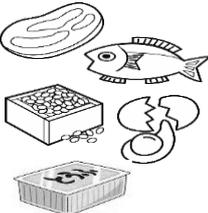
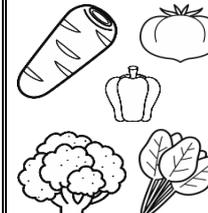
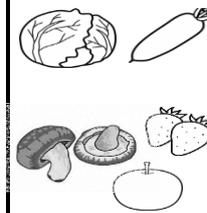
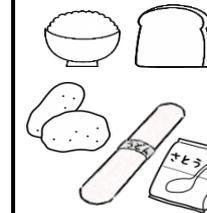
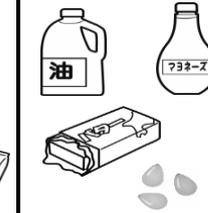
3月

発行：大阪市立 東 中学校

栄養バランスのよい食事

私たちは、必要な栄養素を食品からとっています。食品に含まれる栄養素の種類や量は、食品により異なります。どの栄養素を多く含むかによって、食品を6つにグループ分けしたものが、「6つの食品群」です。それぞれの食品群の特徴は、次の表のとおりです。私たちに必要な栄養素をバランス良くとるためには、各群の食品を組み合わせるとるようにすることが大切です。

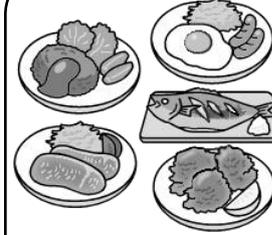
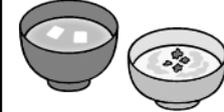
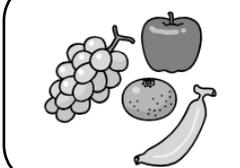
◎6つの食品群

主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる	
1群 たんぱく質	2群 カルシウム	3群 カロテン	4群 ビタミンC	5群 炭水化物	6群 脂質
筋肉、臓器、血液などをつくる	骨や歯をつくる	皮膚や粘膜を健康に保つ	抵抗力を高める	エネルギー源となる (1gあたり約4kcal)	少量で多くのエネルギー源となる (1gあたり約9kcal)
魚、肉、卵、豆、豆製品	牛乳、乳製品、小魚、海藻	緑黄色野菜	その他の野菜、果物、きのこ	穀類、いも類、砂糖	油脂、種実
					

☆主食・主菜・副菜を意識しましょう！

中学生の時期は、一生にわたる体の基礎をつくるためにも、必要な食品をとることが重要です。

1日3食それぞれの食事で、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物を組み合わせると、必要なエネルギーや栄養素がとりやすくなります。学校給食の献立も、主食＋主菜＋副菜①＋副菜②（汁物）＋牛乳（＋果物）を組み合わせられてつくられています。

主食  主に5群 （献立によっては他の食品群も使用）	主菜  主に1群 （献立によっては他の食品群も使用）	副菜①  主に2・3・4群 （献立によっては他の食品群も使用）	副菜② （汁物）  主食、主菜、副菜を補うよう食品群を組み合わせる。	牛乳・乳製品  果物 
---	---	--	---	--

★学校給食の献立を参考に栄養バランスのよい食事がとれているか確認しましょう！