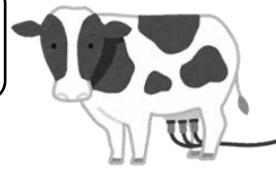


給食で食を考えましょう !!



飲めない人は、骨ごと食べられる小魚や
かいこう
海藻類、大豆製品などを食べよう。



牛乳 ~毎日飲もう!~

学校給食では毎日牛乳が登場し、不足しがちな栄養素である「カルシウム」を補っています。今回は、牛乳についての知識をさらに深めていきましょう。

カルシウム摂取 せっしゅ

牛乳は、骨の重要な構成成分であるカルシウムが多く含まれています。中学生(12歳～14歳)のカルシウムの推奨量は1日に男子1000mg、女子800mg※です。給食の牛乳には1本当たり227mg含まれ、重要なカルシウム源となっています。



カルシウムは吸収率の低い栄養素と言われており、体内でつくることもできないため、毎日食事から摂取しなくてはいけません。



牛乳はカルシウムの吸収率が約40%で、骨ごと食べる小魚の約33%、野菜類の約19%に比べて吸収率が高い食品です

(※厚生労働省：日本人の食事摂取基準2025年版より)



40%



33%



19%

*カルシウムの吸収率



牛乳を飲むとおなかがゴロゴロしてしまいます…

牛乳の成分「乳糖」によるものですね。一度にたくさん飲まず、少しづつ分けて飲んだり、温めて飲むことで乳糖が分解されやすくなりますよ。また、ヨーグルトやチーズなどの乳製品で摂取するのも良いですね。



学校給食の牛乳は、乳牛から搾った生乳に何も加えずに加熱殺菌した飲み物です。牛乳の風味の違いは、生乳に含まれている成分や殺菌方法の違いによって生じます。成分は、乳牛の種類、与える飼料、季節などによって変わります。例えば、乳牛は一般的に暑さが苦手で、夏は食欲が減ったり、水分を多くとったりします。その結果、生乳の乳脂肪分などが変わります。夏は冬に比べてさっぱりした風味の牛乳ができるようです。



★健康を維持できるよう、積極的に牛乳を飲みましょう！

