

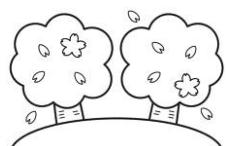
食育つうしん

4月

発行：大阪市立新生野中学校

なぜ食事は大切なのだろう

1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。そして、2・3年生のみなさん、ご進級おめでとうございます。中学生は、体だけでなく心も大きく成長する時期です。この時期に1日3回、主食・主菜・副菜のそろった栄養バランスのよい食事をしたり、マナーを守って楽しく食事をしたりする習慣を身につけておくことは、大人になっても健康な生活を送るために大切なことです。そこで、今月は食事の役割について考えてみましょう。



生命や健康の維持

私たちは食事をとることにより必要な栄養素をとり入れ、生命を維持しています。

健康を維持するためには、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン類などの栄養素を、バランスよくとることが必要です。



成長や活動のエネルギー

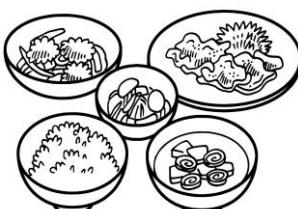
中学生は成長期で体を形成する大切な期間です。部活動などでも活動量が多くなるので、1日3回栄養バランスのよい食事をとり、健康で丈夫な体をつくりましょう。



生活のリズム

早寝早起きをして、毎日朝食をとることで体内時計がリセットされます。決まった時間に食事をとることで、生活のリズムを整えることができます。

食事の役割



人とのつながり

家族や友人とする食事は、食事マナーを学び、人とのつながりを感じができる大切な場です。楽しい気持ちで食事をとることは体の健康だけでなく、心の健康にも影響します。



食文化の伝承

日本には、「和食」という世界に誇れる伝統的な食文化があります。

和食は、一汁三菜という食事を基本にし、栄養バランスがよい、自然や季節を大切にする、正月などの行事食を重んじるなどの特徴があります。

和食のよさを知って、受け継いでいきましょう。



給食で食を考えましょう!!

中学校給食について知ろう！

給食の献立は、「児童生徒 1人 1回当たりの学校給食摂取基準」をもとに、エネルギーやたんぱく質、ビタミン類等の基準量を満たすように、1カ月平均で考えられています。

学校給食とは

学校給食は栄養バランスがよいだけではなく、さまざまなことを学ぶことができます。

○日常の食事で摂取しにくいカルシウムやビタミン類を豊富に含む

小魚や海そう、野菜などを多く使用



○四季折々の行事にそった献立の登場（月見や正月、節分など）

○郷土料理や伝統食品の使用(筑前煮、干しういきなど)

○諸外国の料理の活用（ビビンバ、マーボーどうふ、パエリアなど）

○旬の食品の使用（菜の花、とうがん、かぶなど）



○自然の恵みや勤労への感謝を知る

○食事マナーや衛生面の注意点を知る

★1人1回当たりの学校給食摂取基準★ (12~14歳の場合)

エネルギー	たんぱく質		脂 質		ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	鉄
830kcal	学校給食による摂取 エネルギー全体の 13~20%		学校給食による摂取 エネルギー全体の 20~30%		2.5g未満	450mg	4mg
マグネシウム	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	
120mg	3mg	300μg RAE	0.5mg	0.6mg	30mg	6.5g以上	

※厚生労働省が定めた「日本人の食事摂取基準」を基本とし、現在の児童生徒の運動量や体格などを考慮し、文部科学省によって決められています。必要な栄養価が増えるため、小学校より量が多くなっています。

★献立表★



献立表には、食材を体内での主な働きによって3つのグループに分けて、黄・赤・緑で示しています。小学校で学んだ働きを覚えてていますか？

令和3年4月分学校給食献立表(中学校)		1プロット(東京区・墨田区・世田谷区・練馬区・新宿区・高島)	
9(木)	カツカレーライス フルーツ白玉	カツカレーライス	カツカレーライス
	[カツカレーライス] ①トンカツは冷凍のまま煮たしたなね油で十分にあげる。[油の温度は170℃] ②味噌油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛肉をいためる。更にあねぎ、にんじんの根にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、塩、ローリエ、チキンブイヨン、カレールウの素で味づけて煮こみ、最後にグリーンピースを加えて煮る。店配食時にご飯を盛りつけた上に④のカレーをかけ、トンカツを添える。【フルーツ白玉】①ミックスフルーツは漬汁を十分にきる。②砂糖、湯を合わせて煮、みつをつくる。白玉だけではなくできるか、または、穴あきガルパンに入れ、蒸しモード、10分間、蒸物機能で蒸し、みつにつける。③配食時にミックスフルーツ、白玉だんごを混ぜる。	カツ	0.26
10(金)	牛乳	一ロール	0.013
		なな油	9
		チキンブイヨン	0.91
		カレールウの素	15.6
		じゃがいも	32.5
		水	130
		たれねぎ	45.5
		フルーツ白玉	55.5
		ヒルくん	55.5
		白玉だんご	26
		ミックスフルーツ	6.5
		水	33.8
		ミックスフルーツ	0.39
		水	2.86
		水	0.39
		水	0.65
		水	26
		水	1080kcal たんぱく質 32.8g 脂質 34.0g 糖質 160.7g

給食の栄養価は、「残さず食べてこそ」満たされます。おいしく楽しく残さず食べましょう！