

食育だより 4月号

2022. 4. 14

豊中市立第二中学校

栄養教諭

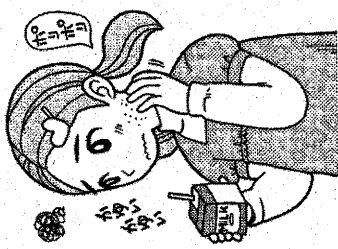
ご入学、ご進級おめでとうございます。豊中市内の中学校には2校に栄養教諭がいますが、初めてという方も多いと思います。今年度も食育だよりや掲示物、昼食時間の教室訪問、食に関する授業に参加するなど、みなさんと食べ物や健康についていっしょに考えていきたいと思っておりますのでよろしくお願ひします。

給食（選択制）を申し込んでいる人は4月15日（金）からになります。申し込んでいない人はお弁当か購買部などをご利用ください。給食におはしやスプーンはつきませんので家庭より持参してください。

また、2学期からは全員給食になりますので、くわしいことは、今後お知らせする予定です。

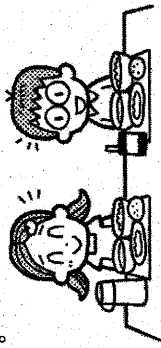
知っていますか？ 食物アレルギー

食物アレルギーとは、特定の食べ物を食べたり、飲んだり、触ったりすると、肌がかゆくなったりせきが出たりするなどのアレルギー症状があらわれることです。ひどい時は、命にかかわる場合もあります。食物アレルギーの原因となる食べ物は、年齢や人によってさまざまです。



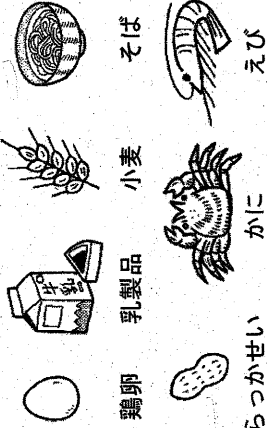
友だちが食物アレルギーだったら

食物アレルギーのため、給食などでみんなと同じものを食べられない場合があります。また、急に具合が悪くなることもありますので、そのような時は、すぐに先生に知らせましょう。



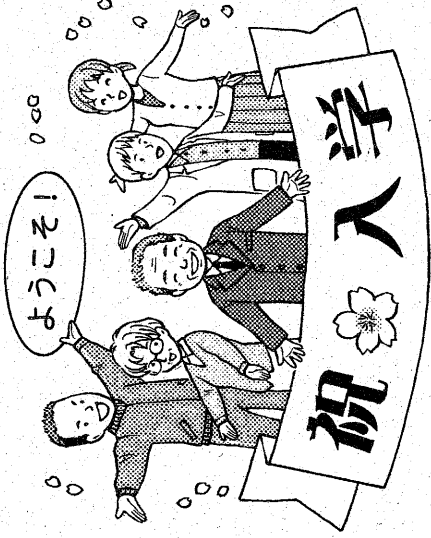
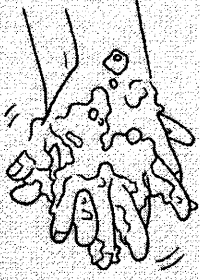
食物アレルギーの原因食品

このほかにもたくさんあります。

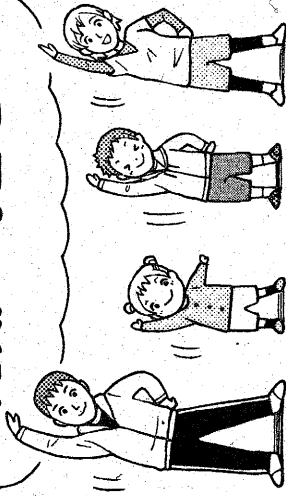


食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。



早寝・早起き・朝ごはんで元気な毎日を！



新しい生活様式で

マナーを守りましょう

- 食事の前後に石けんできれいに手を洗う
- 机は向かい合わせにしない
- 食事が終わったらマスクをして会話する

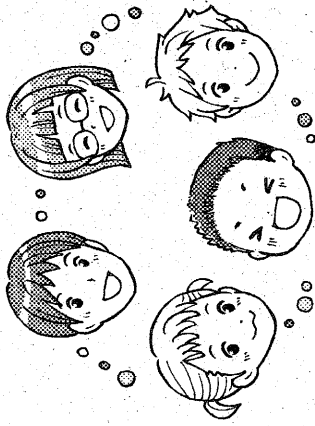


みなさんの成長を支える給食

学校給食は、成長期に必要なエネルギーや栄養素がしっかりととれる大切な一食です。

主食

おもにごはん、パン、おめんもあります。おもに炭水化物をとることができ、エネルギー源になります。



牛乳(200mL)

成長期に大切なたんぱく質やカルシウム、ビタミンをしっかりとることができます。



副食など(おかず)

魚や肉、卵、野菜、海藻、きのこ、豆など、いろいろな食材を使い、栄養のバランスを考えた料理で、薄味を心がけています。たんぱく質や脂質、ビタミン、無機質をとることができます。



食に関する指導の目標

学校教育活動全体を通しての食に関する指導の目標は下記の通りです。

(知識・技能)

食の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

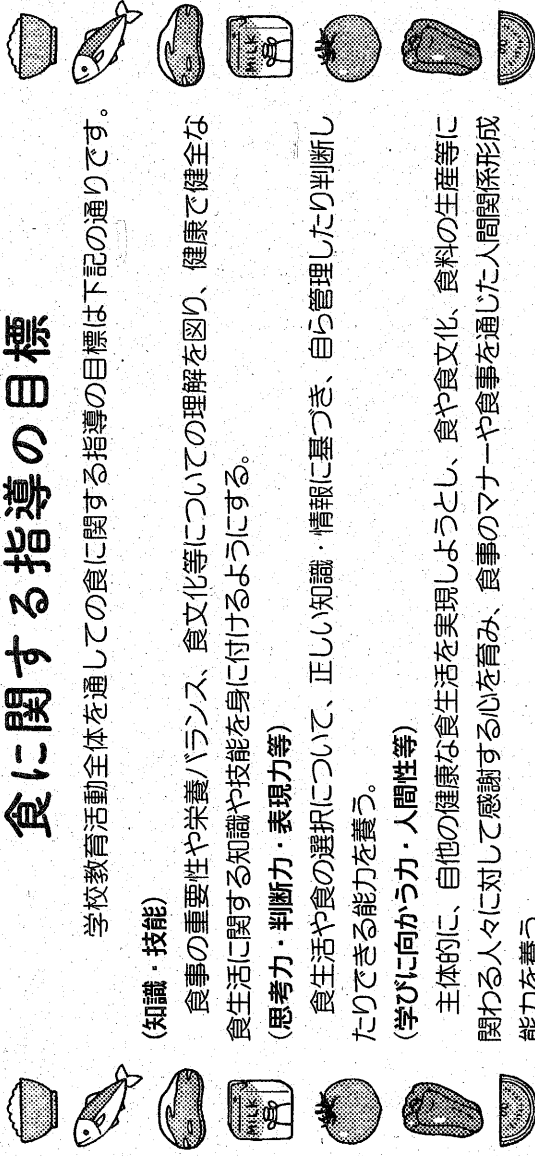
(思考力・判断力・表現力等)

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

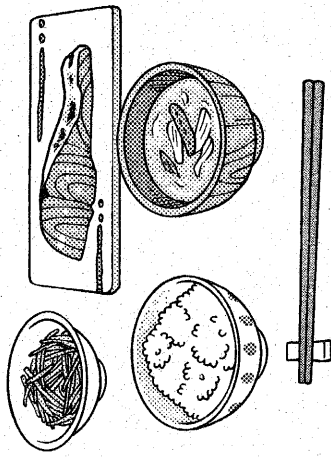
出典 文部科学省「食に関する指導の手引」第一第二改訂版一(平成31年3月)



新年度が始まりました。朝から元気に登校できるように朝ごはんをしっかりと食べましょう。学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供すると共に、食に関する指導を効果的にすすめる教材としても活用できます。

朝ごはんはんに栄養バランスが大切な理由

朝ごはんの内容によって午前中の脳の働きや集中力、疲労感がどう変化するかを比較した研究※によると、おにぎりしか食べなかった時は、暗算作業能率が上がらず、朝ごはんを食べたのと、ほとんど同じ状態になるという結果が示されています。つまり、栄養バランスのよい朝ごはんを食べないと、脳が全力を出しきれないということです。ごはんやパンの炭水化物が分解されてできる脳のエネルギー源のブドウ糖を使うには、おかずからもさまざまな栄養素をとることが重要なのです。

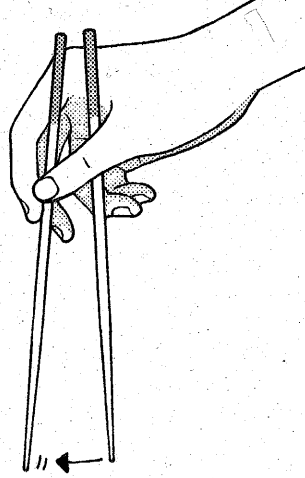


※樋口智子、濱田広一郎、今津屋穂子、入江伸「朝食欠食および朝食のタイプが体温、疲労感、集中力等の自覚症状および知的作業能力に及ぼす影響」『日本臨床栄養学会雑誌』29(1):35-43,2007

～主食、主菜、副菜、汁物・飲み物～

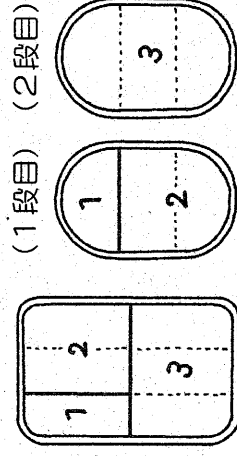
主食	主菜	副菜	汁物・飲み物
ごはん 	目玉焼き 	サラダ 	みそ汁
パン 	納豆 	野菜の煮物 	コーンスープ
うどん 	焼き魚 	ひじきの煮物 	牛乳

はしの正しい持ち方



- ・上のはしは、正しいえんぴつの持ち方で持ちます。
- ・下のはしは、親指のつけ根から中指と薬指の間に通します。
- ・動かすのは上のはしだけです。

栄養バランスのよい弁当の詰め方



弁当箱の面積を6等分して、主食が3、主菜が1、副菜が2の割合で詰めると、栄養バランスがよくなるといわれています。

保護者のみなさまへ

朝ごはんを食べると、寝ている間に消費したエネルギーの補充になります。そして、体温が上昇して血流がよくなり、よくかんで食べることで脳に刺激を与えます。胃に食べ物が送り込まれると腸が動き始めて、朝の排便につながります。午前中に元気に活動するためには、バランスのよい朝ごはんが大切です。