

10月給食だより

令和6年度10月号
清瀬市立清瀬第四小学校

スポーツには食事がカギ!

暑さがやわらぎ、外で体を動かすのに気持ちのよい季節になりました。運動会や体育祭、部活の試合など、スポーツで実力を発揮するには、日々の練習やトレーニングとともに、いろいろな食品をバランスよく食べて栄養をしっかりとること、早寝・早起きを心掛けて睡眠を十分にすることが大切です。



10月第2月曜日は
「スポーツの日」

試合・競技当日の食事は?

朝ごはんを必ず食べましょう

揚げ物や油を多く使った料理は控え、炭水化物を多く含む主食を中心に、消化の良いものがおすすめです。

ごはん、バナナ、うどん

試合の前後に水分をしっかりとりましょう

試合の前や後、水分をしっかりとることで、体の調子を整え、パフォーマンスを上げることができます。

目の健康に役立つ食べ物とは?

近年、裸眼視力1.0未満の小中高生は年々増加傾向にあり、年代が上がるにつれてその割合が高くなっています。皆さんは、携帯ゲーム機やスマートフォンなどで、目を使い過ぎていませんか? 10月10日の「目の愛護デー」に合わせ、目の健康について考えてみましょう。

目の健康に関わる栄養素や機能性成分には、「ビタミンA」のほか、緑黄色野菜に多く含まれる色素成分「カロテノイド」の一種、「β-カロテン」「ルテイン」「ゼアキサンチン」などがあります。

β-カロテンは、体内で効率的にビタミンAに変換され、目の健康維持に役立ちます。ルテインとゼアキサンチンは、目を構成する成分で、光による刺激から目を保護する網膜色素を増加させると考えられています。

ビタミンAを多く含む

レバー、うなぎ、ぎんだら、卵(卵黄)

ルテインを多く含む

ほうれん草、ブロッコリー

β-カロテンを多く含む

にんじん、ほうれん草、かぼちゃ、しゅんぎく

ゼアキサンチンを多く含む

トウモロコシ、パプリカ

意識していますか? 食事のマナー

周りの人と気持ちよく食事をするために、食べるときはマナーを守ることが大切です。給食を通して基本的なマナーを身につけましょう。

正しい姿勢

● 背筋を伸ばす
● いすに深く腰掛ける
● 床に足をつく
● 机とおなかの間をこぶし1個分くらいあける

やりがちなマナー違反

● 食器を持たずに顔を近づけて食べる

はしの持ち方

左利き

右利き

● はし先を閉じたり開いたりし、食べ物をはさむ。

やりがちなマナー違反

さしばし、よせばし、わたしばし、まよいばし、なみだばし

おわんの持ち方

● 親指をおわんのふちに添え、残りの指でおわんの底を支える。

やりがちなマナー違反

おわんを上手に持つ方法

食事中に気をつけたいこと

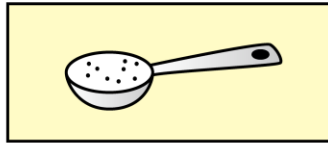
食べ物を口に入れたまましゃべるのはやめましょう。周りの人が嫌な気持ちになるような話をするのはやめましょう。かむときは口を閉じて、クチャクチャと音を立てないようにしましょう。食べている途中で立ち歩くのはやめましょう。

食事中の悪い習慣のイラスト

しよくひん 資源やエネルギーを大切に！
食品ロスをなくそう！クイズ



Q1 日本の食品ロス量を、国民1人1日当たりで計算すると、どれくらいの量になるでしょう？



① おお ぶん 1 さいぶん



② おにぎり1こぶん

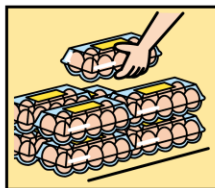


③ バケツ1ばいぶん

Q2 食品ロスをなくす工夫をしている行動に、○をつけましょう。(いくつでも)



① かい もの い まえ れいぞう ぐ ち なかみ 庫の中身をチェックする。



② 卵や牛乳など、奥にあ なたら しよくひん えら る新しい商品を選ぶ。



③ 曲がったきゅうりなど ぶ やさい か 不ぞろいな野菜を買う。

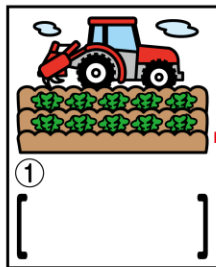


④ 賞味期限が切れてい たら、すぐに捨てる。

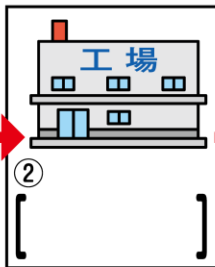


⑤ 食べきれる量だけ ちようり 調理する。

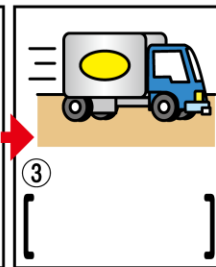
Q3 食べ物をムダにすると、資源やエネルギーもムダにすることになります。どんな場所でエネルギーが使われているか、下から選んで [] に言葉を入れましょう。



①



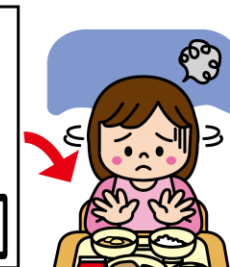
②



③



④



⑤

エネルギーは温室効果ガスとなり、地球温暖化の原因になります。食品ロスをなくしてエネルギーのムダ使いを減らそう！

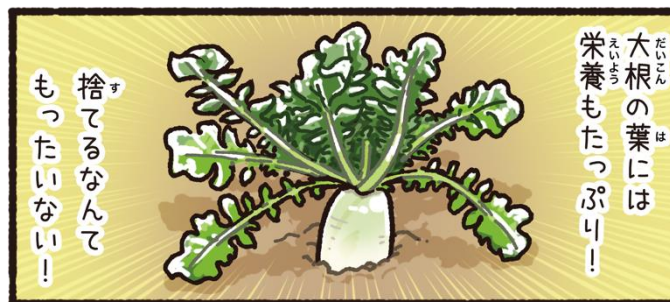


食べ物をムダにすると

はこ 運ぶ ・ も 燃やす ・ か こう 加工する ・ りよう り 調理する ・ さいばい 栽培する

こたえ Q1=② [日本の食品ロスの量は約472万トン(「食品ロス量(令和4年度推計値)」農林水産省)で、1人1日当たり約103gの計算になる。] Q2=①③⑤ [②売残った商品は捨てられてしまうので、手前にある期限の近い商品を取るとよい。④賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切。] Q3=①栽培する ②加工する ③運ぶ ④調理する ⑤燃やす

す 捨てちゃうの？



10月は食品ロス削減月間です。「もったいない」を減らしましょう。

