



令和6年2月 白山市立千代野小学校

冬本番です。寒い日が続くと体力が低下しやすくなります。うがい・手洗いはもちろんのこと、食事で十分に栄養を取り、夜ふかしせず、十分に体を休めて元気にすごしましょう。

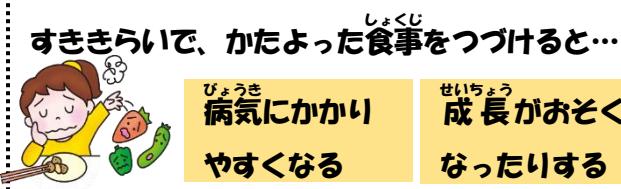


すききらいをなくそう

～かたよりなく食べて、じょうぶな体をつくろう～



食べ物は体をつくるものになつたり、体を動かすエネルギーのもとになつたり、体の調子を整えたり、大切な働きをしています。食べ物の働きが活かされるよう好ききらいせず、かたよりなく食べて、じょうぶな体をつくりましょう。



給食では、野菜や海草、きのこのおかずが苦手な人が多いですね。きらいなものでも何年後かに食べられるようになる人がたくさんいます。未来の自分のために、苦手な食べ物にも、少しずつチャレンジしてみましょう。

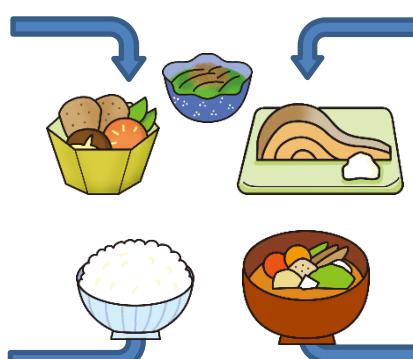


✿主食・主菜・副菜をそろえて食べましょう

給食の献立は栄養バランスのよい食事となるように主食・主菜・副菜・汁物そろえるようにしています。

副菜 (ふくさい)

体の調子を整えるビタミンが多い野菜やきのこ、海藻を使ったおかずで、野菜の煮物やサラダなどです。



主菜 (しゅさい)

体をつくるたんぱく質が多い肉や魚、卵、大豆から作られる食べ物を使ったおかずです。ハンバーグや魚フライなど、メインのおかずです。

汁もの (しるもの)

野菜をたっぷり入れて具だくさんになるとたくさんの栄養がとれます

主食 (しゅしょく)

体を動かすエネルギーのもとなるご飯やめん類、パンです。

✿三角食べで、かたよりなく食べましょう

食事中、「おかずばかり」「ごはんばかり」と同じものを食べ続ける「ばかり食べ」をしている人が多いようです。ごはん(主食)とおかず(主菜・副菜)や汁物を交互に食べる三角食べで、かたよりなく食べる事ができますよ。



白山市のホームページに

「揚げパン」などの
給食人気レシピが
出てます。
ぜひ見てくださいね！



お家の方へ ～「食育チャレンジ」へのご協力ありがとうございました～

保護者のみなさまの励ましや声かけのおかげで、子供たちは自分に合った目標を決めて、取り組みを継続でき、望ましい食習慣を身につける機会とできているようでした。ご協力ありがとうございました。

