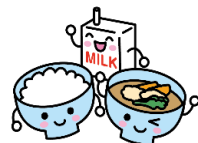




令和7年9月
かほく市第1学校給食センター
所長 塚本由美子
栄養教諭 高橋末希

9月になりましたが、厳しい暑さが続いています。暑かった夏の疲れが残って、なかなか本調子に戻らない人も多くいることでしょう。規則正しい生活リズムを整え、食事をしっかりとって体調を整えましょう。



なぜ食^たべることが大切なの？^{たいせつ} ~スポーツ選手を支える食事^{せんしゅ ささ}~^{しょくじ}

スポーツの秋を迎えます。運動選手にとって食べることは、筋力をアップしたり技を磨いたりすることと同じように大切で、「食べることもトレーニング」という人もいます。将来プロ選手を夢見ている人や、部活動で毎日練習に取り組んでいる人も多いと思います。「選手としての器」を大きくするためにも、土台となる体づくりがまずは大事です。体力をつけるためには、運動・休養・栄養のバランスを大切にしましょう。睡眠不足、練習前後のケア不足、そして毎日の食事の栄養バランスが悪いと、試合中に能力が発揮できないだけでなく、故障やケガにつながることもあります。

運動を支える“栄養”と“休養”



年代別スポーツ選手の食事目標

しょうがっこうちゅうがくねん
小学校中学年まで

なんでもおいしく食べられる！



しょうらい たいかい えんせい
将来、大会などで遠征に出かけても大丈夫なように、いろいろな食べ物を食べる機会を増やし、“食域”を広げ、“食歴”を豊かにしましょう。食わずぎらいはやめ、好奇心をもってチャレンジする心も養いましょう。

しょうがっこうちゅうがくねん ちゅうがくまで
小学校高学年～中学校まで

まいにち た 毎日しっかり食べられる！



からだ しょうがっこうちゅうがくねん
体づくりのためには、毎日しっかり質と量が整った食事をすることが欠かせません。この年代まで好ききらいが多いと栄養の偏りや栄養不足を招きやすく、“食事の壁”がでやすくなります。

こうこうせい しゃかいじん
高校生～社会人

ひつよう おう しょうひん えら た
必要に応じて食品を選び、食べられる技術(選食力)をつける！



す もの す
「好きな物を好きなときに好きなだけ」食べるのではなく、食べることも練習やケアの一つに位置づけて大切にしましょう。栄養の知識を身に付け、食事を考えて選び、自分でも作ることができる力があれば最高です。

9/1 防災の日 食の備えは万全ですか？



大きな災害が発生すると、電気・水道・ガスなどのライフラインが停止し、食品や日用品が手に入りにくくなります。日ごろから、家庭で水や食品を多めに備蓄しておく、いざという時に安心です。ローリングストックという考え方を家庭でも取り入れてみませんか？

家庭備蓄は「ローリングストック」で！

非常時に備えて最低3日分、できれば1週間分の水や食品を備えておくことが推奨されています。非常食にプラスし、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、使った分を買い足す「ローリングストック」で、無理なく備えるのがおすすめです。災害時でも普段から食べ慣れているものがあると安心感にもつながります。



ローリングストックのポイント

1. 家庭にある食品をチェックする。
2. 家族の人数や好みに応じて、備蓄食品の内容と量を決める。
3. 足りないものを買い足す。
4. 賞味期限が切れる前に食べて、その分を買い足す。



おすすめの備蓄食品

常温保存ができて、そのまま食べられる、または簡単に調理できるものがおすすめです。災害直後は炭水化物に偏りがちになるので、栄養バランスも考慮して選びましょう。そして、生きるために欠かせないのが「水」です。飲料水と調理用水として1人1日3リットルを目安に、3日以上を備えておきましょう。

1人1日3ℓを目安に、3日以上



主食（炭水化物を多く含むもの）



主菜（たんぱく質を多く含むもの）



副菜・その他



家族の状況に応じて用意する物



カセットコンロ・カセットボンベなどの熱源があれば、お湯を沸かすことができ、食べられる食品の幅が広がります。やかんや鍋も一緒に用意しておきましょう。

参考：農林水産省「災害時に備えた食品ストックガイド」