



いただきます10月号

R7. Oct 白山市立美川中学校



秋を感じる季節となりました。気温も落ち着き過ごしやすくなりましたが、夏の疲れが出てくる時期でもあります。バランスのとれた食事と十分な休養を心がけ、ゆとりのある生活を送りましょう。

朝ごはんを食べよう！

朝ごはんで
学力・体力UP!!

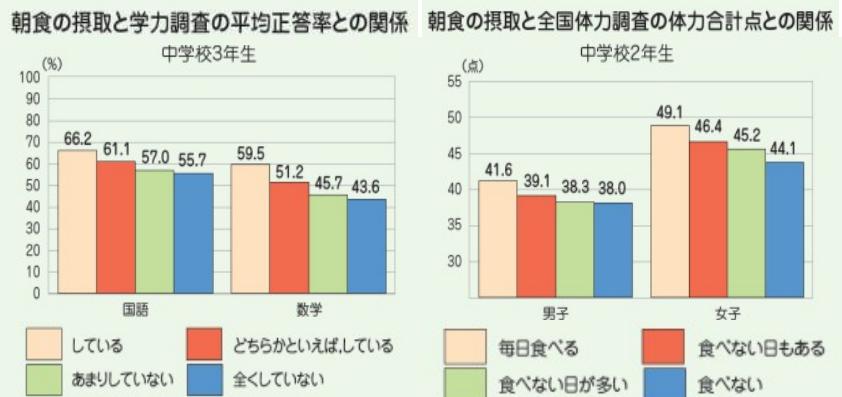
記憶力・集中力を高めて学力UP

炭水化物でエネルギーを補給することで脳が活性化します。
よく噛むことで脳の血流もよくなります。
イライラの解消にもなります。

元気な体で体力UP

体温を上げて体を動きやすくします。
たんぱく質の多い食品は筋肉や臓器を作ります。

【朝ごはんを食べることと学力・体力の関係】



出典：農林水産省HP

朝ごはんをレベルアップ!!

レベル0 食べていない
まずは食べる習慣を!!

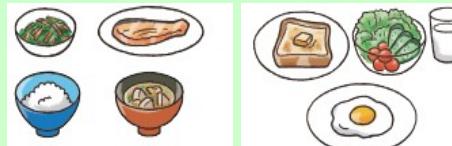


まずは、ごはんやパンなどエネルギー源になる炭水化物を食べましょう。

レベル2 主食+1品

パンにハムや野菜をはさむ。
チーズトーストにする。

レベル3 主食+2品以上



主食を食べる習慣がついたら、たんぱく質をプラスしましょう。

主食に具沢山のみそ汁
やスープをプラスする。

おにぎりに鮭やツナなど具を入れる。

納豆やたまご、ウィンナーなどをプラスする。



ヨーグルトなどの乳製品や
ビタミンたっぷりのフルーツをプラスする。

ごはんやパンなどの主食に、卵や肉、魚、大豆などを使った主菜、サラダやフルーツなどの副菜、みそ汁スープなどの汁物をそろえましょう。

栄養バッタリで学力・体力UPです!!



10月の給食より



◇15日…世界ジオパーク給食…「おき岐ジオパーク(島根県)」

おき岐諸島は、島前3島と島後1島の有人島と、その他多数の無人島で構成されています。

松江市は「おでんの街」として知られています。祭りでおでんの具がなくなり、うどんを入れたところ好評だったことが松江おどんのはじまりと言われています。

給食では、島根県の特産であるトビウオの出汁が効いた松江おどんが登場します。

◇21日…お話給食…「タスキメシ」

陸上の名門高校で長距離選手として活躍していた早馬は、足に大けがを負い、長くリハビリに励んでいた。

しかし、たった一人の料理研究部として活躍する都と出会い、徐々に料理に没頭するようになる。

10月22日に行われる白山野々市新人駅伝大会に出場する生徒達に『頑張れ！』のエールを込めて、お話に登場する料理を再現します。

