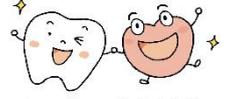




6/4~6/10は「**歯と口の健康週間**」です。食べ物を口に入れた後、あまりかまわずに飲み込んでいませんか？よくかんで食べると、食べ物の味がよくわかっておいしく感じられるだけでなく、肥満予防やむし歯予防につながるなど、体にとっていいことがたくさんあります。丈夫で健康な歯と口を保つために、日頃からよくかんで食べる習慣をつけましょう。

6月4日~10日は



歯と口の健康週間

今月の給食目標

よくかんで食べよう



歯と口の健康を保つには？

★食事やおやつは
決まった時間に
食べる



★食べた後はしっかり
歯をみがく



★カルシウムを
意識してとる



カルシウムが多くとれる食べ物



安全あんぜんにおいしく給食きゅうしょくをた食べるために

食べることは自然としていて、「かんで飲み込む」という動作を意識しながら食べている人はあまりいないかもしれません。食べ物の形状によっては、よくかまわずに飲み込んでしまうと窒息する危険性があります！
給食を安全に美味しく食べるために、以下のことに気をつけましょう。



ただ正しい姿勢で食べましょう。

食べやすい大きさにしてから口に入れましょう。

よくかむことを意識しましょう。

かむ かむ

食べ物が口に入っているときにはしゃべりません。

食べている人を笑わせたり驚かせたりしてはいけません。

早く早食いは危険です。ぜったい絶対やめましょう。



牛乳を飲もう！



骨や歯をつくるカルシウムが多く含まれているから、特に成長期のみなさんには、たくさん必要なんだよ。



食べるときに注意ちゅういが必要な食品しょくひん

球形のもの・つるつるしたもの

ぶどう、うすらの卵、ミニトマト、さくらんぼ、白玉団子

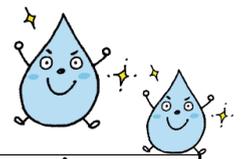
粘着性が高いもの・だ液を吸うもの

ご飯、もち、パン、さつまいも

6月は牛乳月間です。毎日コップコップ牛乳を飲みましょう。

6月

よ て い こ ん だ て 予 定 献 立



月		火		水		木		金																					
小学生の基礎平均値		今月の平均値		すべての献立に牛乳がつかます。文部科学省の学校給食摂取基準をもとに、給食献立を作成しています。当日の天候等の理由により、急遽献立内容の変更がある場合があります。栄養表示については、エネルギー【エ/kcal】、たんぱく質【タ/g】、脂質【脂/g】、塩分【塩/g】で献立下に表示されています。																									
工	650.0	kcal	タ	24.0	g	工	684.0	kcal	タ	26.7	g	工	658.0	kcal	タ	30.4	g	工	756.0	kcal	タ	27.6	g	工	692.0	kcal	タ	25.9	g
脂	19.0	g	塩	2.0	g	脂	20.6	g	塩	2.1	g	脂	17.6	g	塩	2.4	g	脂	28.1	g	塩	2.1	g	脂	20.4	g	塩	2.4	g
3日 アジの日		4日 虫歯予防デー		5日 卵の日		6日		7日 ドーナツの日																					
ふりかえきゅうぎょうび 振替休業日		ご飯 ごぼうサラダ 肉じゃが 型抜きレアチーズ		親子丼 たくあん和え物 わかめのみそ汁		ご飯 フライドチキン風 まめまめサラダ コンソメスープ		チキンライス ブロッコリーのゴマヨサダ コンソメスープ ドーナツ																					
10日		11日 入梅		12日 豆腐の日		13日		14日																					
ご飯 ホイコーロー トックスープ		ご飯 鶏肉の梅焼き 高野豆腐の煮物 小松菜のみそ汁		ご飯 豆腐ナゲット ほろほろ和え 厚揚げのみそ汁		セルフフルーツサンド 野菜コロッケ ポトフ		ガパオライス 目玉焼き 春雨スープ																					
工	590.0	kcal	タ	21.9	g	工	728.0	kcal	タ	33.9	g	工	617.0	kcal	タ	21.6	g	工	613.0	kcal	タ	18.3	g	工	736.0	kcal	タ	31.6	g
脂	16.0	g	塩	.9	g	脂	26.9	g	塩	2.3	g	脂	18.9	g	塩	1.5	g	脂	30.7	g	塩	2.1	g	脂	20.6	g	塩	2.3	g
17日		18日		19日 食育の日		20日		21日 夏至																					
ご飯 とりのチリソースがけ もやしナムル チンゲン菜のスープ		ご飯 イカメンチカツ チーズコーンポテト みそ汁		ご飯 鯖のみそ煮 ひじきの炒め煮 つみれ汁		ご飯 ミートローフ ドレッシングサラダ シチュー		ご飯 手作りかき揚げ 具だくさんうどん																					
工	636.0	kcal	タ	24.7	g	工	670.0	kcal	タ	23.0	g	工	712.0	kcal	タ	33.5	g	工	778.0	kcal	タ	32.1	g	工	604.0	kcal	タ	21.2	g
脂	16.1	g	塩	1.9	g	脂	19.6	g	塩	2.0	g	脂	24.1	g	塩	2.2	g	脂	21.9	g	塩	1.7	g	脂	18.1	g	塩	1.9	g
24日 削り節の日		25日 プリンの日		26日		27日 ツナの日・防災献立		28日 カレーの日																					
ご飯 ちくわいそべ揚げ おかか和え みそ汁		ご飯 魚の野菜あんかけ みそちゃんこ マンゴープリン		ご飯 揚げギョーザ バンサンスー もやしのみそ汁		ひじきツナご飯 切干大根サラダ けんちん汁		キーマカレー コールスローサラダ 福神漬																					
工	573.0	kcal	タ	20.9	g	工	728.0	kcal	タ	32.2	g	工	661.0	kcal	タ	22.8	g	工	633.0	kcal	タ	25.8	g	工	716.0	kcal	タ	26.1	g
脂	14.3	g	塩	1.9	g	脂	18.3	g	塩	2.2	g	脂	21.3	g	塩	2.2	g	脂	20.3	g	塩	2.4	g	脂	21.3	g	塩	2.2	g

★主食・主菜・副菜を組み合わせせた食事で、栄養バランスを整えましょう

- 主食** …ごはん、パン、めん類など、主に炭水化物を含むもの
- 主菜** …肉、魚、卵、大豆製品など、主にたんぱく質を含むおかず
- 副菜** …野菜、きのこ、海藻など、主にビタミン・ミネラル・食物繊維を含むおかず



よくかめば 脳が活性化!

よくかむとあごの筋肉が動き、周りの血管などが刺激され、脳への血流が増えて脳が活性化します。

★減塩を意識しましょう

食塩のとり過ぎは、高血圧の原因となり、さまざまな生活習慣病を引き起こします。特に、加工食品には食塩が多く含まれていますので、栄養成分表示をチェックしてとり過ぎないように気をつけましょう。



減塩のコツ

めん類のスープを こ 残す	食塩量が少ない食品や 調味料を選ぶ	柑橘類の酸味、香辛料、 みょうろ、しょうゆ、 味野菜を利用する	香むやみに調味料を 使わない

給食レシピ
公開中

