

給食だより

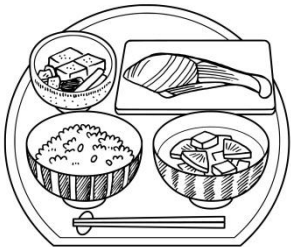


12月の目標

食事と文化について知ろう



●●日本型食生活のススメ●●



日本型食生活は主食の米を中心に、魚介・畜産物・野菜・果物など、さまざまな食材を組み合わせた食事、炭水化物・たんぱく質・脂質のバランスがとれた理想的な食事といわれています。最近は畜産物や脂質の摂取量が多くなっていて、栄養のバランスがくずれがちです。もう一度自分の食生活をふりかえり、「日本型食生活」を実践してみましょう。

日本型食生活を支える ベストカップル

ごはん



大豆

大豆は体内でつくることができない必須アミノ酸のリジンを多く含んでいます。主食である米（精白米）にはリジンが少ないので、リジンが豊富な大豆や大豆製品と一緒に食べるとアミノ酸バランスはよくなります。そのため、和食の基本であるごはんとみそ汁の組み合わせは理にかなっているのです。

日本の食卓に 欠かせない しょうゆ



しょうゆは、鎌倉時代に覚心という僧が中国からその製法を持ち帰り、紀州の人々に伝えたのがはじまりとされ、和食には欠かせない調味料になっています。また、しょうゆには強い殺菌力のほかアミノ酸の働きで消化を促進したり、独特のうまみや香りで、食欲を増進させます。



寒さに負けない体をつくろう！

強い体をつくるためには、体の免疫力や抵抗力を高めることが大切です。それには、自分の年齢や性別に見合ったエネルギーを確保するために、まずは3食をしっかり食べましょう。そして栄養のバランスのよい食事に加え、ビタミン類をしっかりとることが大切です。ビタミンAには皮膚や粘膜を強くしたり目の健康に役立ったりする働きがあります。また、ビタミンCは体の抵抗力を高めてくれます。ビタミンAはレバーやうなぎに、ビタミンCは野菜や果物に多く含まれていますので、積極的にとりましょう。



Q. ビタミンCが多く含まれている食品は？

A. ビタミンCというと、レモンを思い浮かべる人が多いかと思いますが、実際に食品成分表を見てみると、意外な食品に多く含まれていることがわかります。特に赤ピーマン、黄ピーマンの含有量は多く、約1個で1日に必要なビタミンC量を超えています。ただし、ビタミンCは水溶性で水に溶けやすく、調理による損失が大きい栄養素です。ですから、生食できる果物やビタミンCが失われにくいも類など、さまざまな食品から摂取していくことが大切です。



赤ピーマン



芽キャベツ



黄ピーマン



ブロッコリー



菜の花



カリフラワー

教科書の中からいただきます

四年生 社会 自然をいかした人々の暮らし より



さけ

茨城県には、たくさんの川が流れています。中でも「那珂川」と「久慈川」は、「さけ」のすむ川として全国的に有名です。「さけ」は秋になると卵を産むために、生まれた川に戻ってきます。海から川に入る前の「さけ」は脂がのっておいしく、栄養も豊富です。低カロリーで質のよいたんぱく質がたくさん含まれています。また、「さけ」の脂には血管をきれいにしたり、脳の働きをよくする効果があります。

給食では、「那珂川」に戻ってきた「さけ」を油で揚げて、茨城県でたくさんとれる「れんこん」や「ごぼう」のチップを入れたソースであえた「さけの根菜ソース」を出します。茨城県の食材をいただきます。



冬至とは、1年で一番昼が短くなる日のことです。この日は、昔からかぼちゃを食べたりゆず湯に入ったりする風習があります。これは、かぼちゃを食べるとかぜをひきにくくなる、中風（脳卒中などによる半身不随や手足まひなど）にならないという言い伝えがあるからです。また、冷蔵庫などがなかった時代、保存のきくかぼちゃはビタミン源として貴重な野菜だったと思われます。

