

平成26年7月18日 練馬区立向山小学校

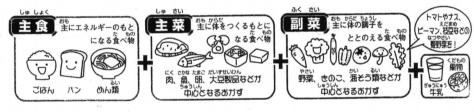


く夏休みの食生活ポイント>

明日からは、待ちに待った夏休みですね。暑い夏を元気に過ごすためには、"早寝・早起き"の 規則正しい生活と、栄養パランスの良い、1日3回の食事が大切です。夏休みの食生活のポイント をご紹介しましょう。9月には、ひと大きく回りなったみなさんに会えるのを楽しみにしています!

主食・主菜・副菜をそろえた食事を!

主食・主菜・副菜をそろえることで、栄養パランスが良くなります。副菜には、なつに必要なビタミン・ ミネラルをたくさん含んだ夏野菜をを毎日取り入れましょう。牛乳やくだものをプラスすると、パランスが さらに良くなります



おやつは時間と量を決めよう!

暑いからいって、冷たくて甘いアイスクリームやジュースをとり過ぎたり、 まやつはいさいサイズの物を選ぶか、コップやお血に 夜更かししながらスナック菓子をだらだらと食べたりすることで、体調を崩し
取り分けるようにする。 やすくなります。おやつは、3度の食事がきちんと食べられるように心がけまし よう。

こまめな水分補給を!

のどが渇いたり汗をかいたりしたときは、熱中症にならないためにすぐに 水分補給をしましょ。特に暑いときやスポーツをしていりるときには、こまめに 少しずつ飲むようにします。砂糖がたくさん入っている精凉飲料水は、余計のど が渇いたり、食欲がなくなったりしますので、水やお茶、牛乳を飲むようにしましょう。

夏休みにお手伝いを!!



子どもが家にいる時間が長い夏休み、お手伝いをお願いしてみ ませんか?食卓の配膳、食器ふきなど、責任を持って最後まで できるようになることは、子どもの成長にもつながります。

お米とぎや野菜の皮むきなど食事の作りのお手伝いは、最初は 時間がかかるかもしれませんが、継続することで徐々にスキルアップ していきます。一緒に毎日の料理を楽しみましょう。

<6月24日から7月14日までの使用食材>

北海道・・大豆、さんま、鮭、昆布 青森・・にんにく、大根、人参

岩手・・鶏がら、鶏肉 新潟・・すいか 栃木・・もやし、にら、卵

長野・・みそ、白菜、えのき、青梗菜、キャパツ、かんびょう

群馬・・玉葱、キャベツ 埼玉・・小松菜、キュウリ、人参、マーガリン

練馬区・・キャバツ 東京・・ほうれん草 茨城・・ねぎ、ピーマン

千葉・・人参、油揚げ、枝豆、パセリ、マッシュルーム、山梨・・プラム、トウモロコシ

福井・・米粒麦 愛知・・玉葱、うずら卵 兵庫・・粉チズ

香川・・玉葱 愛媛・・筍、かつお節 高知・・生姜 福岡・・豚肉

鹿児島・・冬瓜 宮崎・・豚肉 佐賀・・玉葱 大分・・干ししいたけ

長崎・・じゃがいも 沖縄・・パ 付って ル缶、かっ

ひに 谷が・・ちりめんじゃこ ベル・・いか ノガエ・・ししゃも

ベトナム・・むきえび 大西洋・・鯖



くおしらせ>

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。今年度より8月の

<u>引き落としが開始されます。</u>残高のご確認をお願いいたします。

8月の引き落とし日は、8月5日です。

