



# 10月給食だより

□○○○□○○○□○○○□○○○□○○○

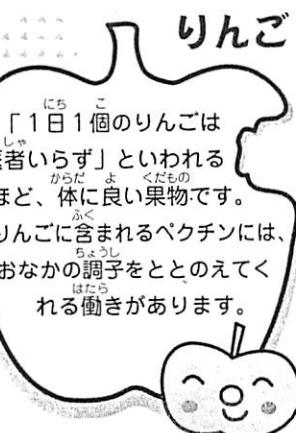
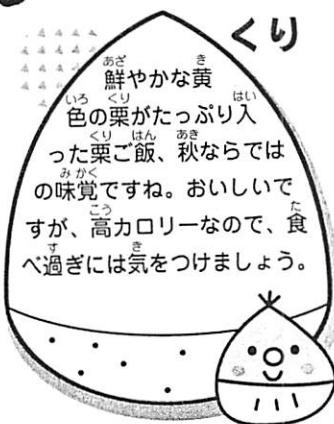
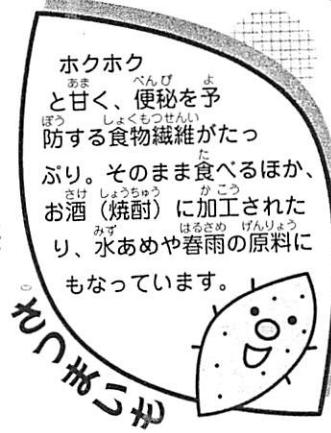
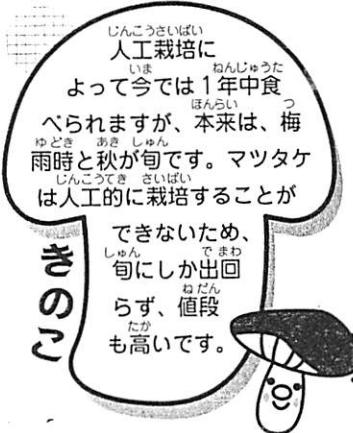
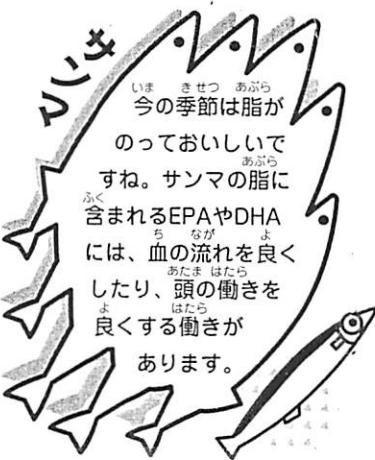
平成28年9月30日

練馬区立向山小学校

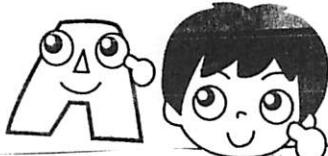
暑さがやわらぎ、過ごしやすい季節になりました。「食欲の秋」「スポーツの秋」「芸術の秋」「読書の秋」・・・いろいろな秋がありますね。また、秋は「収穫の秋」たくさんの食べ物が旬を迎えます。給食でも、新米をはじめきのこ・さつまいも・リンゴなど秋の味覚が登場します。ご家庭でも「秋の味覚」を楽しんでみてください。

秋の味覚をあじわいましょう！

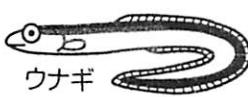
『旬』とは、その食べ物がたくさんとれ一番おいしい時のことです。



目を大切に！！



10月10日は、「目の愛護デー」です。目の健康には、「ビタミンA」が欠かせません。不足すると、子供では目が乾燥する「角膜乾燥症」から失明することもあり、大人では暗いところで目がみえにくくなる「夜盲症」になります。ブルベリーや、なすなどの紫色の色素成分「アントシアニン」は目の疲労回復に役立ちます。目の健康が気になる方は、意識して食事に取り入れましょう。



<9月1日～16日使用食材産地>

北海道：バター、グリルピース、人参、玉ねぎ

ジャガイモ、みそ、大根、鮭

青森：コンソメ、豚肉

岩手：鶏肉、もち米、豚肉、厚揚

山形：ねぎ、油揚げ、西瓜、黄桃

長野：白菜、しめじ、みそ

栃木：卵、厚揚、もやし 神奈川：豆腐

群馬：キャベツ、里芋、コンソメ、豆腐

キーリー、大根、ごぼう、こんにゃく

山梨：鶏肉、ぶどう 埼玉：小松菜、

茨城：トマトジュース、ピーマン、小松菜、サツマイモ

千葉：マッシュルーム、牛油揚げ 神奈川：豆腐

和歌山：練り梅、みかん缶 静岡：かつお節

大分：干しいたけ 熊本：くり、豚肉

伊豆・静岡：ちりめんじゃこ 欧州：鰯

# 食事はバランスが大切です

食品には、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質（ミネラル）の5つの栄養素が含まれており、これらを「五大栄養素」といいます。どんなに体によいといわれる食品でも、それ一つで1日に必要な栄養素すべてをとることはできません。いろいろな食品を組み合わせて食べましょう。



## ★ 五大栄養素とその働き

炭水化物	おもにエネルギーになる		ご飯、パン、めん、いも、砂糖など
たんぱく質	おもに体（筋肉など）をつくる		肉、魚、卵、大豆製品など
脂質	おもにエネルギーになる		バター、マーガリン、植物油、ラードなど
ビタミン	おもに体の調子を整える		野菜、果物など
無機質 (ミネラル)	おもに体の調子を整える、骨や歯などをつくる		海藻、牛乳・乳製品、小魚など

### あなたの食事の栄養バランスは？

の数が少ない人は要注意！

<input type="checkbox"/> 好き嫌いをしないで食べている 	<input type="checkbox"/> 毎食、野菜を食べている 	<input type="checkbox"/> 牛乳やヨーグルトなどの乳製品を毎日食べている 	<input type="checkbox"/> 肉料理ばかりでなく、魚料理も食べている 	<input type="checkbox"/> ジュースやお菓子はとり過ぎないようにしている 
---	--	---	--	---

### 健康な心と体を育むために…

栄養バランスのよい食事を基本に、適度な運動と、十分な睡眠・休養を心がけましょう。



学校給食費の徴収にご協力をお願いします。

10月の引き落とし日は、10月5日（水）です。