



3月号

令和6年
(2024)
練馬区立
開進第一中学校

今年の2月は、全国的に20℃以上という記録的に気温の高い日が続いたかと思えば、一転、日中でも10℃以下という寒い日も続くなど、今年は、寒暖差がとても大きい傾向にあるようですが、校庭の梅は、みごとな花をつけて満開です。

3月は、「去る」といわれるよう、ひな祭りに始まり卒業や門出へと夢ふくらむ季節ですが、あと一ヶ月に過ぎてしまうのが3月です。生徒たちにとって、今後も残すところ後1ヶ月です。大切に過ごしてもらいたいです。

そして、3年生は、いよいよ卒業です。高校生になると今以上に勉強や運動に沢山のエネルギーが必要になります。これからは、更に体も心も、どんどん成長する時期なので、今以上に栄養バランスのとれた食事が大切になります。

睡眠と学力と食は、密接な関係にあります。寝て、食べて、はじめて勉強や運動などの活動ができます。睡眠や食事を、おろそかにしていたのでは、いくら遅くまで勉強や運動をしても、学力や運動の質の向上にはつながりません。

これからも、しっかりとよく寝て、しっかりとよく食べて、高校生になっても、勉強や運動にと頑張って下さい。

—フランスの美食家、フレリア・サバランの言—

食べうには、「腹で食べる」「口で食べる」「頭で食べる」3法があります。
動物はムサムサ食う。人間は食べる。教養ある人にして始めて食べ方を知る



頭で食べよう

・腹で食べるとは、
お腹に食物が入れば
よく、お腹いっぱいになればよいくこと。



・口で食べるとは、
自分の好きな物、
おいしい物を、しゃべること。

・頭で食べるとは、
栄養の正しい知識をもとにして
栄養バランスのとれた食物を適量
かつ規則正しく食べること。

—旅立つ君たちへ—



3年生は、中学校生活も、給食も最後になります。これからは、給食もなくなるので、自分の食事は自分で管理しなくてはなりません。

小学校と中学校での9年間で食べた給食は、約1600回になります。

成長するにつれ、皆さんは、自分で自身で食べ物を選んだり、料理を作ったりする機会も、増えてきますが、食品や料理の組み合わせ方、量や食事のペース等、今までしたことや、給食での体験を参考にして今後の食生活に役立てほしいと思います。

成長期の食習慣は、一生の健康を左右する大切なものです。食べ物や食べる事を大切にし、常に感謝の気持ちを忘れないでほいいと願っています。

— お弁当特集 —



そこで適切な昼食としての、お弁当の特集です。

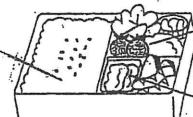
①まずは、自分の体に合った大きさの弁当箱を選びます。昼食は、1日3食のうちの1回ですから1日に必要なエネルギー量の1/3をとります。例えば、給食では830Kcalなので、弁当箱の大きさは、830mlのものを選びます。部活動等で運動量の多い人は、例えば900Kcalにするなら900mlの弁当箱にします。空の弁当箱に水を入れ、計量カップで量を計ります。

$$\text{弁当箱の容量(ml)} = \text{1回に必要なエネルギー量(Kcal)}$$

②弁当の内容は、[主食:主菜:副菜]の割合で詰めます。

(3):(1):(2)

主食(3)
ご飯が基本です。



副菜(2) 野菜やいも・海藻やきのこ等を
使った料理。
主菜(1) 肉や魚・卵等の料理で、油を
使った料理は一品まで。

この割合で詰めると、1食に必要なエネルギー量や栄養素も適量かつバランスよくすることができます。

主菜が(1)なら脂肪やたんぱく質をとり過ぎることもなく、副菜が(2)なら1食に100g必要といわれる野菜の摂取目標に近づくことができます。

まずは、弁当箱の大きさが決まったら、ご飯を弁当箱の半分に盛るまで詰めます。次に副菜のスペースを確保しながら、絵の状態になるよう、ぎりぎりと詰めようつにしましょう。

おかずは、傷付にくくするために、しっかり火を通して、冷ましてから詰めましょう。