

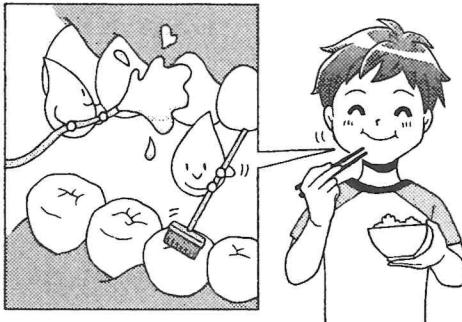
給食だより 6月

練馬区立光が丘第三中学校

校長 蓬池 和彦

栄養士 飯高 順子

よくかんで食べてむし歯予防



よくかんで食べると、唾液がたくさん出でます。唾液には、歯についた汚れをきれいに洗い流したり、歯が修復するのを助けたりして、むし歯を予防する働きがあります。

するめなどの水分の少ない食品は、よくかんで唾液をたくさん出さなければ、なかなかのみ込めません。また、食材を大きく切ると、かむ回数が増えるので、唾液をたくさん出すことにつながります。よくかんで唾液をたくさん出し、むし歯を予防しましょう。

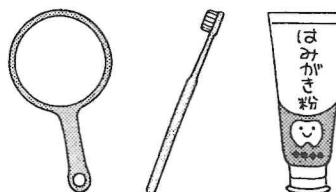
だらだらと食べないようにしよう

食事をすると、口の中が酸の強い状態になります。唾液には、それを元に戻す働きがあります。しかし、だらだらと食べていると、唾液の働きが追いつかず、酸で歯がとけやすい状態が長くなります。その結果、むし歯になりやすくなります。

特に間食は、だらだらと食べ続けないように、時間を決めてとりましょう。



食べた後の歯みがきが大切



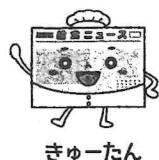
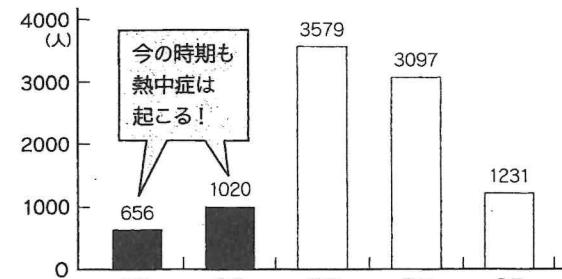
食べた後に口中を清潔にしておかないと、口の中の細菌が食べかすに含まれる糖分を利用して、歯こうをつくります。歯こうの中の細菌が、糖分を酸にかえて歯をとかすことで、むし歯になります。むし歯を予防するには、食べた後に、みがき残しがないようにしっかり歯みがきをすることが大切です。

暑さに慣れていない時期の熱中症に注意！

消防庁によると、令和5年5月～9月の間に、熱中症によって救急搬送された少年（満7歳以上満18歳未満）は、9583人でした。右のグラフは、救急搬送状況を月別にあらわしたものです。

もっと多いのは7月と8月ですが、5月や6月にも発生していることがわかります。

図 令和5年度5月～9月の熱中症による救急搬送状況
(満7歳以上満18歳未満)



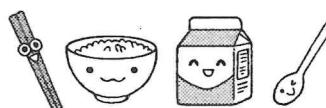
きゅーたん

食事と水分で熱中症予防

食生活から熱中症を予防するには、適切に水分や塩分を補給する必要があります。わたしたちは食事からも水分や塩分をとっているため、1日3食をしっかりと食べる

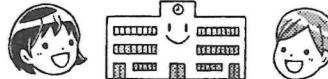
ことが大切です。また、水分はのどがかわいたと感じる前にこまめに補給します。

さらに今の時期から、運動などで汗をたくさんかくようにしておくと、熱中症になりにくい体をつくることができます。



6月は食育月間

毎年6月は食育月間です。食育は、生きるうえでの基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものです。また、心身の成長や人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となります。自分の生活を振り返り、「食」について考えてみましょう。

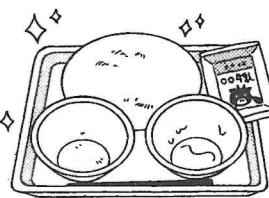


環境月間

残さず食べて食品ロスを削減

まだ食べられるのに捨てられる食品のことを「食品ロス」といいます。食べ残しはごみになってしまふので、残さず食べるようにしましょう。

また、野菜の皮などを捨てずに使う、弁当などを買う時は期限の近いものを選ぶことなども、食品ロス削減につながります。



令和6年

6月献立表

光が丘第三中学校

実施日			献立名	主な材料とその働き						栄養量				
日	曜			おもに体の組織をつくる 1群	おもに体の調子を整える 2群	おもにエネルギーとなる 3群	おもにエネルギーとなる 4群	おもにエネルギーとなる 5群	おもにエネルギーとなる 6群	1群 (kcal)	2群 (%)	3群 (%)	4群 (%)	5群 (g)
3	月		わかめご飯 牛乳 握り餃子 小松菜サンラータン	豚ひき肉 鶏もも 精ごし豆腐 卵	わかめ 牛乳	にら にんじん こまつな	にんにく キャベツ 干しこじたけ	無洗米 砂糖 でん粉 はるさめ ぎょうざの皮	ごま油 握り油	759	14.2	30.8	2.9	
4	火		ご飯 牛乳 魚の黄金焼き 野菜の生姜醤油 茄子の味噌汁	鮭 生握り 米みそ	牛乳	こまつな にんじん さやえんどう	ブラックマッシュベーセナ なす しょうが たまねぎ	無洗米 砂糖	マヨネーズ	749	19.5	32.7	2.7	
5	水	キヤ 縁 べ島 ツ	春キャベツのガーリックバスター 牛乳 オレンジケーキ 一斉 献立 春キャベツのスープ	いわし缶 ベーコン 豚肉 卵 鶏もも肉	牛乳 生クリーム	アスパラガス にんじん こまつな	にんにく たまねぎ キャベツ オレンジ しめじ	スパゲティ 米粉 砂糖	オリーブ油 バター 米サラダ油	788	13.2	34.3	3.0	
6	木		新しょうがご飯 牛乳 サバの竜田揚げ どさんこ汁 茄子で野菜の小松菜ドレッシング	さば 豚肉 米みそ	牛乳 赤とさかのり	にんじん こまつな	新しょうが ねぎ キャベツ さやうり たまねぎ ホールコーン	無洗米 砂糖 でん粉 じゃがいも	揚げ油 米サラダ油 有塩バター	771	17.3	33.6	2.4	
7	金	料理 韓国	麦ご飯 牛乳 海鮮チゲ ロマポテト	豚肉 あさり いか えび 木綿豆腐 赤みそ	牛乳	にら	にんにく しょうが たまねぎ キャベツ ねぎ キムチ	無洗米 粒麦 じゃがいも	米サラダ油 ごま油 すりごま(白)	734	19.9	25.3	2.6	
10	月		七色ピラフ 牛乳 ウィンナーとアスパラのソテー マカロニのクリーム煮	えび ウィンナー 鶏むね肉 ベーコン いんげんまめ	飲用牛乳 生クリーム 粉チーズ	にんじん 赤ビーマン 青ビーマン バセリ アスパラカス	たまねぎ マッシュルーム 粒コーン	無洗米 粒麦 シエルマカロニ 薄力粉	有塩バター 米サラダ油	819	14.8	36.9	4.1	
11	火	料理 シコ	シナモントースト 牛乳 チリコンカルネ シーザーサラダ	白いんげん豆 ひよこまめ 豚ひき肉	飲用牛乳 粉チーズ	にんじん トマトケチャップ アスパラガス	にんにく しょうが たまねぎ きゅうり キャベツ	食パン 砂糖 薄力粉	有塩バター 米サラダ油	739	14.7	39.7	3.1	
12	水		中華丼 牛乳 中華スープ 果物(冷凍みかん)	豚肉 いか えび あさり うずら卵	牛乳	にんじん にら	にんにく 干しこじたけ キャベツ ねぎ みかん しょうが たけのこ	無洗米 砂糖 でん粉	米サラダ油 ごま油	746	15.1	29.2	2.8	
13	木	夏の 献立	ごまじやごはん 牛乳 鶏のささ身レモンソース 香味野菜の和え物 あおさ汁	鶏ささ身 梅ごし豆腐 米みそ	ちりめんじやこ 牛乳 あおさ	こまつな にんじん	にんにく ねぎ レモン キャベツ みょうが しょうが	無洗米 砂糖 じゃがいも	炒りごま(白) 米サラダ油 握り油	743	19.4	27.5	2.8	
14	金		タマリックライスのドライカレー 牛乳 マッシュポテト ジュリアンスープ	ひよこまめ 豚ひき肉 ベーコン	牛乳	にんじん 青ビーマン	にんにく しょうが たまねぎ ざらめ糖 キャベツ	無洗米 薄力粉 じゃがいも	米サラダ油	779	14.5	22.8	2.5	
17	月		麦ご飯 牛乳 豚肉と厚揚げの味噌炒め 五目汁 果物(オレンジ)	生揚げ 豚肉 米みそ 鶏もも肉	牛乳	にんじん こまつな	しょうが キャベツ たまねぎ 干しこじたけ ぶなしめじ だいこん オレンジ	無洗米 粒麦 砂糖 でん粉	米サラダ油	747	16.0	28.9	3.0	
18	火	旬の 食材	キャロットライス 牛乳 スペイン風オムレツ バジルサラダ ヌードルスープ	ベーコン 卵 豚肉もも	牛乳 生クリーム	にんじん トマト 青ビーマン こまつな	にんにく たまねぎ きゅうり キャベツ	無洗米 じゃがいも 砂糖 スパゲティ	米サラダ油 有塩バター	752	14.8	30.2	2.8	
19	水		ニラモロロ丼 牛乳 野菜の三色和え ジャガイもの味噌汁 果物(オレンジ)	豚ひき肉 おかか 米みそ	牛乳	にら にんじん こまつな	にんにく しょうが たまねぎ だいこん きゅうり レモン えのきだけ オレンジ	無洗米 粒麦 砂糖 でん粉 じゃがいも	米サラダ油	757	16.1	25.1	3.1	
20	木	献立 ミ ミ カ ミ	ふきご飯 牛乳 しゃもフライ 切り干し大根の胡麻サラダ なめこ汁	油揚げ 卵 納ごし豆腐 赤みそ	牛乳 ししゃも	こまつな にんじん 糸みつば	ふき 切り干し大根 なめこ	無洗米 砂糖 薄力粉 パン粉	揚げ油 米サラダ油 白ごま 繊りごま	796	16.0	35.7	3.1	
21	金		ねぎ塩炒飯 牛乳 ツナにら玉 レタススープ	豚肉 ツナ 卵 鶏もも肉	牛乳	にんじん にら にんじん	ねぎ たけのこ レタス きくらげ ゼリー にんにく たまねぎ	無洗米 三温糖	米サラダ油 ごま油 米サラダ油	772	16.9	37.2	3.0	
24	月		梅ご飯 牛乳 ほつけの唐揚げ きゅうりと茗荷の和え物 カレー肉じゃが	ほつけ 豚肉	牛乳	にんじん	梅酒 きゅうり ブラックマッシュベーセナ みょうが にんにく たまねぎ	無洗米 でん粉 じゃがいも 砂糖	揚げ油 米サラダ油	777	15.1	27.3	2.6	
25	火		チリミートライス 牛乳 バンブキンサラダ	豚ひき肉	牛乳 粉チーズ	にんじん トマトピューレ トマト缶 かぼちゃ	にんにく しょうが たまねぎ まろやか	無洗米 はちみつ じゃがいも 薄力粉 砂糖	有塩バター 米サラダ油 マヨネーズ	795	13.0	27.3	1.8	
26	水	旬の 食材	けんちんうどん(汁別) 牛乳 竹輪の磯辺揚げ ツナサラダ	鶏もも肉 油揚げ 焼き竹輪 卵 ツナ	牛乳 あおり	にんじん こまつな	ごぼう だいこん ねぎ キャベツ きゅうり たまねぎ らっこう	こんにゃく うどん 薄力粉 砂糖	米サラダ油 握り油	762	18.2	36.9	5.2	
27	木		ご飯 牛乳 蒸し鶏のごまだれかけ ごぼうサラダ 卵入りキムチスープ	鶏もも肉 豚肉 卵	牛乳	にんじん にんじん にら	にんにく しょうが ねぎ ごぼう たまねぎ えのきだけ きゅうり キムチ ねぎ	無洗米 砂糖 三温糖 でん粉	米サラダ油 白ごま 繊りごま ごま油	739	17.5	32.5	2.0	
28	金		麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 ひじきのナムル 果物(オレンジ)	豚ひき肉 大豆 木綿豆腐	牛乳	にんじん チンゲンサイ こまつな	にんにく しょうが たけのこ 干しこじたけ ねぎ オレンジ ブラックマッシュベーセナ	無洗米 粒麦 砂糖 でん粉	米サラダ油 ごま油 白ごま	764	17.5	31.7	1.8	

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。 *給食回数20回

月		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
平均値		764	16.2	31.3	2.9	373	115	3.5	254	0.35	0.50	20	7.8
基準値		830	13~20%	エネルギーの 20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	7以上

「早寝早起き朝ごはん」
運動シンボルマーク

生産地一覧(予定)

○かぼちゃ 沖縄県 ○アスパラガス 栃木県 ○小松菜 東京 ○なす 栃木県 ○しめじ 長野県 ○人参 徳島県
○玉ねぎ 岐阜県 ○ねぎ 茨城県 ○じゃがいも 長崎県 ○もやし 栃木県 ○生姜 高知県 ○生姜柑 愛媛県