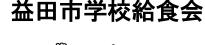
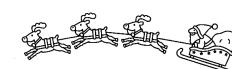


1 2がつこんだてご

火曜日







食品の3つのはたらき

赤(あか)・・・ちやにくやほねになるしょくひん 緑(みどり)・・・からだのちょうしをととのえるしょくひん 黄(き)・・・ねつやちからになるしょくひん





月曜日

●じるしは、卵が入っています。

寒さに負けない体をつくろう!

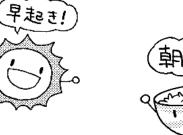
|で 囲ってある食品は卵・卵由来成分を含みます。

水曜日

今月の給食のテーマ 「寒さに負けない食事をしよう」 2017年も残り1ヶ月となりました。寒さも一段と厳しくなってきました。 みなさんに、元気に過ごしてもらうためにも、風邪などには特に注意し、毎日の生活を整えましょう。

今月は、特に寒さに負けない食事のポイントを紹介します。





木曜日





金曜日



ビタミンAは、鼻の中やのどのを元気にする力

。 鼻の中やのどなどに細菌やウイルスが付着して も、鼻の中やのどが元気だと、細菌やウイルスが 体の中に入らないようにしてくれます。 不足すると、感染症にかかりやすくなります。

また、風邪にかかっても、元気になるのを助けます。





バランスのよい食事

パンだけや、おにぎりだけなどという朝ごはんの人はいませんか?

これでは、栄養バランスが崩れ、風邪などにかかりやすくなってしまいます。 主菜や副菜のおかずを追加しましょう。 特に冬は、ビタミンなどの栄養が必要な時期です。毎食、必ず食べるように心がけ、風邪などから体を守りましょう。





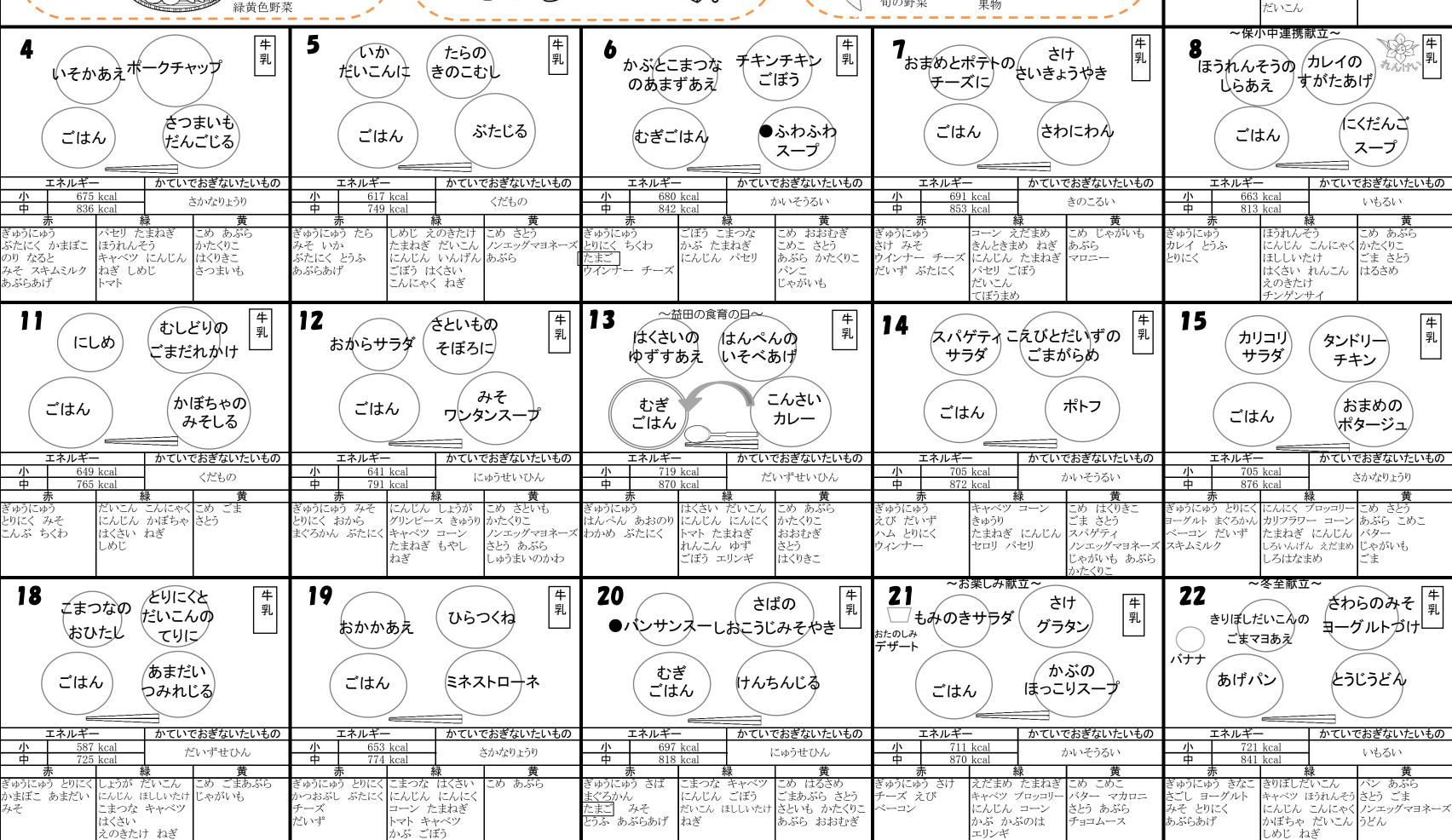
ビタミンCは、免疫力を高め、インフルエン ザなどの風邪予防に効果があるといわれて 不足すると、ストレスへの抵抗力も減少し、 疲れやすくなります。そうすると、ますます風 邪にかかりやすくなってしまいます。

また、風邪にかかっても、元気になるのを助けます。



牛乳 しらすの あげぶり だいこんに おひたし ゚゙ぐだくさん゚ ごはん しょうがじる

	エネルギー		かていでおぎないたいもの			
小	662 kcal		きのこるい			
中	816 kcal					
赤		緑		黄		
ぎゅうにゅ ぶり しら ぶたにく	す	キャベツ こんにゃく にんじん ねぎ しょ だいこん	こまつな たまねぎ うが	こめ あぶら かたくりこ さとう		
	~保/	、山 連 推 菌	献立~	^ _		



25 はるまき 乳 りんご (小1ヶ、中2ヶ) ふりかけごはん とりだんごなべ

	エネルギー	-	かていでおぎないたいもの							
小 713 kcal		kcal	さかなりょうり							
中	892	kcal		<i>○</i> ル*よりようり						
赤		緑		黄						
		れんこん		こめ あぶ						
ひじき ぶたにく		えのきたけ だいこん								
なまあげ		ねぎ にんじん		ごま さとう						
		りんごし		はるまきの	かわ					
		キャベツ	たまねぎ							

~保小中連携献立~

8日(金)

- 牛乳・ごはん カレイの姿揚げ
- ほうれんそうの白和え ・肉団子スープ
- 今月の保小中連携献立は、旬の食

材であるほうれん草を使った白和え 旬のほうれん草は、夏場のほうれ ん草と比べて3倍もの栄養がつまって

気温が低いと、ゆっくり成長する ため、葉も肉厚です。ほうれん草の 旬のおいしさが味わえます。



寒い季節の手洗いも重要!!

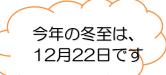
寒くなると、水が冷たくなり手洗いがおろそかになりがちです。 市のホームページよりアクセスしてください 冬場の手洗いは、ノロウイルスなどの感染症の予防に効果的です。 しっかり行いましょう。

献立に使用する食材は、 天候によって変更になる場合があります。 美都学校給食共同調理場へは、 http: www.city.masuda.lg.jp/ 市のホームページ→所属で探す →「教育委員会美都分室」



せっけんをよく泡立てて、あわあわ手洗いにして洗おう! ばいきんが残りやすい、指の間、爪の先、手首などもよく洗っ て、水で洗い流します。清潔なハンカチでしっかり拭こう。





冬至とは、1年間に一番昼が短くなる日のことです。 この日は、昔からゆず湯に入って、かぼちゃを食べる風習が あります。

ゆず湯は、ゆずに含まれている成分が湯船に溶けだします。 寒さで冷えた体を温め、風邪から体を守ってくれるといわれて

かぼちゃは、ビタミンAが多く含まれていて、風邪をひきに くくなるという言い伝えがあるからです。

江戸時代から伝わる先人の知恵ですが、今の時期にぴったり です。ぜひ、冬至には、ご家庭でもゆず湯に入り、かぼちゃを 食べて元気に過ごしましょう。





益田の食育の日~

13日(水)

- ・牛乳 ・根菜カレー(麦ご飯)
- はんぺんの磯辺揚げ ・白菜のゆず酢和え
- 今月の益田の食育の日は、美都町の特産品である ゆずを使ったゆずす和えです。
- ゆずは、捨てるところがないといわれるほど活用 の幅が広い食材です。例えば、果汁は、酢の物など に使っています。また、皮は、ジャムなど、種は化 粧水などに使われています。
- 根菜カレーは、土の中で大きくなる野菜がたっぷ り入っています。硬い野菜が多いのでよくかんで食 べましょう。
- ◆ルママ 12月においしい海の生き物 マママト
- ・かに

- ・のどぐろ
- 「ぶり」は、この時期、脂がのり、刺 し身、ぶり大根、照り焼き、あら炊きな ・かれいなど ど余すところなく美味しく食べられます。