

給食だより

夏休み号
青木小学校

8月の月目標 規則正しい食事をしよう

コロナ感染症対策に気をつけながら、楽しい食事の時間を過ごしましょう。

夏バテにならないように次の8箇条に気をつけよう

夏休みの食事のポイント8箇条



バランスのよい食事は、夏バテ予防になります。



冷たいものをとりすぎると、おなかをこわします。



おやつの食べすぎは、食事に影響します。



好き嫌いのある子は、夏休みに一つでも減らすようにしましょう。



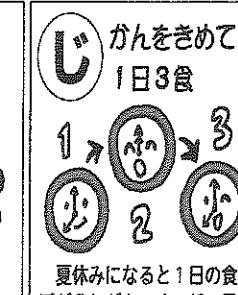
不足しがちな緑の仲間の野菜をタップリと。



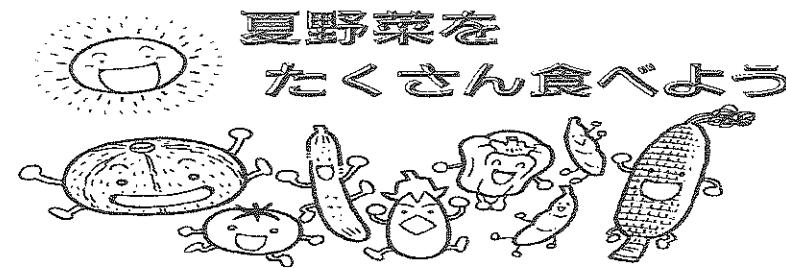
家族みんなで牛乳を飲みましょう。



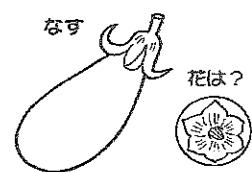
元気に運動して、しっかり食べましょう。



夏休みになると1日の食生活が乱れがちです。朝・昼・夕の食事は時間を決めてとりましょう。



給食でも苦手な野菜をがんばって食べている姿があります。



独特の香りと苦みがあり、ビタミンCが多い野菜。赤や黄色のカラフルなピーマンは甘みがあるのが特徴。

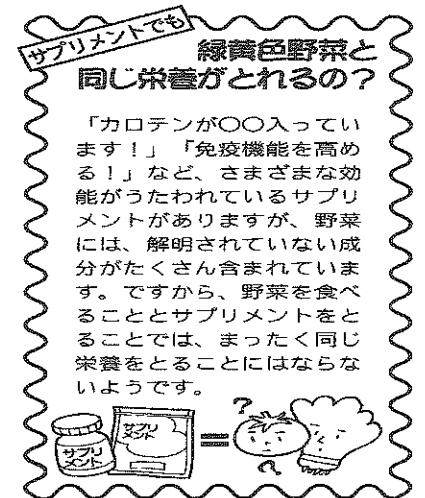
真っ赤な色には栄養成分（リコピン）が多い。老化を防止したり、病気を予防したりする働きがあります。

鮮やかな紫色の皮には、抗氧化成分のナスニン（ポリフェノールの一一種）が多く含まれています。

緑黄色野菜 どのくらい食べればいいの？

健康日本21では、カルシウムの多い食品として緑黄色野菜があげられ、その摂取目標量は120g以上（成人1日当たり）に設定されています。まずは100gを目安に摂取するようしましょう。

100gをはがってみると…



～金属製容器の使用方法についてのお願い～

暑い時期になり、酸性の飲料（炭酸飲料や乳酸飲料、果汁飲料、スポーツ飲料等）の摂取が多くなってきます。食中毒になりやすい時期でもあり、ご家庭でも次のことについてご注意ください。

- ①食品が接触する容器の内部にサビや傷がないか確認すること。
- ②酸性の飲み物を長時間金属製の容器に保管しないこと。
- ③古くなった容器は、定期的に新しいものに交換すること。
- ④取り扱う食品の表示および、注意喚起を確認して、使用すること。