



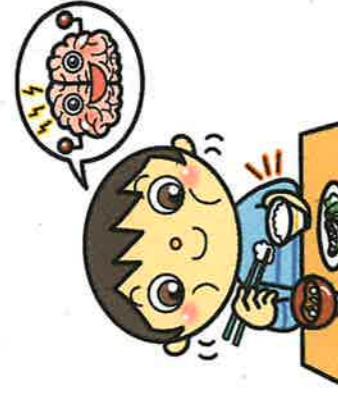
5月 給食だより *

令和6年



いえのひとと、いっしょによんとください。
若葉がさわやかな風に揺れています。季節の変わり目で、連休もあるこの時期は、4月からの緊張がほぐれて疲れが出てやすくなったり、長い休みで生活リズムが崩れたりすることもあります。疲れをためないように「早寝・早起き」をし、「朝ごはん」を毎日しっかりと食べましょう。

主食をしきりに食べて脳をイキイキさせよう!



ごはんやパンなど、「主食」となる穀物に多く含まれる「デンプン」は砂糖と違い、吸収がゆるやかで、体への負担は少なめです。でんぷんは体の中で分解されると「ブドウ糖」に変わり、体や脳へのエネルギー源になります。しかし、体の中にためておけるブドウ糖の量は限られており、食事をすることで補つなければなりません。寝ている間にもたくさんエネルギーを使っているため、朝ごはんをしつかりと食べてエネルギーを補給し、1日を元気にスタートさせる習慣を身につけましょう。

朝ではんをしつかり食べると…

心もウオームアップ!



せいかつ生活リズムが整い、1日を明るく元気になります。

朝ではんに牛乳! くだものと牛乳の乳製品

「朝のくだものは金」。これは、体の調子を整えるビタミンやミネラル（無機質）を含み、エネルギー源にもなる「くだもの」を、朝に食べてこそ、真価が發揮されるという意味です。また牛乳・乳製品は、カルシウム源として丈夫な骨づくりに役立つだけでなく、いろいろな栄養素をバランスよく含むため、食事全体の質を高めます。「くだものと牛乳・乳製品」どちらも、朝ごはんの頼もしいパートナーですね。

くだものと牛乳・乳製品のよさ

● 腸を元氣にしてくれる ●



くだものには食物繊維が多く、ヨーグルトなどの発酵食品には、腸内環境を整える善玉菌が含まれています。

朝ではんをステップアップ!

朝ごはんを食べている人は、そうでない人に比べ、がんばり運動能力が高い傾向にあることがわかっています。

朝ごはんを食べるためにには、主食（ごはんやパンなど）、脳を発達させたためには、主菜（おかず）が必要です。ただ食べればよいのではなく、内容のある朝ごはんを食べることが大切です。

①主食を食べよう! ⇒ ②おかず、汁物などをプラス! ⇒ ③主食、主菜、副菜を食べよう!