



食育だより 6月

6月は食育月間です。15日には「県民の日献立」を予定しています。栃木県の魅力が詰まっているので、献立表をチェックしてみてください。

子どもたちにとって、健全な食生活を送ることは大切です。心身の成長にも大きく影響しますので、この機会に普段の食生活を見直してみしましょう。また、6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。歯と口の健康を保つために自分にできることを考えてみましょう。

【うちのひとと一緒に読みましょう！】



よくかむことの効果



肥満予防	脳の活性化	消化・吸収を助ける	むし歯予防
			

今月は海藻やきのこ、繊維質の多い野菜や大豆ミートなどを取り入れた献立を提案しました。意識してよく噛んで食べましょう。(大豆ミートとは、ひき肉のような食感の大豆製品です。脂質を抑え、たんぱく質やミネラル、食物繊維を取ることができます。)

だ液の働き

食べかすを落とす	消化を助ける	味を感じる	菌の増殖を抑える	菌の表面を修復する
				



食べ方チェック！



噛むことは食べることの原点です。自分の食べ方を見直しましょう。

- ☐ 食べるのがとても早い
- ☐ 食べるのが遅すぎる
- ☐ 食べ物を口からよくこぼす
- ☐ かたいものが食べにくい

チェックがついた人は、よく噛まない、またはよく噛めない人かもしれません。よく噛んでいない人は、噛むことを意識して食べるようにしましょう。

よく噛むほどだ液が出るんだ。だ液は体によい働きがたくさんあるよ！



夏場に多い細菌性の食中毒に注意！

食中毒の原因菌は、肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。家庭での食中毒予防は、そのような原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。

給食室でも日々、衛生管理を徹底して、安心・安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。ご家庭でも一緒に予防をして、食事を楽しみましょう！

がつ きゅうしょく ようす 5月 給食の様子

19日 宮っ子ランチ



新鮮な野菜が届きました♪
たくさんの野菜を、異物が無
いか確認しながら食べやす
い大きさに切っていきます。



温度管理をしながら、炒めたり和えたりして・・・



安全・安心・おいしい給食ができました！！



給食への関心を高めて
もらうため、給食委員が
毎日「一口メモ」を発表
しています。



1年生も上手に給食の準備をして、
前を向いて静かに食べています



5月30日から6月6日まで
にかけて、簡易給食やお弁当持参の
ご協力をいただき、大変ありがと
うございました。



← 5月30日

5月31日→



((献立変更のお知らせ))

6月21日にオレンジを提供予定でしたが、業者から入荷できないとの連絡があったため「つぶつぶレモンゼリー」に変更します。 アレルギー対応の変更はありません。(アレルギー対応なし)