

きゅう しょく

給食だより

5

月

神の倉小学校

さわやかで花や葉が美しい季節になりました。日によっては急に気温が上がることもあります。体調をよく管理して健康的な生活を送りましょう。

今月の献立から

【特別献立】

☆ こどもの日・・・9日(火)



牛乳・まぜまぜチキンライス・マカロニスープ・かしわもち

☆ 姉妹友好都市の日(トリノ市)・・・24日(水)

小型ロールパン・牛乳・野菜畑のリゾット・

じゃがいもときゅうりのサラダ・いちごジェラート



イタリアのトリノ市は、2005年5月27日に姉妹都市の約束をしました。

【新献立】ガパオライス・・・15日(月)

ガパオライスはタイ料理で、スパイスのきいたいろいろの鮮やかなまぜごはんです。ガパオとは、バジル(ハーブ)の風味という意味です。にんにくやバジルの風味がして、おいしく食べやすい味になっています。

【ふるさと献立】～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

22日(月) てんぱらきしめん きしめんは名古屋名物です。

30日(火) 梅じそささみフライ 青じそは愛知県の特産物です。

【地産地消】「みんなで食べる!なごや産」の日

11日(木) 「ごはん」は、港区・中川区産の米『あいちのかおり』を使用します。

 「みつば入りかき揚げ」には、中川区産の『みつば』を使用します。

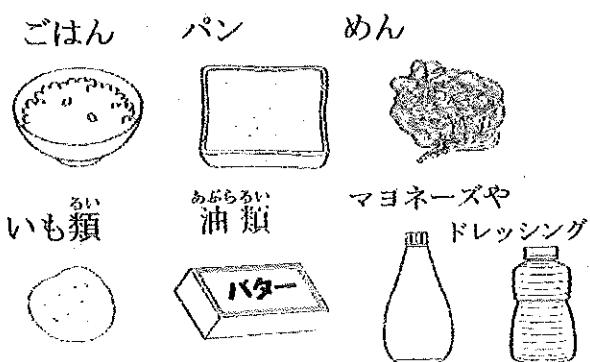
【フェアトレード】～開発途上国の生活等を守るために仕組み～

22日(月) 「牛肉とだいすのピリ辛煮」に使用する「ごま油」は、フェアトレード物資です。

★★★ 食べ物の働き ★★★

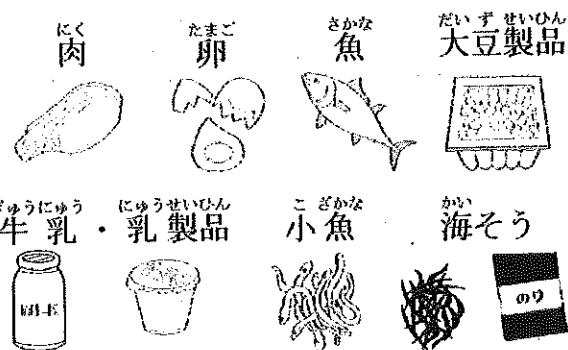
た もの はたらき
 食べ物は、その働きによって「エネルギーのもとになる食べ物」「体をつくるもとになる食べ物」「体の調子を整えるもとになる食べ物」の3つのグループに分ることができます。健康な体をつくるために、この3つのグループの食べ物をバランスよく組み合わせた食事をとることが大切です。

エネルギーのもとになる食べもの



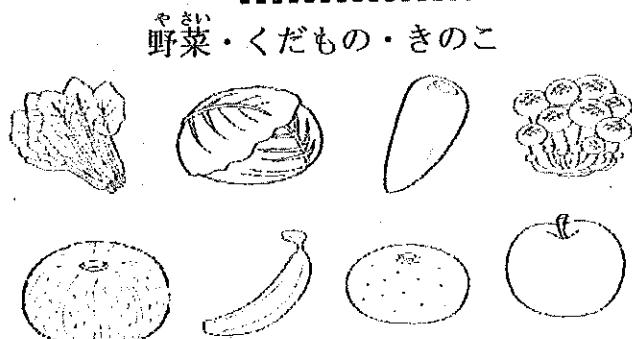
炭水化物や脂質という栄養素が多く含まれています。体を動かしたり、体温を保ったり、脳が働くためのエネルギーになります。

体をつくるもとになる食べもの



たんぱく質や無機質（カルシウムなど）という栄養素が多く含まれています。筋肉や骨や歯をじょうぶにする働きがあります。

体の調子をととのえるもとになる食べもの



ビタミン・食物せんいという栄養素が多く含まれています。ビタミンは、体の調子をとのえたり、病気から守ったりしてくれます。食物せんいは、おなかの中をそうじする働きがあります。

日曜	こんだて
10 金	(ごはん)、牛乳、牛乳、味噌汁、グレーフィヨリ。

給食は3つのグループの食べものを組み合わせてつくられています。献立をよく見て調べてみましょう。

食品のおもなはたらき		
エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子をととのえるもとになる
ごはん、油類、マヨネーズやドレッシング	肉、卵、牛乳・乳製品	小魚、海藻、のり
野菜・くだもの・きのこ	パン、牛乳、卵、大豆製品	ビタミン・食物せんい