



令和5年10月
墨田区立第三吾孺小学校
校長 川中子 登志雄

朝夕はだいぶ涼しくなってきました。日中との気温差があり、体調を崩しやすい時期です。健康管理には気をつけましょう。実りの多いこの季節はお米や果物など、農作物の収穫がめじろ押しで、おいしい食べ物が豊富に出回ります。よく食べ、よく運動して、心も体もともに実りの多い充実した秋にしていきましょう。

よくかんで食べましょう

みなさんは、よくかんで食事ができていますか？最近では口当たりのよい軟らかい食べ物が増え、「よくかまない子」また「よくかめない子」が増えてきているそうです。

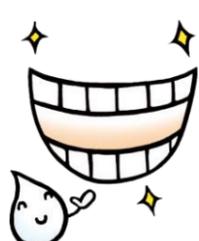
なぜ、よくかむことは大切なの？

消化の第一歩



食べ物を細かくし、だ液と混ぜ合わせることで消化をよくし、胃腸への負担を減らします。

口内の健康を保つ



だ液がたくさん出て、食後の酸性に傾いた口内を中性に戻します。むし歯をふせぎ、歯も丈夫にします（再石灰化）。

とりすぎの予防



脳の満腹中枢を刺激し、ほどよい量でおなかがいっぱいになります。食べすぎを防ぐことができます。

ストレス解消



よくかむことで脳のストレス反応が抑えられて、リラックス効果が得られます。

脳の活動を活発に



脳への血流がよくなり、集中力や記憶力がアップすることが知られています。

病気の予防



口内に侵入した細菌の活動を抑えます。またよい口内環境は免疫力もアップさせます。

さかな した 魚に親しもう！

日本の食生活のスタイルが変わり、家庭での魚料理の回数が減って、いわゆる「魚離れ」が進んでいます。給食でも「皮がついているから」「骨があるから」「見た目がいや」といった理由で、魚というだけでいやがる子供をよく見かけます。魚の本当のおいしさや、健康によいすぐれた食品であることがしっかり理解されていないところがあるように思います。秋はさばや戻りがつお、さけなど、食べやすく、あぶらものったおいしい旬の魚がたくさん出回ります。「魚」とひとくくりせず、それぞれの名前を知って、ぜひご家庭でも魚のおいしさを感じ、魚をもっと好きになってもらえたらとてうれしいです。

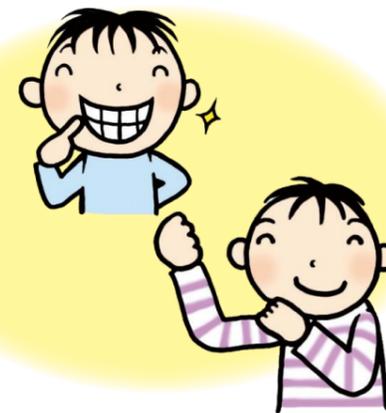
さかな えいよう 魚の栄養でパワーアップしよう！

カルシウム

骨や歯を丈夫にします。

たんぱく質

私たちの体の血や肉をつくれます。魚は一般的に低カロリーで高たんぱく質の食品です。



ふほうわ しほうさん 不飽和脂肪酸 (DHA・EPA)

背の青い魚に多く含まれています。体によい働きをするあぶらです。

ビタミン

魚介類には成長に欠かせないビタミンB群や冬の健康を守るビタミンDを多く含むものがあります。

こんげつきゅうしょく で さかな 今月給食で出るお魚

おいしくたべてね！

3日(火)
さけ

あき 秋が旬！



12日(木)
ホキ

タラに似た白身魚。すどいさばをも持つ魚です。

16日(月)
こあじ

体長10cm程度のあじ。



19日(木)
さば

良質な脂が豊富！



26日(木)
ししゃも

カルシウムたっぷり！



* 給食当番は白衣とマスクの準備をお願いいたします。

* 給食の食材や献立は、変更する場合がありますので、ご了承ください。