食膏だより

給食室 令和3年6月 の効用

弥生時代の卑弥呼の食事はとても かむるとかたい食べ物が多かったといわれて います。よくかむことの効用は「ひ みこのはがいーぜ」で覚えましょう。

10代のうちに!

カルシウム貯金

気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌 は、温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べ ると食中毒を引き起こします。食中毒予防を徹底して行いましょう。



食中毒になるとどうなるの?

食中毒になると、多くの場合、おう叶、腹痛、下痢、発熱などの症状を引き起こします。家 庭での発生は症状が軽かったり、発症する人が少なかったりすることから、食中毒とは気づ かれない場合もあります。

食中毒を予防しましょう

食中毒予防の原則は、食中毒の 原因菌を「つけない」「増やさな い! 「やっつける! です。石けんを 使った手洗いを徹底し、食品購入 後は早く冷蔵庫に入れて、冷蔵庫 を過信せずに早めに食べること、 肉、魚などはしっかりと加熱し、 特に肉は中心までよく加熱するこ とが大事です。







味覚の発達 肥満予防 言葉の発音 はっきり ぜ 0 全力投球 脳の発達 11-胃腸快調 歯の病気 がん予防 予防 (学校食事研究会「よく職む」8大効局

カルシウムは骨や歯の材料で、不足すると将来、 骨がもろくなる骨粗しょう症になりやすくなりま す。骨量は10代で増加し、20歳前後にピークに

牛乳を飲むとおなかが

ゴロゴロします

なります。そのため、 10代の頃に骨密度 を高めてカルシウム 貯金をすることが大 切です。牛乳を積極 的に飲み、カルシウ ム貯金をしましょう。





() 歯を強くする



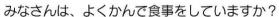


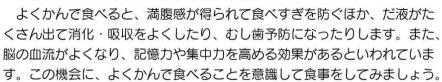
牛乳を飲んでおなかがゴロゴロ することを乳糖不耐といいます。 乳糖不耐の人でも数回にわけて飲 っ んだり、温めたりするとゴロゴロ しなくなります。また、ヨーグル トは乳糖不耐が起こりにくい食品 です。ただし、食物アレルギーの 場合もあるので注意が必要です。





歯と口の健康週間 6/4~6/10













~せっかく摂ったカルシウム、無駄にしていませんか?~

- ・シュウ酸(野菜からでるアク)
- ・リン(スナック菓子、清涼飲料、冷凍食品、加工食品 等に多く含まれる成分)
- ・食物繊維(サプリでの摂取)
- ・ナトリウム(味の濃い食事)

これらの過剰摂取は、体内に入ったカルシウムを排泄 してしまったり、吸収しにくくする原因となります。







