10月給食港品切り



太田市立宝泉中学校

「食べること」は、わたしたちが成長したり、活動したり、健康を保ったりする 上で欠かせない大切なことです。食品にはそれぞれ、含まれている栄養素や体内 🤾 💞 での働きが違うため、いろいろな食品を組み合わせて食べるようにしましょう。



五大栄養素の働き

炭水化物



多く含む食品 米、パン、 めん、いも、 砂糖など

脂質



多く含む食品 油、バター、 マヨネーズ など

たんぱく質



多く含む食品 魚、肉、卵、 豆•豆製品 など

無機質



多く含む食品 牛乳•乳製品、 小魚、海藻 など

ビタミン



多く含む食品 野菜、果物、 きのこなど

エネルギーになる



体をつくる



体の調子をととのえる

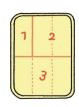


献立を決めるのに悩んだ時は

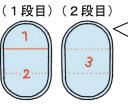
献立に悩んだ時は、給食の献立表の活用をおすすめします。学校給食は、旬の食材 を使って栄養バランスのとれた献立を作成しています。つくりたい料理や、使いたい 食材がある日の献立を参考にしてみてください。











弁当箱の面積を6等分して、主 食が3、主菜が1、副菜が2の割 合で詰めると、栄養バランスがよ くなるといわれています。

10月24日は学校給食ぐんまの日です

群馬県や地域でたくさん作られている農産物を学校給食に使うことで、ふるさと群馬 の良さを再確認し、農業への関心を高めることをねらいとして制定されました。宝泉中 学校では、24日は日曜日なので、22日に『学校給食ぐんまの日メニュー』を提供し ます。群馬県でとれた農産物をたくさん使用した献立にしました。みなさんが給食を通 して、自分たちの住んでいる地域に関心をもち、そのすばらしさを再発見してもらえる と嬉しいです。

