

5月給食だより



令和8年5月

十日町市中央学校給食センター

新生活の**疲れ**が出ていませんか？

風薫るすがすがしい季節になりました。新年度から1か月、新しい環境にも慣れてきたころでしょうか。ゴールデンウィーク明けは緊張感がゆるみ、心や体に疲れが出てくる時期です。毎日を元気に過ごせるように、食事・睡眠・運動の3つを意識してみましょう。



<h3>食事</h3> <p>朝・昼・夕の3食を 決まった時間に 食べましょう。</p> <p>主食・主菜・副菜をそろえると、栄養のバランスが整いやすくなります。</p>	<h3>睡眠</h3> <p>早寝・早起きを 心がけましょう。</p> <p>朝起きたら日光を浴びる習慣をつけると、生活リズムが整い、1日を気持ちよくスタートできます。</p>	<h3>運動</h3> <p>日中は元気に体を 動かしましょう。</p> <p>適度な運動は、食事をおいしく感じたり、質のよい睡眠につながったりと、いいことがたくさんあります。</p>
---	--	--

運動と栄養

運動会に向けて本格的に練習が始まる時期です。活発に運動するとエネルギーの消費量が増え、いろいろな栄養が必要になります。食べる量や内容の2つを大切にしましょう。毎日の食事では、以下の6つをそろえると、運動に必要なエネルギーや体に大切な栄養素をかたよりなくとることができます。

副菜

野菜、きのこ、海藻、いも類などは、ビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、体の調子を整えます。なお、いも類は炭水化物も多く、エネルギー源にもなります。



牛乳・乳製品

カルシウムやたんぱく質が多く、体づくりの材料になります。さらに多種多様な栄養素も含み、食事全体の栄養バランスを整えるのにも役立ちます。



主菜

肉、魚、卵、大豆・大豆製品などはたんぱく質を多く含み、体をつくる材料になります。また豚肉や大豆に多いビタミンB₁は、炭水化物を効率よくエネルギーに変えます。



くだもの

ビタミンCや食物繊維を多く含み、体の調子を整えます。またビタミンCは疲労回復にも役立ちます。



主食

ご飯、パン、めんなどの主食は炭水化物を多く含み、体を動かすためのエネルギー源として最も重要なものです。



汁物

体を温め、水分を補給します。具たくさんにすると、様々な栄養素を効率よく補うことができます。

なお、近年の気候変化で、5月に気温が急に高くなる日が多くなっています。この時期の体はまだ暑さに慣れていません。帽子をかぶる、こまめに水分補給する、体を動かすときには無理をせず途中で休憩を入れて日陰など涼しい場所で休むなどして、体調管理に気を付けましょう。

