

令和7年 I I 月4日発行 京都府立井手やまぶき支援学校 保健部食育担当

しょくいくげっかん 食育月間だぶー!



## ぎゅうにゅう の 中乳を飲もう!

生乳は、カルシウムはもちろん、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれた食品で、給食でも毎回出ています。カルシウムは、小松菜やほうれん草などの青菜や小魚などにも多く含まれていますが、牛乳はカルシウムの吸収率が高いという研究結果があります。成長期は骨や歯の成長にカルシウムが多く必要になるので、吸収率の高い牛乳がカルシウムの補給に便利です。給食でも、給食がない日でも積極的に飲

んでほしい食品です。

えれるぎー エネルギー 133キロカロリー

たんぱく質 6.5 g

> 脂質 7.6g

ぎゅうにゅうだいかいぼう 牛乳大解剖!

(コップ I 杯200 m L)



カルシウム 227 m g

> で た み ん えー ビタミンA 78 m g

びたみんぴつつ ビタミンB 2 0.31 m g

成長期にとりたい カルシウムがいっぱい

コップ | 杯 (200 m L ) で | 旨に 必要なカルシウムの約1 / 3がとれ るばかりではなく、たんぱく質や ビタミンなどたくさんの栄養が ボランスよく答まれています。 10代のうちに! かるしう むちょきん カルシウム貯金



カルシウムは腎や歯の粉料で、茶足すると将来、腎がもろくなる骨粗鬆症という病気になりやすくなります。骨量は10代で増加し、20歳前後にピークになります。(10代のうちしかカルシウムを腎に蓄えることができません!)なので 10代に骨密度を高めてカルシウム貯釜をすることが大切です。

### がつ しょくいく ひ 10月の「食育の日」

# 「成長期と牛乳の大切さを知ろう」

図書うウンジの入口に、牛乳クイズを掲示しました。「牛乳にふくまれている骨をじょうぶにする栄養素は?」「牛」とうから、「日でとれる牛乳のりょうは?」「牛乳からつくられる食べものは?」などの問題です。図書うウンジに来たついでに、クイズを見たり、答えをぺらっとめくってみる子ども達の様子が見られました。また、10月の献立には、牛乳以外にも、青菜、小魚、大豆製品など、カルシウムが豊富な食材を提供しました。



#### しょうがくぶ えほん よ き 小学部での絵本の読み聞かせ

### ていがくねん 低学年



中学年





