

6月給食だより

令和8年5月29日
台東区立浅草中学校
校長 渡辺 英人
栄養士 楠田 宙世

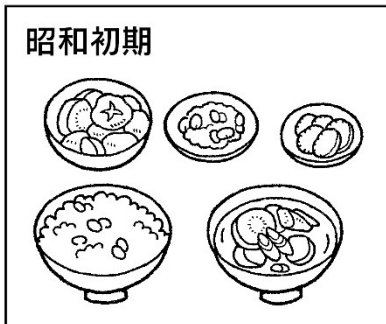
6月は「食育月間」で、毎月19日は「食育の日」です。子供たちにとって健全な食生活を送ることはとても大切です。心身の成長にも大きく影響しますので、この機会に普段の食生活を見直してみたいはいかがでしょうか？



歯と口の健康週間 6/4～6/10

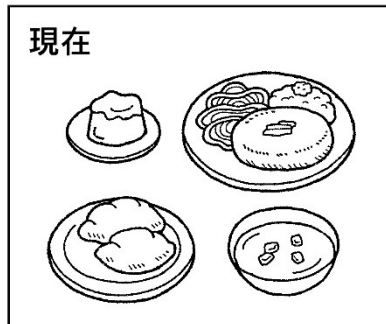
よく噛んで食べると、満腹感が得られて食べすぎを防ぐほか、唾液がたくさん出て消化・吸収を良くしたり、虫歯予防になったりします。また、脳の血流がよくなり、記憶力や集中力を高める効果があるといわれています。この機会によく噛んで食べることを意識しながら食事をしてみましょう。

現在の食事はかむ回数が減っている



昭和初期

1420 回



現在

620 回

昭和初期の食事は、噛みごたえのある野菜や豆類が多く使われていました。現在の食事は噛みごたえのあまりない軟らかい食品の料理が多く、噛む回数が減ってきています。



よくかむことの効果

よくかむと脳の中の満腹中枢が刺激されて、食べすぎを防ぎます。	あごの筋肉を動かすことで脳の血流量が増え、脳を活性化します。
よくかむとだ液が出て食べ物ののみ込みや消化・吸収を助けます。	かむことによって出ただ液の働きで、むし歯を予防します。

かむ回数を増やすために

かみごたえのある食べ物を食べる

飲み物や汁物などの水分で流し込まない

食材を大きく切る

【6月の献立より】

26日 赤飯、紅白ゼリー

28日が本校の開校記念日です。それにちなみ、直前の26日の給食は、お祝いの気持ちを込めた「開校記念お祝い献立」となっています。

赤飯はささげという豆を使ってほんのりと赤い色を付けます。お祝い事、人生の節目、幸せを願う行事等には欠かせない料理の1つです。



30日 あじのかりかり揚げ

「あじのかりかり揚げ」は、あじの干物を骨ごとカリッと揚げた、静岡県沼津市発祥の料理です。沼津市は、干物の生産量が全国でもトップクラスを誇る「干物のまち」として知られています。骨まで丸ごと食べられるので、歯や骨を丈夫にするために必要なカルシウムをしっかりとることができます。



給食でめぐる日本一周！

毎月の食育の日(19日)に合わせて、給食で日本全国の郷土料理や有名な食材を取り入れます。今月は「熊本県」の料理です。

6月19日(金)【熊本県】

- ・高菜チャーハン
- ・太平燕(タイピーエン)
- ・いきなり団子



【高菜チャーハン】

熊本県阿蘇の地域では、高菜の栽培が盛んです。高菜の漬物をご飯に混ぜた高菜めしが有名です。給食では、高菜を使ったチャーハンを作ります。

【タイピーエン】

中国から伝わった、えび、いか、野菜などを入れて作る具沢山の春雨スープです。熊本ではラーメンのように主食として食べることもあります。

【いきなり団子】

さつまいもとあんこを小麦粉の生地で包んで蒸した熊本県の郷土菓子です。「いきなり」は熊本県の方言で、「手早く、かんたん」という意味です。