

# えいようだより

2011年(平成23年)

1月号

貝塚市学校給食会

貝塚市立二色小学校

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。

給食週間は、毎日食べている給食について見つめ直し、一緒に考える期間です。

給食がみなさんのもとへ届くまでには、多くの人が関わっています。また、私たちは食べ物の命をもらって生きています。感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう。

かんしゃじて  
食べよう

貝塚市では毎年、給食週間にテーマを決めています。

今年のテーマは、“**野菜のちから**”です。

1月24日(月)～28日(金)の給食は、

地場産物やおいしい旬の野菜を使います。

24日(月) カリフラワーのクリームシチュー (カリフラワー)

キャベツとツナの和風サラダ (冬キャベツ)

25日(火) 牛肉と根菜の元気丼 (根菜類のごぼう・にんじん・大根)

26日(水) 白菜の煮物 (白菜)

27日(木) きのこスパゲッティ (えのきたけ・しめじ・しいたけ)

28日(金) ふきとたけのこの煮物 (ふき・筍)

給食ニュースも毎日あります。

野菜の栄養やはたらきを知っておいしく食べましょう。

からだ  
たもの  
食べ物で体のしんから  
あたた  
温まろう!



さむ とき ふく き  
寒い時は、服を着こむよりも、  
しょくじ がらだ なが あたた いちばん  
食事をして体の中から温めるのが一番です。



～どんなものを食べればいいの?～  
①温かい料理を食べる。

さむ とき あたた こうかてき しょくよく  
寒い時は、温かいものを食べるのが効果的です。食欲が  
増し、体が温まって血行も良くなります。体を冷やす生ものや冷たいものをとりすぎないように注意しましょう。



②たんぱく質などをとる。

にく さかな おお ふく しつ きんにく  
肉や魚に多く含まれるたんぱく質は、筋肉や  
血管など体をつくっている栄養素で、体を  
じっくり温めるはたらきもあります。

また、みかんなどに含まれるビタミンCは、寒さ  
に負けない体をつくり、アーモンド、ごまなどに多  
く含まれるビタミンEには、血行を良くするはたら  
きがあります。



③香辛料を取り入れる。

りょうり ほつき そ こうしんりょう とうがらし こ  
料理に風味を添える香辛料。唐辛子、カレー粉など辛み  
のあるものや、しょうが、にんにくなどは、血行を良くして  
体を温めます。

