

今 月 の 給 食 目

食生活を考えよう

毎日を健康に過ごすためには、食事と睡眠をしっかりとることが基本です。

特に 1 日の始まりの食事である「朝ごはん」は眠っていた脳と体を目覚めさせ、活動を始 めるためのエネルギーになるとともに、規則正しい生活リズムを整えるなど、重要な役割を果 たしています。

朝ごはんを食べよう



まずは、脳のエネルギ - 源となる糖質を多 く含むものを!



食欲がない人は、みそ汁 やスープ、牛乳などがお すすめです。水分と一緒 にビタミンやミネラルを とることができます。



食べる習慣ができたら、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。

おにぎり

おにぎり+みそ汁

おにぎり+みそ汁+卵焼き











●みんなの給食~SDGsを考える~

身近な「SDGs」を意識してみませんが 🚱

SDGs とは「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」を略した言葉で、国 際連合に加盟する193の国々が、2030年までに達成するべき目標です。現在、世界では、気 候変動、飢餓、紛争、感染症など、様々な課題を抱えていますが、これらを解決し、世界中の人々 が安心して暮らし続けられる社会を目指すもので、江戸川区でも取り組みを推進しています。

『 SDGsえどがわ*学校給食*10の行動 』

- 01 食材を無駄なく使って食べよう
- 02 栄養バランスを考えて食べよう
- 03 友達と協力して給食の準備、片付けをしよう
- 04 水を大切にして手を洗おう
- 05 食の安全に興味をもとう
- 06 食文化の違いや食物アレルギーを知ろう
- 07 給食行事をとおして絆を深めよう
- 08 牛乳パックをリサイクルしよう
- 09 プラスチックごみを減らそう
- 10 江戸川区産の小松菜を食べよう

●みんなの給食~給食から SDGs を考える~

江戸川区は令和3年に国から「SDGs未来都市」に選定され、学校給食では「みんなの給食~ 給食からSDGsを考える~」をテーマに毎年実施しています。今年度も児童生徒、保護者にSD GSへの理解を深めることを目的とし、学校給食も教材として取り組みます。

10月15日(水)実施予定

玄米ごはん、牛乳

食材を無駄なく

だしがら昆布の佃煮、ホッケ焼き、

小松菜の磯和え

日本の食文化

地場産物

季節の食材



栄養バランス

さつま芋の味噌汁