

# 給食だより 5月

## 成長期に大切なカルシウムをとろう

カルシウムはわたしたちの骨や歯のおもな構成成分で、丈夫な骨や歯をつくるために必要です。また、成長ホルモンの分泌をサポートするなどの役割があります。

骨はカルシウムの貯蔵庫ともいわれています。成長期には、骨にカルシウムを取り入れる量が多くなるため、骨密度が高まると共にカルシウムの必要量が増えます。骨密度を高めるためにも、いろいろな食品からしっかりとカルシウムをとることが大切です。



表 カルシウムの1日当たりの摂取の推奨量

	6~7歳	8~9歳	10~11歳	12~14歳
男子	600mg	650mg	700mg	1000mg
女子	550mg	750mg	750mg	800mg

出典 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

### カルシウムが多く含まれている食品



カルシウムは、牛乳、ヨーグルトやチーズなどの乳製品、わかさぎなどの小魚、大豆、豆腐などの大豆製品、こまつななどの一部の緑黄色野菜に多く含まれています。体への吸収率が低いので、いろいろな食品から積極的にとることが大切です。

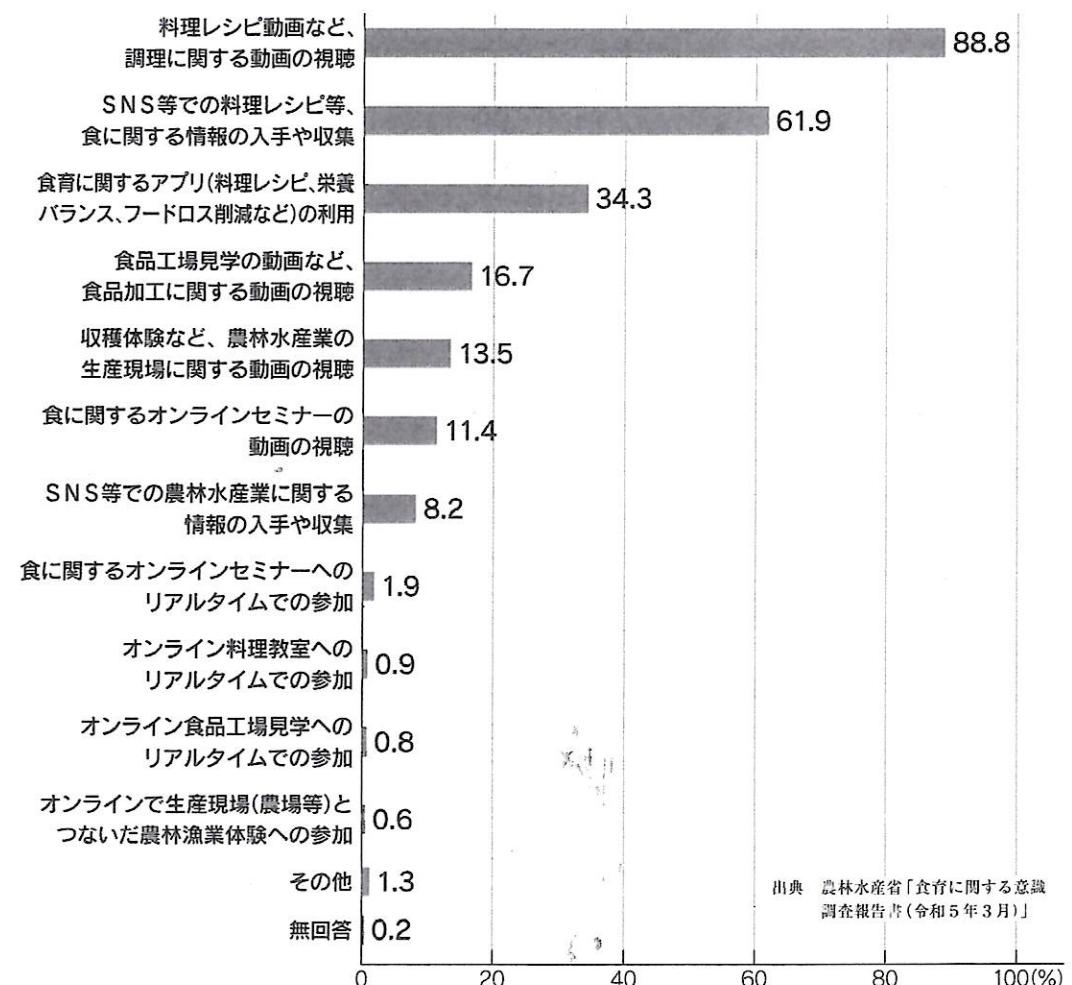
## 食事の時もよい姿勢をしよう

よい姿勢で食べるため意識してほしいのは、腰をぴんと立て、背筋を伸ばして座ること、足の裏を床にしっかりとつけることです。背中を丸める、ひじをつく、足を投げ出すなどの悪い姿勢になっていないのか、自分でも確認してみて、正しい姿勢で食べるよう心がけてください。



### Dataで見る食育 ▶▶▶ 食育に動画やオンライン教室を利用していますか?

図 デジタル技術を活用した食育で利用したことがあるもの(複数回答、上位3項目)



デジタル技術を活用した食育を「利用したことがある」と回答した人に、利用したものを見たところ、「料理レシピ動画など、調理に関する動画の視聴」がもっと多く、ついで「SNS等での料理レシピ等、食に関する情報の入手や収集」などがあげられました。