

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。

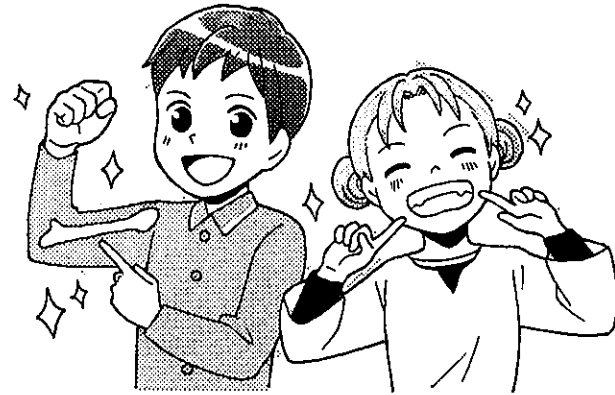
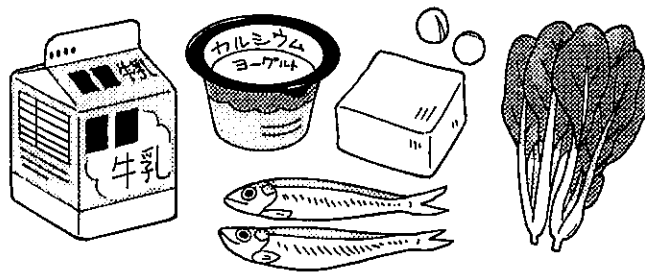


表 カルシウムの1日当たりの摂取の推奨量

	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。

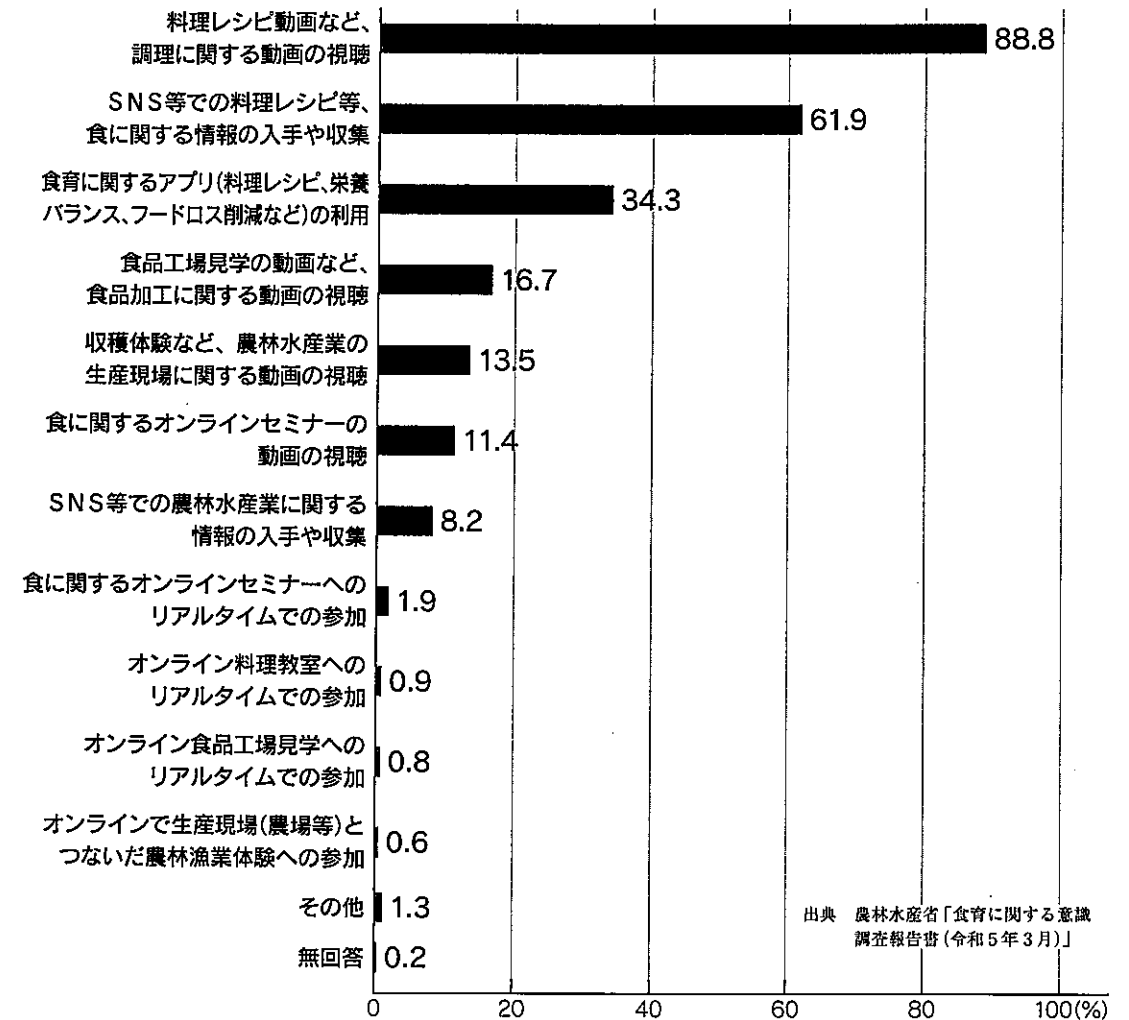
食事の時もよい姿勢をしよう

よい姿勢で食べるために意識してほしいのは、腰をびんと立て、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を、自分でも確認してみて、正しい姿勢で食べるように心がけてください。



Data に見る食育 ▶▶▶ 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)



出典 農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和5年3月)」

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、利用したものを聞いたところ、「料理レシピ動画など、調理に関する動画の視聴」がもっとも多く、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。

参考文献 「食品成分最新ガイド 栄養素の通になる 第5版」上西一弘著 女子栄養大学出版部刊 「気になる子どものできた!が増える 食事動作指導アラカルト」笹田哲著 中央法規出版刊ほか