

给意思。

平成30年 5月 1日

本別町学校給食共同調理場

第 2 号

スポーツと食事

部活動や習い事などで、スポーツをがんばっているみなさん。トレーニングも大切ですが、 体の基礎をつくるためにはバランスの良い食事が基本です。成長期に必要な栄養量に加えて、 運動で消費する分を補うようにしましょう。

☆食事の基本 6つをそろえた食事が基本です

① 主食	② 主菜	③ 副菜	④ 汁物	⑤ 牛乳・乳製品
主にエネルギー	主にたんぱく源	野菜、海藻、	野菜、海藻、き	
源となるごはん、	となる肉、魚、	きのこ、いも類の	のこ、豆腐など	-201
パン・麺などの	大豆製品の 🔐 🔊	おかず	が入った具だく	
穀類	おかず	0.0	さんの汁	⑥ 果物
				0

☆間食(補食)のとり方

スナック菓子や炭酸飲料には、ビタミン・ミネラルがほとんど含まれていません。エネルギーは補えますが、食べすぎて食事が食べられなくなると、貧血などを引き起こすこともあります。お菓子はほどほどにし、おにぎりやパン、バナナなどの果物、麦茶や牛乳などを組み合わせることをおすすめします。



☆意識してとりたい栄養素

成長期には、特に鉄とカルシウムが不足しやすくなります。丈夫な体を作り、けがを防ぐためにも意識してとるようにしましょう。

≪鉄を多く含む食べもの≫



肉 赤身の魚 貝類 大豆製品 海藻 小松菜などの青菜



≪カルシウムを多く含む食べもの≫

骨ごと食べられる小魚 桜えび 牛乳・乳製品 大豆製品 小松菜などの青菜





そして、こまめな水分補給を心がけましょう。気温や湿度 が高いときには熱中症にも注意が必要です。

