

# 給食だより 5月号

平成31年4月26日  
港区立高陵中学校

1年の中でも過ごしやすい気候の5月ですが、日中は日差しが強く、汗ばむほどの日もあります。急に気温が上がったときには、服装の調整やこまめな水分補給を心掛けて熱中症を予防することが大切です。また、新生活の疲れが出てくる時期でもありますので、食事と睡眠をしっかりとり、元気に体を動かして、心と体の調子を整えることも大切です。



八十八夜は、立春（2月4日ごろ）から数えて88日目のこと。この日に摘んだ新茶を飲むと病気にならないといわれています。実際、お茶には健康に役立つ成分が多く含まれており、日本だけでなく世界的にもその効果が注目されています。また、緑茶には、煎茶、玉露、てん茶、番茶などの種類があり、さらに品種や産地によっても味わいが異なります。

緑茶に含まれる成分と効果			
<b>カテキン類</b>		<b>テアニン</b>	
	抗酸化作用（がんや生活習慣病の予防）、殺菌作用、虫歯や口臭を防ぐ		リラックス効果
<b>ビタミンC</b>		<b>フッ素</b>	
	血管や皮膚の健康を保つ、抗酸化作用、抗ストレス作用		歯の表面を強化し、虫歯を防ぐ

\*眠気を覚ます効果のあるカフェインも含みます。寝る前は控えめに。



## ♪給食の様子♪

今年度最初の給食

4月10日（水）の最初の給食は、鶏肉の照焼き丼・もやしのごま味噌和え・吉野汁・牛乳でした。

照焼き丼のたれは、薄く切った長ねぎを炒めた後、醤油やみりん、だしなどを合わせて作りました。ごはんがすすむ味付けてよく食べていました。



## 四季折々の行事食

日本には、古くから伝わる行事食があります。行事食とは、季節の節目となる日や、お祝い・お祭りのときなどに食べる特別な食事のこと。自然への感謝、家族の健康や幸せを願う気持ちなどが込められています。

○下記の行事食は一例で、地域や家庭によっても異なります。

<b>4月</b> *花見 (4月ごろ)	<b>5月</b> *八十八夜 (5/2ごろ)	<b>6月</b> *夏越の祓 (6/30)
花見弁当 	新茶 	かしわもち 
花見団子 	ちまき 	カツオ料理 
<b>7月</b> *七夕 (7/7)	<b>8月</b> *盂蘭盆会 (旧暦・8/13~16)	<b>9月</b> *重陽の節句 (9/9)
そうめん 	精進料理 	菊花酒 
*土用の丑の日 (7月下旬ごろ) 		*十五夜 (9月ごろ・旧暦 8/15) 
ウナギ料理 		里いも料理 
		*秋の彼岸 (9/23ごろ) おはぎ 
<b>10月</b> *十三夜 (10月ごろ・旧暦 9/13)	<b>11月</b> *七五三 (11/15)	<b>12月</b> *冬至 (12/21ごろ)
月見団子 	千歳餅 	かぼちゃ・小豆料理 
栗料理 	亥の子 (11月ごろ・旧暦 10月 最初の寅の日) 	*大みそか (12/31) 
	*新嘗祭 (11/23) 	年越しそば 
	亥の子もち 	
	新米 	
<b>1月</b> *正月 (1/1)	<b>2月</b> *節分 (2/3)	<b>3月</b> *上巳の節句・ひな祭り (3/3)
お雑煮 	おせち料理 	ひなあられ 
	福豆 	ちらし寿司 
*人日の節句・七草 (1/7) 	*小正月 (1/15) 	ひしもちは 
七草がゆ 	小豆がゆ 	ハマグリの潮汁 
		*春の彼岸 (3/21ごろ) ほたもち 

学校給食では行事食を取り入れ、日本の伝統行事や食文化を子どもたちに伝えています。