

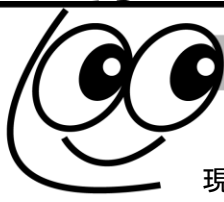


10月給食だより

平成29年度
岡岡市立川原小学校

朝夕涼しくなり、秋らしさが感じられるようになりました。実りの秋を迎え、給食には、さんま・さつまいも・栗・りんご等の秋の味覚が登場します。家庭でもこの季節ならではのおいしさを味わってみましょう。

10月10日は目の愛護デー

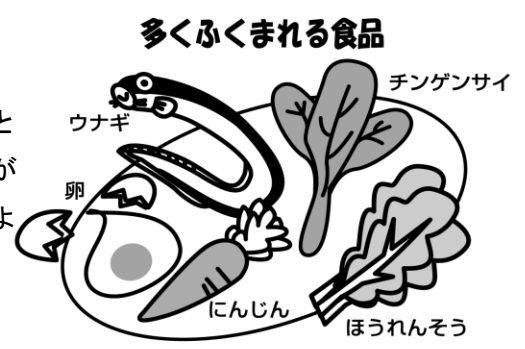


目の健康のために、食生活でバックアップ

現代は、テレビやゲーム、パソコンやスマートフォン等、目を酷使することが増えていきます。姿勢や明るさにも気を付け、目が疲れたら休むようにしましょう。

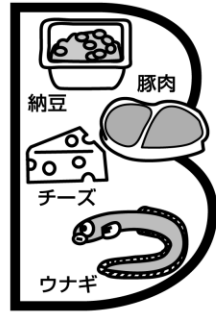
目の健康にかかせないビタミンA

ビタミンAは、目と粘膜に関係の深い栄養成分です。薄暗いところで目が慣れるのにも、目の乾燥を防ぐのにも、ビタミンAが大きく関わっています。それらが不足すると、薄暗いところでよく見えない、目が乾燥するなどといったことが起こります。



多くふくまれる食品

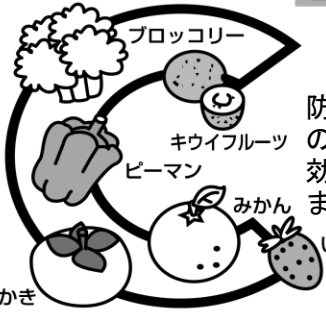
ビタミンB群



不足すると、疲れ目や視力障害、目の充血、白内障等の症状があらわれやすくなります。

多くふくまれる食品

ビタミンC



目の老化防止、白内障の予防等に効果があります。

多くふくまれる食品

ビタミンE



活性酸素から体を守ったり、老化を予防したりする働きがあります。



この他、魚に多く含まれるDHAや、ブルーベリー等に含まれるアントシアニンは、目の疲労回復等に効果があるといわれています。

目の健康にいい☆ 給食メニュー紹介

カラフルサラダ

【材料】(4人分)			
ブロッコリー	100g	塩	少々
きゅうり	60g	こしょう	少々
赤ピーマン	15g	マヨネーズ	20g
コーン	40g		

- 【作り方】
- 1 ブロッコリーは食べやすい大きさに切り茹でる。
 - 2 きゅうりは輪切りにし、塩をふっておく。赤ピーマンは千切りにし茹でておく。コーンも茹でる。
 - 3 野菜に軽く塩、こしょうをし、マヨネーズであえる。