## 令和7年 3月献立表



## 福島県立ふくしま新世高等学校

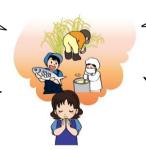
日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
17月			精白米, 強化麦, 強化米, かたくり粉, 三温糖, 天ぷら粉, 米ぬか油 (揚げ油), ブルーベリーゼリー (F)	玉葱. トマト(缶詰、ダイス),冷凍ほうれん草. きくらげ(乾),しゅんぎく,人参,とうもろこし(冷凍),りょくとうもやし	818 kcal 32.7 g 23.0 g 2.8 g
18 火	十穀ごはん 福島つくねシチュー ポパイサラダ ハニーバターポテト 果物(いちご) 牛乳			人参, 玉葱, ミニブロッコリー, 冷凍ほうれん草, りょくとうもやし, とうもろこし(冷凍), いちご	870 kcal 27.5 g 26.8 g 1.4 g
19	わかめしらすごはん クラムチャウダー 鶏の唐揚げ ポテトグラタン フレークあえ フルーツポンチ ヤクルト 牛乳	釜揚げしらす,ベーコン,あさりむき身(冷凍), 牛乳, 鶏むね肉,ポテトグラタン, むきえび (冷凍), まぐろ油漬, ヤクルト	精白米,強化麦,強化米,有塩バター,じゃがいも,かたくり粉,なたね油,ナタデココ	人参, 玉葱, ぶなしめじ, スイートコーン (冷凍), キャベツ, 菜の花冷凍、赤ピーマン, みかん缶詰, 白桃缶, いちご	924 kcal 36.7 g 27.1 g 2.9 g

## ~今月の食材~

★食育の日★ 今月は17日(月)に「ふくしま応援メニュー」で『ほうれん草』を提供します。 一年中、スーパーで売っていますが、冬が旬のほうれん草。栄養満点な緑黄色野菜の一つです。 腸内環境を整え、便秘解消に役立つ「食物繊維」やたくさんの「ビタミン類」が多く含まれています。 抗酸化作用のある「β-カロチン」や糖質の代謝を助ける「ビタミンB1」・・・「ビタミンB1」が不足するとご飯などから摂取した糖質をエネルギーに変えることができずに、体内に疲労物質がたまってしまいます。 その他、免疫力を高めて、風邪予防やシミ予防に効果のある「ビタミンC」 近年注目を浴びている「葉酸」も多く含まれています。この「葉酸」は赤血球を作ったり、DNA合成に必要とされています。 また、『ほうれん草は鉄分が多い』と皆さんに広く知られています。「鉄分」は、体内で赤血球を作り、血管内で酸素を運んだりと重要な役割を持ち、貧血予防に効果があります。「鉄分」は「ビタミンC」と 一緒に摂ると体内での吸収率が格段にアップします。このようにほうれん草は私たちの体を作るうえで 大切な栄養素をたくさん含んでいます。積極的に食べたい食材の一つですね。

食べることは生きること 人が生命を維持していくために食べることは必要!食べなければ生きていけません

食べることは字ぶこと 季節や文化、社会や経済、日本と 世界の様々なことを、食を通じて 学ぶことができます



~食べることの意味~

食べることははぐくむこと 食を通じて人とのコミュニケーションを 図り、安心感や信頼感が生まれ、良り 人間関係が築けるようになります

食べることは楽しむこと 生きるためだけではなく、料理を作ったり、 家族や仲間と食事の時間を共有することに より、楽しい時間を過ごすことができます

成長期の食生活は、今後の人生において健康を左右する大切なものです。

「健康なからだ」があってこそ充実した毎日を送ることができます。

毎日食べているもので皆さんの体は作られています。「食べること」を大切にしましょう!