

6月号 調理場だより

城南共同調理場

～今月のテーマ～
たんぱく質、鉄、カルシウムと
スポーツの関係を知ろう

成長期の中学生は、基礎代謝や成長に必要な栄養が必要です。運動をしている人は、さらにトレーニングによる消費分を摂取しなければなりません。これから中体連に向けて、自分の体に特に必要な栄養素を確かめましょう。

たんぱく質で筋力強化

筋力はあらゆるスポーツの土台となります。筋肉を強くするためには、原料となるたんぱく質の摂取がとても大切です。1回の食事で吸収できるたんぱく質の量は限られているので、毎回の食事から取り入れる必要があります。

また、たんぱく質を効率よく筋肉に変えるためには、十分な睡眠も大切です。休息・トレーニング・栄養のバランスを保つことで、筋肉が鍛えられていきます。



鉄でスタミナアップ

鉄を材料とする赤血球は、酸素を全身に送り届ける役割があります。鉄を効率よく摂取することで、全身に酸素が行き渡り、エネルギーが作り出され、手足を動かすことができます。

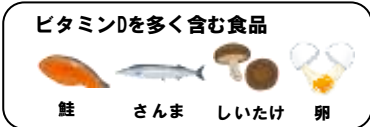
また、スポーツをする人は貧血になりやすいです。貧血は持久力の低下につながり、酸素が体中に行き渡りにくくなるので、疲れや筋力低下がみられることがあります。そうならないために、しっかりと鉄を摂取しましょう。



野菜や果物に含まれる**ビタミンC**と一緒にとると吸収率UP

カルシウムで強い骨格づくり

骨づくりには欠かせないカルシウム。成長期にしっかりと摂取し、骨量を増やしておくことが大切です。カルシウムは筋肉の収縮や神経の伝達にも大切な働きをしています。吸収率をアップさせるため、魚介類や卵、きのこ類などに含まれるビタミンDも一緒に摂取しましょう。



運動をするときは補食も大切!

○練習前後の補食の役割

- ①エネルギーの補給 ②集中力を高める ③疲労回復の促進

○補食を上手にとるためのポイント

- ①エネルギー源となる**炭水化物**の多いものをとる
- ②食事で補いきれない**ビタミン**、**ミネラル**の豊富なものをとる
- ③運動の**1～2時間前**、または**運動直後**にとる
(運動直前の補食は急な血糖の上昇と下降を起こす可能性があるため、ゆるやかに血糖を上げることをおすすめします。)



おすすめの補食はこちら!



おすすめ給食レシピ 大豆のファミリーサラダ

【材料】4人分

- 大豆水煮 60g
- 油あげ 20g
- 下味 しょうゆ小さじ半分
- みりん 小さじ半分
- キャベツ 160g
- 冷凍むぎ枝豆 25g



【作り方】

- ① 油揚げは、お湯で油抜きをして、2cmくらいの長さの短冊に切る。みりんとしょうゆでさっと下煮をして、冷ましておく。
- ② キャベツは5ミリ幅に切り、ボイルして冷まして絞っておく。
- ③ 冷凍むぎ枝豆は、ボイルして冷ましておく。
- ④ ドレッシングの材料をよく混ぜ、野菜、豆、油揚げを合わせる。

- 《ドレッシング》
- きな粉 小さじ半分
 - 酢 小さじ2
 - 砂糖 小さじ1
 - 塩 少々
 - コショウ少々

毎年6月は食育月間です!

食育基本法で、6月を食育月間としています。この機会に、心も体も元気で質の高い生活を送るために何をすればよいか「食べること」について考えてみましょう。



【文部科学省ホームページより】

