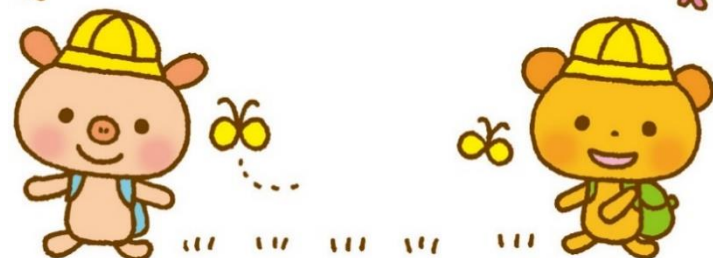




今月の食育目標

食事の前は手をよく洗いましょう



きゅうしょくだより

令和7年5月1日 光明第八こども園

新緑の眩しい季節になりました。新年度が始まって1か月が経ち、子どもたちは新しい環境にも慣れ、元気に園生活を送っています。今月の食育目標は、「食事の前は手をよく洗いましょう」です。食事の手洗いは、「さあ、これから食事ですよ」の合図にもなり、とても大切です。洗い残しのないようにしっかり洗う練習をしましょう。また、食事の後も食べ物などで汚れているので手を洗う習慣を身につけましょう。



旬の食材

甘夏

甘夏には身体の調子を整える働きのあるビタミンCがたっぷりと含まれています。サラダ・ゼリー・マーマレードなどにアレンジするとより一層美味しく召し上がれます。



アスパラガス

アスパラガスはビタミンA・B1・B2・C・Eや葉酸などを含む代表的な緑黄色野菜です。独特な風味があり、天ぷら・サラダ・炒め物などどんな料理にも合います。



☆上手な手洗いをしましょう☆

風邪や胃腸炎などの感染症は、ウイルスや菌に触れて起こる「接触感染」から多く起こります。

ウイルスや菌はせっけんの泡で洗い流されるので、せっけんを使った手洗いがとても大切です。特に食事の手洗いをきちんとしないと、食具や食べ物を通し、ウイルスが体内に入ってしまうことにもなりますので、きちんとした手洗いを心掛けましょう。



☆安くておいしい！かさ増しレシピ☆

食材の高騰が続くなか、他の食材を使って「かさ増し」することで、料理のボリュームはそのままに、食費を抑えることができます。もやしや豆腐、こんにゃくやひじきなど、比較的安価な食材を上手に取り入れて、ご家庭でもかさ増し料理にチャレンジしてみてください。今回はうどんを使った、栄養満点のレシピを紹介します。

☆うどんでかさ増し！うどんぎょうざ☆

【材料】（3人前）

豚ひき肉	200 g
うどん	1 玉
しいたけ	4 枚
ニラ	1 束
たまご	2 個
片栗粉	大さじ 1
おろしにんにく	小さじ 1
おろししょうが	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 2
ごま油	小さじ 2
砂糖	小さじ 1

【作り方】

- ① ニラ・しいたけはみじん切り、うどんは2 cm程度に切る。
- ② ボウルにひき肉を入れ、たまご・片栗粉・にんにく・しょうが・しょうゆ・ごま油・砂糖を入れ混ぜる。
- ③ ②にニラ・しいたけ・うどんを順番に入れ、よく混ぜる。
- ④ スプーンで一口大の大きさにし、フライパンでこんがり焼き色がつくまで焼く。

うどんぎょうざは大阪府高槻市の当地グルメです。



☆ニラの栄養☆

- ・ビタミンA、C→免疫機能の維持
- ・アリシン→スタミナアップ
- ・カリウム→高血圧・むくみ予防

