令和3年 11月30日

給食信より 12月号

早いもので今年も残り1か月です。日ごとに寒さが増し、冬の到来を肌で感じる季節となりました。 この時期は風邪やインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期です。睡眠と栄養を十分にとり、 寒い冬を元気に楽しく過ごしましょう。



病気に負けない体をつくろう!

①体を温める食べ物を食べよう!

炭水化物には、熱をつくり体をあたためる働きがあ ります。脂質にも同じ効果がありますが、 油のとりすぎには注意しましょう。

【炭水化物を多く含む食品】

ごはん・麺類・芋類

【脂質を多く含む食品】 油・バター・マヨネーズ







②たんぱく質をたっぷんとろう!

たんぱく質には、寒さで消耗した体力を回復させる 働きがあり、寒さに負けない体づくりに役立ちます。

【たんぱく質を多く含む食品】

卵・肉・魚・大豆製品







③ビタミン類をとろう!

ビタミンCは、風邪や寒さに対する抵抗力を高める働き があります。ビタミンAは、皮膚や粘膜を丈夫にし、鼻や のどからのウイルスや病原菌の侵入を防ぎます。

【ビタミンCやAを多く含む食品】

緑黄色野菜•果物

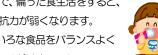








好き嫌いなどで、偏った食生活をすると、 病気に対する抵抗力が弱くなります。 普段からいろいろな食品をバランスよく 食べるようにこころがけましょう。



●大晦日(おおみそか)と年越しそば●

一年の最終日を大晦日といいます。この日には、 「年越しそば」を食べる習慣があります。 保育園では、給食に「年越しそば」ならぬ、

「年越しうどん」として、たぬきうどんを 提供して、この一年を締めくくります。



<献立紹介> れんこんのそぼろ煮 ~4人分~



肉き(7誤

たまねぎ

油

適量 60g

1/4個

• 7K 砂糖

適量 大さじ1

小さじ2 ・ 水溶き片栗粉 適量

にんじん 1/4個 ・れんこん 1/3個



- たまねぎとにんじんは、みじん切りにする。
- ② れんこんは皮をむき、いちょう切りにしたら 水にさらしてアクを抜く。
- ③ 鍋に油をひき、鶏ひき肉と①を炒める。
- ④ ③に火が通ったら、水気を切った②を入れ、 かぶるくらいの水をそそぎ、Aを加えて煮る。
- ⑤ ④が軟らかくなったら、水溶き片栗粉でとろ みをつける。

