



給食だより

2022年7月27日発行
すくすくどろんこの会
統括管理栄養士：矢部まり子
栄養士：松野郁美

じりじりと日差しが肌に刺さるような、本格的な夏がやってきました。暑いからといって、冷たい飲み物や食べ物ばかりをとっていると、栄養のバランスが乱れ、体調が崩れやすくなります。夏バテ予防に栄養たっぷりの食事を心がけ、楽しく夏を乗り切りましょう。



夏の暑い時期に旬を迎える夏野菜は、水分を多く含み、体温を下げる働きがあります。汗をかいて失われるミネラルやビタミン類もたくさん含まれていて、夏バテ予防に役立つ野菜が多いのも特徴です。みそ汁やスープ、炒め物やゆで野菜にすると、かさが減り、生の時より多くとることができます。

おいしい夏野菜の選び方



トマト

おしり部分に放射状の筋が多いものほど甘みが強く、ジューシーなおいしいトマトです。筋が乱れていたり、薄いものは避けるようにしましょう。



とうもろこし

ひげの部分がふさふさで色が濃いものほど新鮮で身も詰まっています。皮は、緑色でみずみずしいものを選びましょう。



なす

なすは上のヘタの部分にトゲがあります。そのヘタが鋭く、さわると痛みを感じるくらいのもので新鮮な証拠。ツヤがあって色が濃いものが水分が多くおいしいです。



すいか

皮にハリがあり、縞模様のはっきりして、形が左右対称なものが太陽の光をたくさん浴びた甘いすいかです。カットすいかの場合は、果肉が鮮やかで空洞のないもの、種が黒く太っているものを選びとおいしいです。

きゅうり



色が濃い緑色で重みがあり、太さがるべく均一なもの。皮にハリがあり、イボがピンととがっているものが新鮮なきゅうりです。



ピーマン

鮮やかな緑色でふっくらして皮にハリやツヤがあるもの。ヘタが緑色でみずみずしく、黒ずんでいないものがおすすめです。

給食レシピ

きゅうりの華風サラダ

◆材料(大人4人分)

- きゅうり……………中1本半
- もやし……………30g
- にんじん……………1/5本
- ハム……………30g
- 酢……………4.8g
- 砂糖……………2.4g
- 鶏がらだし……………1.2g
- ごま油……………2.4g

◆作り方

- ①きゅうりとにんじん、ハムは千切りにする。
- ②具材をゆで、冷ましておく。
- ③あわせておいた調味料と和える。

給食献立では定番の「華風和え」は子どもたちに大人気の献立です。様々な野菜が合うので、野菜を増量してたっぷり食べましょう◎



8月の給食

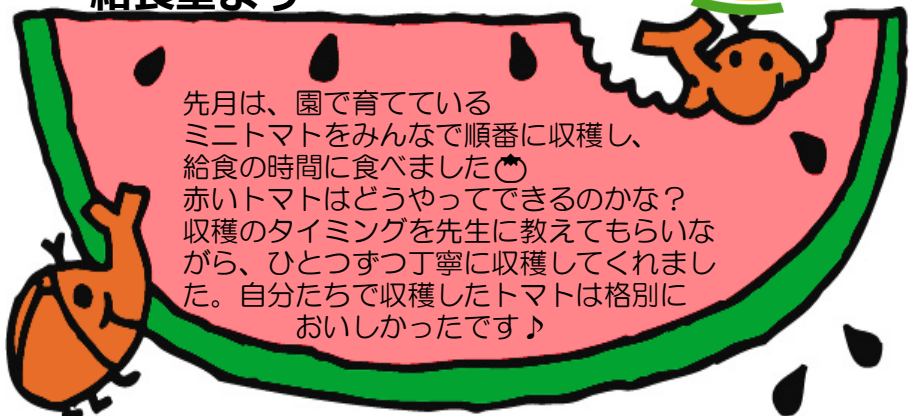
- 4日(木) 郷土料理【岩手】
- 18日(木) 世界の料理【中国】
- 22日(月) 鉄分強化Day
- 30日(火) 鉄分強化Day

*8月のお誕生日献立は、夏休みのお友達がいるため、9月に実施します🎉

食育予定

今月も感染症等の動向を見ながら実施していきます。お声がけをしたら、エプロン・三角巾・マスクのご用意をおねがいします。

給食室より



先月は、園で育てているミニトマトをみんなで順番に収穫し、給食の時間に食べました🍅
赤いトマトはどうやってできるのかな？
収穫のタイミングを先生に教えてもらいながら、ひとつずつ丁寧に収穫してくれました。自分たちで収穫したトマトは格別においしかったです♪



Q1. なっとうは どうして ねばねばしているの？

大豆は、乾燥した状態で貯蔵されているため、水分が少ない状態です。そのため、乾燥した大豆は硬く、噛むと粉々になります。しかし、大豆を煮ると、水分を吸収し、たんぱく質とデンプンが糊化して、ねばねばした食感をもちます。これは、大豆のたんぱく質とデンプンが加熱によって糊化するためです。