

下矢作保育園 水 金 以上児 · ささみアーモンド揚げ 厚揚げの甘辛煮 今月の1日平均栄養摂取量 マカロニツナサラダ ・ 小松菜のごま和え 保育園の給食は安全と安心を エネルギー:394kcal ・ベーコンスープ ・若布スープ 確保するために、給食食材を オレンジ 副食 ・いちご たんぱく質: 18.0g 3ヶ月に1度、放射性セシウム 検査を実施しています 肪: 17.3g ヨーグルトゼリー おやつ せんべい 4 みどりの日 9 手作り弁当の日 子どもの日 6 振替休日 以上児 ・パインとハムの がんもの含め煮 青菜としめじの 牛乳 ステ 親子サラダ お浸し 副 食 玉葱のみそ汁 つくね汁 オレンジ ミニトマト 南瓜のスコーン ツナサンド おやつ 牛乳 14 15 12 13 16 以上児 ひじき卵 エビと豆腐の ミートローフ 豚肉の柳川もどき 赤魚の塩焼き 焼きビーフン ・じゃがいもサラダ ケチャップ炒め ポテトコーンサラダ ワカメの酢の物 大徳寺和え さつま芋甘煮 キャベツの信田煮 春雨スープ 花麩の清汁 ・けんちん汁 キャベツのみそ汁 すまし汁 しめじのみそ汁 副 食 キウィフルーツ オレンジ いちご ・バナナ ミニトマト グレープフルーツ ココアケーキ 豆乳ババロア ごまだんご がんづき かまもち おやつ 牛乳 牛乳 牛乳 せんべい 牛乳 18 19 20 21 22 23 以上児 ・ハワイアン いり豆腐 あぶたま ヒレカツ 八宝菜 ・はんぺんの コーンサラダ ごま酢キャベツ ポークソテー 深山和え 胡瓜と春雨の チーズ焼き ひじきのごま和え 白菜のみそ汁 ・にらと挽肉の卵とじ わかめのみそ汁 もやしのみそ汁 和え物 副 食 コンソメスープ いちご キウィフルーツ 小松菜のみそ汁 ・バナナ 豆腐のみそ汁 グレープフルーツ オレンジ ミニトマト 芋かりんとう ごまポッキー フレンチトースト 甘食 小倉白玉 おやつ · 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 26 27 28 お誕生会 29 以上児 豆腐とひじきの ちくわの二色揚げ 鶏みそ焼き にらとじゃこの じゃが芋そぼろ煮 五目ぶかし つくね もやしの中華和え きんぴらごぼう 魚の照り焼き オムレツ 玉葱とベーコンの シーザーサラダ ブロッコリーのお浸し 若布コーンスープ 凍り豆腐の清汁 冷しゃぶ カレー炒め 若筍スープ 卵スープ 副 食 五目みそ汁 ミニトマト グレープフルーツ きのこのスープ バナナ いちご キウィフルーツ オレンジ ポンデドーナツ ・パンナコッタ ヨーグルトパンケーキ シュークリーム 焼きそばロール おやつ せんべい ·牛乳 牛乳

朝食の大切さ

みんなで たべると おいしいね♥



~ たかが朝ごはん、されど朝ごはん ~

1. 脳を活発に

働かせるため

脳はエネルギーの消費が大きく、 夜寝ている間にもエネルギーを 消費します。朝食を食べないと 脳にエネルギー(ブドウ糖)が いきわたらず、脳が活発に働く ことが出来ません。

3. 朝の排便の習慣を つけるため

体調や生活リズムを整えるため にも、朝の排便の習慣をつける ことが望ましい。

そのためにはある程度の食事のカサと繊維質(野菜)と水分によって腸に刺激を与えることが大切です。

2. 睡眠によって下がっている 体温を上げるため

夜、寝ている間に下がって いる体温を上げるために 朝食は大切です。 朝食を食べることによって、 体温も上がり、脳や体を活発に することが出来ます。

4. 大切な栄養源

子ども達は、一度の食事で、 たくさんの量を食べることが 出来ません。

成長に必要な栄養素が保育園の 食事、おやつ、夕食の3回では 不足してしまいます。

