

8・9月 きゅうしょくだより 令和5年度

夏休みが終わり、新学期が始まりました。夏休み明けは夏の疲れが出て、体調を崩しやすくなります。 『早寝・早起き・朝ごはん』で生活のリズムを整え、元気に過ごしましょう。





朝食の大切さについて考えよう

みなさんは、毎日朝食を食べていますか?朝食は1日を元気 に過ごすために欠かせない大切な食事です。今月は朝食の大切 さについて考えてみましょう。

体の調子を 体温を上げ、体力 を持続させる 整える



寝ている時も働いているので、 朝起きた時はエネルギー不足の状態です。朝食は脳へのエネルギー補給にな 午前中の授業にも集中できます。



寝起きは体温が低下しています。朝 食を食べることで、血流がよくなり体が活動しやすい状態になります。 血流がよくなり、



毎日の排便はとても大切なこと です。食べることでおなれるれ、排便が促されます。 とでおなかが刺激

脳や体の

エネルギー源



剧菜

体の調子 を整える



こより献立の一部が変 更になる場合があります。

去

こめ かたくりこ あぶら

こめ ごまあぶら ごま さとう ★エネルギー・たんぱく質・塩分の表示は、左側が前期課程、右側が後期課程です。

こめこめん あぶら さとう

こめ じゃがいも あぶら さとう ごま



★材料(4人分)

- ´ しょうゆ・・適宜

はん・・・4人分 ナ_{_}・・・1缶

ツナ缶は油をきっておく

卵は目玉焼きや、炒り卵にしておく。

好みでしょうゆをかけていただく。

ごはんを丼か、深めの皿に盛る。 ごはんの上にツナと卵をのせ、のりをちらす。

8・9月 きゅうしょくだより 2



大崎学園調理場 TEL (38) 3113 FAX (38) 3133

お手軽!朝食レシピ紹介



ツナたまご丼

M · · 4個

きざみのり・・・少々

調理時間 約5分!

もみのリサラダ

★材料(4人分)

レタス・・・100g (約半玉) のり・・・1枚 ツナ・・・1缶 しょうゆ・・小 しょうゆ・・小さじ2

酢・・・・大さじ1

1 ツナ缶は油をきっておく。 レタスをちぎって洗う。

(3) (4) のりをちぎる。 しょうゆと酢を合わせ、 その中に①~③を入れ、 少ししんなりするまで 和える.



鄉土料理紹介



南瓜の仲間の野菜で、 **糸うりの酢の物**」加熱をすると果肉がそ うめん状にほぐれるこ とから、「そうめんか ぼちゃ」や「金糸瓜」 とも呼ばれています。





都合により献立の一部が変更 なる場合があります。



★エネルギー・たんぱく質・塩分の表示は、左側が前期課程、右側が後期課程です。