

きゅうしよく だより

2022年
4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます。
この時期は環境の変化が多く、
体調が不安定になりがちです。
楽しく元気に過ごせるようご家庭でも
お子様の体調管理にご配慮ください。



元気に1日をスタートしよう!

■ 今日、朝ごはんを食べましたか?

朝ごはんを食べることで「体にエネルギーを補給する」「体を目覚めさせる」
「集中力・やる気・体力をアップさせる」「1日の体のリズムを整える」ことが出来ます。
朝ごはらは、1日を元気にスタートする脳と体の活動のエネルギーのもとです。

■ 次の3つを偏ることなくしっかり食べていますか?

①体を動かすエネルギー源



ごはん・パン・めんなど

②血や肉のもとになる



肉・魚・卵・大豆製品・
牛乳・乳製品など

③体の調子を整える



野菜・くだものなど

よい生活リズムを作ろう♪

私たちの体内時計は1日25時間で、1日24時間とのずれがありますが、朝日を浴びて朝食を摂ることで体内時計がリセットされ、1日の生活リズムが整います。お子様の体と心の健やかな成長には、よい生活リズムと生活習慣が大切です。家族で意識して取り組んでいきましょう。

★ 親子チャレンジ!! ★ とけいで、せいかつリズムをつくろう!

お子様と一緒に、朝の支度を行う時間を決めたら、時計にその時間の針を描きましょう。



おきる



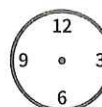
きがえる



朝ごはん



うんち



いってきます!

きせつの食べ物探偵団♪「なばな(なのはな)」

選び方

濃い緑色
はりがある
茎の切り口がみずみずしい



栄養価

カロテン (皮膚や粘膜を保護する)

豆知識

観賞用の場合は「花菜(はなな)」、
油の原材料になる場合には「菜種(なたね)」、
野菜として食べる場合には「菜花(なばな)」と、
同じ「なばな」でも利用法によって名前が変わります。
「菜花(なばな)」は「菜の花」と呼ばれます。



きせつの
食べ物で
料理

タラコと菜の花の春巻き

タラコのピンクと菜の花の緑が映えるレシピです。
春巻きに具を乗せたり、巻いたり、家族でチャレンジ!

材料：2人分

菜の花	40g	水	少々
春巻きの皮	24g (2枚)	薄力粉	少々
スライスチーズ	40g (2枚)	油	適量
タラコ	10g		



- 1 菜の花は、4cm幅に切り、40秒～1分半ほど下茹でし、水気をしっかりと切っておく
- 2 春巻きの皮に、半分に切ったスライスチーズを2枚重ねてのせ、
1の菜の花、ほぐしたタラコの順に乗せて皮を巻き、皮の最後は水溶き薄力粉で閉じる
- 3 180℃に熱した油で、2分程きつね色になるまで揚げる

お子様に
大人気の
おやつ

鮭とチーズのおむすび

鮭とチーズでたんぱく質もとれるおにぎりです。
お子さまと一緒ににおにぎり作りを楽しみましょう!

材料：ミニおむすび 10個分

塩鮭	80g (1切れ)
ご飯	360g (1合分)
プロセスチーズ	30g
焼き海苔	適量



- 1 焼いた塩鮭はほぐしておく
- 2 ご飯に 1の塩鮭と5mm角に切ったプロセスチーズをしっかりと混ぜる
- 3 ラップをしき、2を約40gのせて好きな形ににぎり、焼き海苔を巻いてできあがり

※お子様一人当たり、おむすび40g×2こ(80g)が「おやつ」の目安量です