

# 給食だより

家人の人と読んでください

9月の栄養目標 規則正しい生活をしよう

みなさんは、毎日朝食を食べていますか？ 朝食は1日のうちでも一番大切な食事です。朝食を食べることで私たちの体と脳は目覚めます。下の表であなたの朝食をチェックしてみましょう。



## あなたの朝食をチェック！

(○・×で答えてください)

\*家族みんなでチェックしてみましょう。

- 朝、起きたときに食欲がある。
- 会話のある食事を心掛けている。
- 朝食は必ずとっている。
- 朝食は決まった時間にとっている。
- ゆっくりよくかんで食べる。
- 主食はご飯を食べている。
- バランスを考えたメニューを心掛けている。
- メニューのバリエーションが豊富である。
- 家族と一緒に食べることが多い。

●判定 ○が0~4：朝食の大切さを見直して。  
○が5~8：栄養のバランスを再チェック。  
○が9~10：満点完璧、この調子を続けて。



## 朝食作りに子供も参加しよう



かんたんな「目玉焼き」や「みそしる」などを家人の人といっしょに作ってみましょう。実際に自分が朝食を作ることで、おいしく朝ごはんを食べることができます。



2010

# 9月

三島市教育研究会  
学校給食班

## 9 September

●1日／キウイの日

「9と1」のごろ合わせから。

●6日／クロマメの日

クロマメは、体に良い「ポリフェノール」を多く含む、健康食品。

●15日／ヒジキの日

栄養豊富なヒジキ、ふだんから摂取できていますか？

●18日／かいわれ大根の日

「18」の1を横に倒すと、「一8(カイワレダイコン)」の形になりますね。

□タマネギの作つけ期

収穫まで長くかかります。  
根気よく育ててください。

## 献立紹介 かぼちゃのそぼろに

<材料 4人分>

揚げ油	適量	でんぷん	小さじ1
かぼちゃ	1/4個	溶き水	適量
		さやいんげん	5本

古根(すりおろす) 1かけ

鶏ひき肉 100g

だし汁 50cc

砂糖 大さじ1

醤油 大さじ1強

酒 小さじ1

みりん 小さじ2

<作り方>

①2cm角に切ったかぼちゃを油で揚げる。

②調味料とだし汁をなべにかけ、  
古根とひき肉を入れほぐす。

③味を整えたら、①を加え  
水溶きでんぷんを入れる。  
④いろいろに下茹でした  
さやいんげんを加える

