

## もぐもぐランド

### 犬山市立犬山北小学校 食育だより 10月号



こんげつ きゅうしょくもくひょう 今月の給食目標

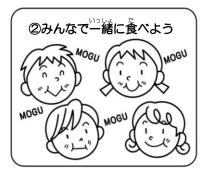
## 好き嫌いなく食べよう

いろいろな食材や味を体験することは、単に栄養をとるだけでなく、味覚の発達にもつながります。また、子ども時代にいろいろな食べ物を食べる体験をすることで、将来何でも食べられることにもつながります。嫌いなものでも何年後かに食べられるようになることもあるので、少しずつでも食べる努力をしてみましょう。













食わず嫌いにならず ひとくち食べてみよう!



# 今月の行事食



## じゅうさんや 0 10月6日 十三夜

### 〇 10月10日 自の愛護元

曾に良い働きをする栄養素にビタミンAがあります。ビタミンAは自の粘膜を正常に保ち、ドライアイ予防にも効果的です。また、ブルーベリーなどに含まれるアントシアニンは自の疲れを回復させる働きがあります。10日はビタミンたっぷりのサラダとブルーベリーゼリーで自の健康を応援します。

きゅうしょくいいんかい

きゅうしょく

おこな

### 給食養員会で給食のイスを行り寄した!



しんまい

きせつ

## MANO POTO

がになるとお来の収養が始まります。その年に収穫されたお来を「新米」といいます。収穫されたばかりの新鮮な新米は、香りや風味が良いのが特徴です。お米は昔から日本人の食事に欠かすことのできない大切な食べものです。10月に新米が収穫され、給食でも11月から新米を味わうことができます。ご飯のよさを知って、すすんで食べましょう!

## で飯のよりとごろ

### **♦**

#### しせん **自然によくかむ習慣がつく**

ご飯の特徴はお米を粒のまま食べることです。 粒なのでよくかまないとならず、よくかむ 習慣がつきやすい食べ物です。



#### ゆっくり消化され、腹持ちがよい

お米は周りが硬い細胞壁で囲まれています。 そのお米を粒のまま食べるご飯は、消化・吸

収がとても 緩やかです。



### **♦**♦

### じつは太りにくい

ご飯は油や砂糖を使わず、水だけを使って 炊きます。量の割にエネルギーは低く、ヘル

シーな食べ物 といえます。



### **♦**

### どんな料理にもよく合う

で飯の隠れたよさは、どんな料理にもよく合うところです。いろいろなおかずに組み合わ

せられ、日本 の食卓を豊か にしています。

