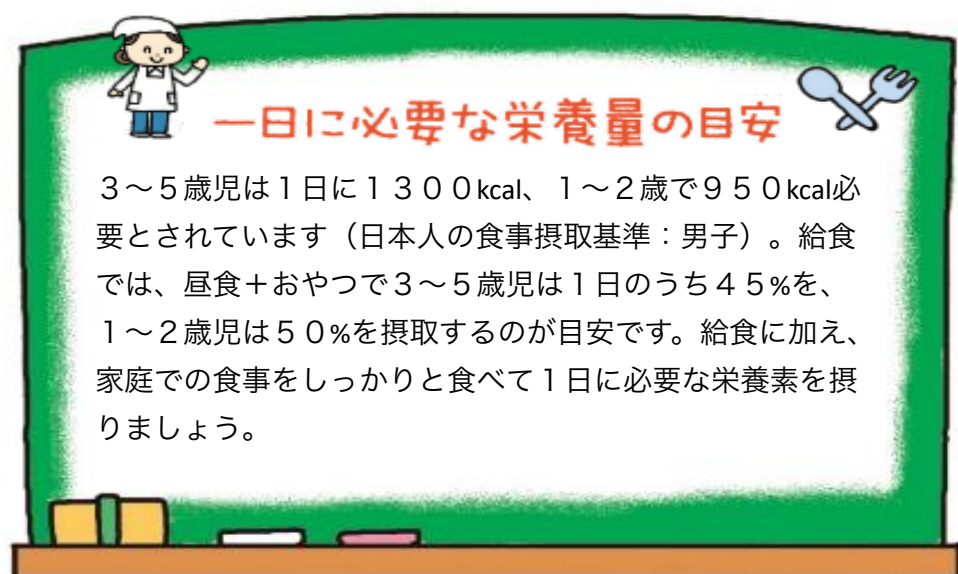




# 4月 食育だより

## 入園・進級おめでとうございます！

柔らかな春の日ざしに心とむ季節、新年度が始まりました♪  
新しい環境での生活で不安と緊張があるかと思います。早く園に慣れ、楽しい食事になるよう願って、  
今年も食育だよりを発行していきます。1年間どうぞよろしくお願いします。



### 一日に必要な栄養量の目安

3～5歳児は1日に1300kcal、1～2歳で950kcal必要とされています（日本人の食事摂取基準：男子）。給食では、昼食＋おやつで3～5歳児は1日のうち45%を、1～2歳児は50%を摂取するのが目安です。給食に加え、家庭での食事をしっかりと食べて1日に必要な栄養素を摂りましょう。

### 今月のイベント 献立

今月は関西（兵庫県・大阪府）の郷土料理です♪

☆高野豆腐粉と野菜の煮物～兵庫県～

高野豆腐粉と刻んだ野菜を炒め煮にしたものが兵庫県多可町の家庭料理としてよく食されているそうです。高野豆腐粉は高野豆腐を作る過程で出る粉で「とふ粉」とも呼ばれています。1852年に門田村の門脇定次郎が高野山で製法を学び、帰郷し、製造を始めました。町内の学校給食では高野豆腐の歴史を学ぶと共に取り入れられている献立です。今回はとろみをつけて食べやすいようアレンジしました♪



☆たこ焼き風じゃが芋～大阪府～

大阪名物「たこ焼き」をじゃが芋で表現しました。関西の雰囲気を感じましょう。お子様が成長し、タコが噛み切れるようになり、アレルギー面に問題がなければ、ぜひ本物をお召し上がりください♪



### 旬のアスパラガスで新陳代謝UP

アスパラガスには、日光に当てて育てるグリーンアスパラガスと、日光に当てずに育てるホワイトアスパラガスがあります。栽培方法が違うだけで品種は同じです♪

どちらにも含まれているアスパラギン酸というアミノ酸は、新陳代謝をよくして疲労回復を促します。また、グリーンアスパラガスの方が、カロテンやビタミンB群、C、Eが多く含まれているので、栄養的には優れているといえるでしょう。ゆでずに焼く、炒める、揚げるなどの調理法は、栄養素が逃げないのでおすすめです！

サラダはもちろん、肉巻きやグラタン、シチューなど、子どもが好きなメニューで大活躍です☆



### 毎朝の元気チェック



小さな子供たちは、身体の異常を自分で伝えることができません。朝、子供たちが起きたら抱っこをしたり着替えをしたりしながら、体調や機嫌のチェックをしましょう☆

熱や嘔吐・下痢、湿疹・発疹はないですか？鼻水や咳は出ていませんか？顔色・機嫌は？食欲はありますか？

小さな子ほど症状が悪化しやすいものです。毎朝触れ合いながら「見て」「触って」確認しましょう♪

### 三色食品群ってなあに？

#### ☆3つの色の食べ物を毎食そろえよう！

#### 黄色群の食品

体を動かすエネルギー源となる

主な栄養素：糖質  
脂質

#### 赤色群の食品

血液や筋肉など体の組織をつくる

主な栄養素：たんぱく質

#### 緑色群の食品

体の調子を整える

主な栄養素：ビタミン  
ミネラル



赤色 黄色 緑色



### ポイント☆見た目の色ではなく力の色！

保育園の給食には3つのグループの食べ物が入っているのをご存知でしょうか。子ども達には主食・主菜・副菜といった概念は少し難しいですね。そこで登場するのが**三色食品群**です！これは食品を栄養素や働きごとに、3色に分類したものです。

例：  赤色のトマト = 緑色のグループ

「赤はぐんぐん成長するための力」

「黄色は元気に友達とたくさん遊ぶための力」

「緑は体を病気にしないための力」

お家でもぜひ、毎日の食事で食べ物に何色の力があるのかな？などお話をしてみてください♪