

大根サラダ いわしの梅煮 献立と 配膳の図

もやしとわかめのごま酢和え いかの竜田揚げ

のり酢和え はたはた 薬味ソースかけ (1・2年生1尾/3年生以上2尾)

切干大根の焼きそば風 ぶりの幽庵焼き

デザート

337

ローストチまた

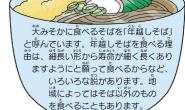
ごはん みそかき玉汁 ぼうとう汁

ロールパン

旬(しゅん)のおやさい いただきます!

今月のしゅんのお野菜は、大根です。大根のしゅんは12月~2月頃の冬です。これからの時期たくさ んの料理に活躍する大根ですが、葉に近い方と根に近い方では、向いている料理が違います。葉に近 い方は、大根おろしやサラダなどの生食に、真ん中の部分は甘みが多いので煮物に、根に近い方は辛 みが強いので薬味や漬物などに向いています。消化酵素が含まれていて、胃もたれや胸やけに効果が あります。また、大根の葉にはカルシウムやビタミンCが豊富に含まれていて、炒め物などでおいしく いただくことができます。大根は葉から根までおいしく食べられます。

大みそかはそばで年越し



あかの食品 みどりの食品

みどりの食品

こんだて献立と 配膳の図

さむ しょくじ

さに負けない食事をしよう

う生も残りわずかとなりました。

夢さが本格的になってきましたが、かぜをひいたり体調をくず したりしていませんか。今月の鶯鶯だいのでは、かぜ一切やかぜをひいてしまった時の食事につい て紹介します。









かぜ予防のためには、着けんでしっかりと手洗いをし、うがいをしましょう。そして、栄養バラ シスのよい食事や、適度な運動、洋澄な睡館で体調をととのえましょう。



水分



| かぜをひいた時の資事 🔑

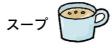






発熱すると水分と エネルギーがたくさ ん消費されます。水 **分やエネルギー源と** なるごはんやめん類 などをとりましょう。!





温かい汁物や発汗 殺菌作用のあるねぎ やしょうがで体を温 めましょう。ビタミ ンAを多く含む食品 もとりましょう。

せき・のどの痛み







のどに刺激のある ものは避け、のどご しのよいゼリーやプ リン、アイスクリー ムなどでエネルギー を補給しましょう。





胃腸が弱っている ので消化のよいおか ゆや雑炊、スープな どにしましょう。ま た、味が濃いものは 避けましょう。

かぜをひいたときに 積極的にとりたい栄養素

かぜをひいてしまったら、基礎体力 をつけて抵抗力を高める「たんぱく 質」やエネルギー源となる「炭水化 C」、のどや鼻などの粘膜を保護する 「ビタミンA」などを積極的に取りま しょう。





たんぱく質を鬱く鶯む餐品



ビタミンCを多く含む食品







炭水化物を多く含む食品



ビタミンAを夢く含む食品





