

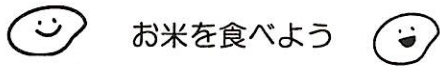


龍華保育園
宮保育園
こま草保育園

11月号

～和食の日～

11月24日は、和食の日です。フワッと香る「だし」の匂い。心も身体もホッと温まる味わいです。日本の伝統的な食文化である「和食」のすばらしさを改めて見直しましょう。



和食はお米が中心の食事です。新米が美味しい季節、お米のパワーを見直してみませんか。

★お米は良いところがたくさん

1・栄養のバランスがとりやすい

お米を中心として主菜、副菜をそろえることで、栄養バランスがよくなります！！



2・エネルギーのとり過ぎを防ぐ

お米は、ゆっくりと消化・吸収されます。そのため、腹持ちがよく、エネルギーのとり過ぎを防ぐことができます。

3・重要なエネルギー源

お米は、体作りに欠かすことができないエネルギーのひとつで、エネルギー源として利用されます。



4・不足しがちな栄養素を補給できる

お米は、食卓にのぼる機会が多く、一度にある程度の量（茶碗1杯）を食べるため、色々な栄養素の供給源となっています。

鉄分

- 1位 米
- 2位 ほうれんそう
- 3位 豆腐
- 4位 卵
- 5位 豚レバー

カルシウム

- 1位 牛乳
- 2位 ヨーグルト
- 3位 豆腐
- ： ：
- 7位 米

食物繊維

- 1位 たまねぎ
- 2位 米
- 3位 にんじん
- 4位 キャベツ
- 5位 じゃがいも



* (株) アトム保育園給食月間献立2013年4月～2014年3月集計



参照 農林水産省「和食 WASHOKU」、江原絢子他編著「日本の食文化」他

～感謝の気持ちを育みましょう～

お米は、日本の風土を生かして育んだ伝統的な日本の主食です。お米を作ってくれた人、運んでくれた人、料理してくれた人、美味しく育ててくれたお米に、感謝の気持ちをこめて「いただきます」、「ごちそうさま」という習慣を身につけたいですね。

