

春が過ぎ去り、季節は梅雨に移り変わりました。6月4日から10日までの1週間は『歯と口の健康週間』です。しっかりと噛んで食事をする事は、健康に生きるために大切なことです。ご家庭でも歯ごたえのある食品を取り入れたり食感の違いを楽しめる料理を提供し、よく噛んで食べる習慣を身につけましょう。

おもいっきり給食



くカミカミごぼうチップス

乳・卵・小麦粉不使用のレシピです！

6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です。いまが旬の「新ごぼう」を使用した、歯を強くするレシピをご紹介します。また、ごぼうには食物繊維が多く含まれるため、整腸効果も期待できます。

＜材料＞

大人2人 子ども1人分（対象年齢1歳児以上）

- ・新ごぼう 1本
- ・揚げ油 適量
- ・食塩 1g



＜作り方＞

1. ごぼうを5cmくらいの長さに切り、スライスする。
2. 1を水にさらす。
よく混ぜる。
3. 2の水気を切り、油で揚げる。
4. 3に食塩をふる。

旬の食材



ピーマン・パプリカ

どちらも同じナス科トウガラシ属の植物です。ビタミンCが豊富に含まれていて、野菜の組織がしっかりしているため加熱してもほとんど損なわれないのが特徴です。



とうもろこし

甘味が強く、子どもにも大人気のとうもろこしも、今の時期から夏にかけて旬を迎えます。糖やデンプンなどの炭水化物、ビタミンEやB1、食物繊維などが豊富で、エネルギーの補給に適しています。



さくらんぼ

日本産のさくらんぼもアメリカンチェリーも今が旬！さくらんぼはビタミンA・B・Cなどのビタミン類が豊富に含まれていて、アメリカンチェリーには疲労や肌荒れの原因になる身体の酸化を防いでくれるポリフェノールが豊富に含まれています。

にんじんおにぎりをつくったよ！



きりん組さんに進級して初めてのクッキング！今回は『にんじんおにぎり』を作りました。お友だちと協力してご飯を混ぜて、自分の好きな形に握りました。丸や三角のほかに、ハート型に挑戦する子もいましたよ。できたおにぎりをお友だちと見せ合いっこしながら「おいしいな～！」と食べていました。

そらまめの皮むきをしたよ！

そらまめの皮むきを楽しみにしていた子どもたち。「おおきいな！」「中がふわふわ！」と大喜びでした。皮むきができたところで、そらまめの他にもいろんな種類のお豆があるのを紹介しました。そらまめと見比べてどんな違いがあるのかを観察し、「ピーナッツが一番固い。」と興味津々でした！

