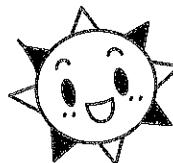


7がつのうしょくだより



日増しに暑くなってきました。

雨が降ったり晴れたりと天気が日々変わります。この時期は食欲がなくなったり疲れやすくなったりします。規則正しい生活と栄養バランスのよい食事を続けることが大切です。また熱中症になりやすい季節ですので、まめな水分補給を心がけるようにしましょう。



夏野菜を食べよう！

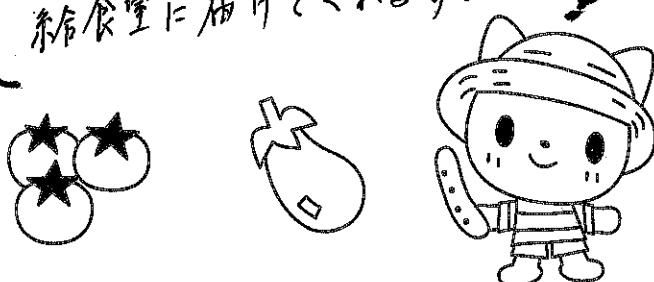
夏の野菜にはトマトやピーマン、さつまいもなどがあり、豊富なビタミン類や水分が含まれています。また夏の時期は栄養価も高く、美味しいので積極的に食べましょう。園、畠で育てられた野菜を自分で収穫して汗をかきながらニコニコ笑顔で給食室に届けてくれます。

夏野菜からも水分補給

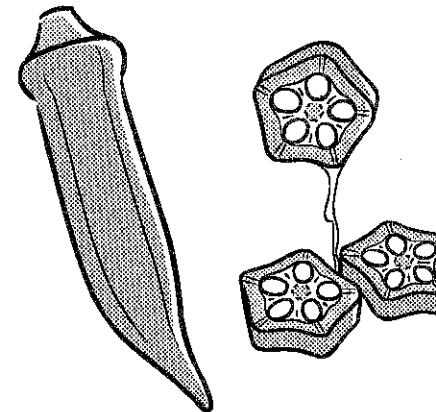


トマトやピーマンなどの夏野菜には、水分やビタミンが多く含まれています。また、カリウムも多く、汗をたくさんかく夏の水分補給にもぴったりで、熱を持った体を冷やす効果もあるといわれています。

生のまま食べられるトマトやきゅうりは、子どもたちのおやつにもおすすめです。



ねばねばの夏野菜 オクラ



オクラは、夏が旬の野菜です。原産地はアフリカといわれ、古代エジプトでも栽培されていたといわれる、歴史の古い野菜です。

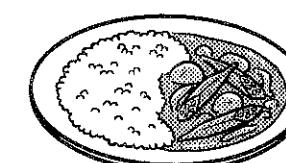
オクラを切ると出るねばねばには、食物繊維が多く含まれていて、便秘予防などの効果があります。

表面のうぶ毛は新鮮かどうかの目安になるので、オクラを選ぶ時は、うぶ毛がたくさん残っているものを選びましょう。

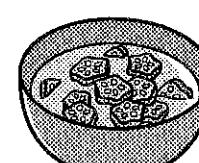
いろいろな料理でオクラを食べよう



オクラ
納豆



オクラの
カレー



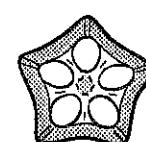
オクラの
みそ汁



冷ややっこ
の
オクラのせ

星型だけじゃない オクラの切り口はさまざま

日本では切り口が五角形のオクラが広く栽培されていますが、沖縄の島オクラや八丈島の八丈オクラなどのように、丸い切り口の品種や六角形以上の品種もあります。



五角オクラ
丸オクラ
多角オクラ

