



夏の強い日差しもだんだんと和らぎ、虫の鳴き声もせみから鈴虫に変わる今日この頃。 だんだんと秋が近づいてきました。秋はたくさんの食材が旬を迎えます。 そんな9月の献立は、旬の秋野菜をたくさん使用した献立になっています。 夏の暑さで疲れた体に栄養をたっぷりとり、食欲の秋を楽しみましょう。

【↓♥♥/ノ♪】毎日食べたい緑黄色野菜 ●●●//



緑黄色野菜は、原則として可食部 100g につきカロテンが 600 µg以上含まれている野菜のことで、赤色・緑色・黄色 といった色鮮やかな野菜が多くあります。カロテンの他にも、ビタミン C・B1・B2・K・E・葉酸・カルシウム・鉄な どの栄養成分を多く含んでいます。おもに体の調子を整えるもとになるものです。

淡色野菜は、カロテンの含有量は少ないですが、たまねぎやキャベツなどの食物繊維が豊富な野菜が多くあります。 どちらの野菜も健康を維持するために、積極的に食べるように心がけましょう。





9月1日は 防災の日

地震などの大規模な災害が 発生した時には、電気・ガス・ 水道などのライフラインや物 流機能が停止し、食料品が手に 入りにくくなるため、各家庭で 水や食料品を備えておくこと が必要です。万が一使う時が来 た時に、賞味期限が切れている ということにならないよう、年 に1回『防災の日』を非常食の 見直しの日にしてみてはいか がでしょうか。

だんぼ組(5歳児)にインタビュー



















