

5月 食育だよ！

黒石原支援学校
菊池支援学校

新年度が始まり、新たなスタートから一か月が過ぎましたね。少しずつ暖かくなってきて気持ちのいい季節ですが、新しい環境で疲れが出やすいときです。みなさんは、毎日朝ごはんを食べていますか？元気に学校生活を送るために、朝ごはんをしっかりと食べて登校しましょう。

朝ごはんを食べないとどうなる？



「つかれる・・・」

朝ごはんを食べないと、動くためのエネルギーを体の中から無理に作ろうとするため、疲れてしまいます。



「ぼんやり・・・」

脳は、24時間休みなく働いています。1食でも抜いてしまうと、活発に働かせることができなくなります。



「イライラ！」

おなかがすいてくると、イライラしたり、怒りっぽくなったりします。



「太ってしまう」

空腹時間が長くなると、体内では栄養を蓄えておくため、逆に太ってしまいます。

朝ごはんを食べて、3つのいいこと！

体温の上昇

動くためのエネルギーを補給することができるため、体温が上がり、元気に活動することができます。

集中力アップ！

朝ごはんを食べることで、脳にエネルギーが補給されて、勉強に集中することができます。

便秘の予防

朝ごはんを食べることで、胃や腸が刺激されてうんちをすっきり出すことができます。



5月5日「端午の節句」ってなに？



端午の節句は、またの名を「菖蒲の節句」といいます。菖蒲を「尚武=武道・武勇を重んじること」にかけ、五月節句が武家の間で盛んに祝われるようになりました。こうして跡継ぎとして生まれた男の子の成長を祈り、一族の繁栄を願う行事となったのです。



「こどもの日こんだて」

5月1日は端午の節句の行事食です。行事食は、季節ごとの行事やお祝いの日に食べる、ちょっと特別な料理や食材のことです。今回のメニューは、「ごはん、さつき汁、かつおフライ、ゆかりあえ、かしわもち」です。季節の移り変わりや願いを込めたお料理です。

★さつき汁

5月が旬の食材を使って「皐月汁」を作りました。いんげん、にんじん、ごぼうと、旬の味を楽しんでください！

★かつおフライ

端午の節句は男の子の成長を祈願する日のため、出世魚として知られているカツオを給食で出します。カツオは「勝つ男」といわれ、よい運気を運んでくれるという意味があります。

★かしわもち

柏の葉は新しい芽が成長するまで古い葉を落とさないことから、家系が続く、子孫繁栄の願いを込めて、江戸時代から端午の節句に柏餅を食べるようになりました。



～給食のレシピ紹介～

5月8日の「魚のひすいソースがけ」のレシピをご紹介します。あおのりフライにかけるソースを枝豆で作りました。香り、酸味、コクがあり、初夏にぴったりです。

4人分

さかなのきりみ (50g)・・・	4きれ
てんぷらこ・・・	大さじ5
冷水・・・	大さじ5
あおのり・・・	大さじ1
あげあぶら・・・	適量
むきえだまめ・・・	40g
料理酒・・・	4g
マヨネーズ・・・	40g

- ※給食では、たまご不使用のマヨネーズを使っていますが、ご家庭では普段使用のマヨネーズをお使いください。
- ①てんぷらこ、冷水、あおのりを混ぜる。
 - ②さかなに①をつけてあげる。
 - ③むきえだまめを茹でて細かく刻む。(フードカッター等を使う、またはピューレもおすすめです!)
 - ④③にマヨネーズと沸かした料理酒を加えて混ぜる。
 - ⑤あげたさかなにソースをかけて完成!