



# 食育だより



あっという間に6月になりました。初夏から夏へと季節が移行するこの時期は高温多湿で感染症や食中毒の発生率が高くなる梅雨を迎えます。

家庭では、新鮮なものを購入、冷蔵庫には詰め過ぎない、まな板などは熱湯消毒、食べ物は十分加熱、食べる前には必ず手を洗い、すみやかに食べるなど心がけましょう。



## バランスのよい食事とは？

### 主食・主菜・副菜をそろえて食べましょう

主食・主菜・副菜がそろった食事は、栄養バランスが整いやすいので、日頃から意識して、いろいろな味を楽しみながら食事をしましょう。

### バランスは1日単位で考えましょう

1食だけで栄養バランスを整えるのは難しいもの。あまり神経質にならずに1日単位で全体のバランス（使用食材・調理方法・味付け等）を考えましょう。

### 外食・中食での選び方のポイント

外食の場合は、単品よりもセットメニューや定食を選ぶとバランスが良くなります。中食（惣菜などを買って食べる）の場合は、商品の表示を見ながら、使用食材・調理方法・味付けに重なりがないかを確認して選ぶとよいでしょう。

#### 副菜

野菜・いも・きのこ・海藻などを使った料理で、ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含み、体の調子を整えてくれます。主食として摂取した炭水化物を効率よくエネルギーにするには、ビタミン類が必要です。



#### 主菜

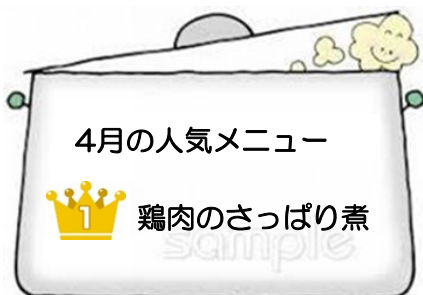
肉・魚・大豆製品・卵などを使った料理で、たんぱく質を多く含みます。筋肉や内臓、血液、皮膚など体をつくるものになります。幼児は発育が著しいので不足しないようにしましょう。

#### 主食

ごはん・パン・めん類などで、炭水化物を多く含みます。体を動かし、頭を働かせるのに必要なエネルギー源です。動きの活発な幼児は、エネルギーをたくさん消費しますので、主食をしっかりとることが基本です。

#### 汁物

主菜・副菜でとりきれなかった食材（栄養素）を補うのに便利です。具材の工夫で主菜や副菜の代わりにもなります。ただし、汁物のとりすぎは塩分のとりすぎにつながるので注意しましょう。



鶏肉は皮目を上にしてフォークで穴をあけておくと味が染みこみやすくなります！

### 鶏肉のさっぱり煮（4～5人分）

鶏もも肉	400g
しょうが	一片
にんにく	一片
砂糖	大さじ2
酢	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
水	250cc

- ①しょうがは薄切りにし、にんにくはつぶす。
- ②鍋にしょうが、にんにく、砂糖、酢、しょうゆ、水を入れ煮立たせる。
- ③鶏肉を入れて弱火で15～20分ほど、全体が浸かるように落とし蓋をして煮る。