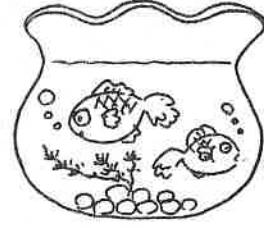


令和4年



月献立予定表



こぐま保育園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<p>★リクエストメニュー</p> <p>・祝節 結納祝い (きとうさ)</p> <p>今月は「名前」が付くお祝い事 お喜びに!!</p>	<p>・ありがとうございます</p> <p>・梅 (梅三郎70) ・竹の子 (梅千代)</p> <p>給食に使わせて 頂きます。ありがとうございます</p>			<p>1)ごはん 魚のオイスター炒め 焼きかぼちゃ キヤウリのみそあかがねえ みそ汁</p>	<p>2)ごはん 魚のソースカツレツ じゅが芋の煮物 キャベツの石焼え みそ汁</p>
<p>4)ごはん 厚揚げの中華炒め 焼きかぼちゃ キヤウリのみそあかがねえ みそ汁</p>	<p>5)合同会議 ごはん 鶏肉のカレー煮 ピーマン春雨 酢の物 みそ汁</p>	<p>6)鮭ときのこのお寿司 鶏肉の照り焼きトマト セリチヂュの煮物 ごま和え すまし汁</p>	<p>7)ごはん タコのさばり煮 ビーフンサラダ 焼きなす みそ汁</p>	<p>8)ごはん 魚の梅汁を煮 かぼちゃの天ぷら あかがねえ みそ汁</p>	<p>9)ごはん 魚の梅汁を煮 かぼちゃの天ぷら あかがねえ みそ汁</p>
<p>わかめおにぎり</p>	<p>大学かぼちゃ</p>	<p>じゃが芋のカレーお味噌</p>	<p>ゆかりのり巻き</p>	<p>フレーツ白玉、</p>	
<p>11)ごはん 豚肉ソテートマト じゅが芋の煮物 元気サラダ みそ汁</p>	<p>12)ごはん 魚の南蛮漬け かぼちゃと赤昆布の煮物 納豆和え みそ汁</p>	<p>13)ごはん 夏の松風焼き ナスとピーマンのみそ炒め キャベツのレモン和え みそ汁</p>	<p>14)銀海遊会 ごはん 肉豆腐 じゃが芋のカレー煮 ごま和え みそ汁</p>	<p>15)ごはん 魚のオイスター炒め あかうの豆乳煮 トマトときのこのじゃこサラダ みそ汁</p>	<p>16)おにぎり 豚汁</p>
<p>豆乳フリント</p>	<p>ツナ カレーおにぎり</p>	<p>枝豆、トマト</p>	<p>かぼちゃ入りくるず餅</p>	<p>とうもろこしごはん</p>	
<p>18)海の日</p>	<p>19)ごはん チキンカレー かぼちゃサラダ ピーマンのごま和え みそ汁</p>	<p>20)ごはん ★きょうざ あらわの煮物 野菜のナムル 中華スープ</p>	<p>21)ごはん 鶏肉のトマト煮 焼きじゃが しらす和え しいたけ</p>	<p>22)ごはん 魚の竜田揚げ セリチヂュの煮物 きやうりとうなぎの酢の物 みそ汁</p>	<p>23)土用五の日 都合にまつり 保育希望の方は お弁当が必要です</p>
	<p>みたらし団子</p>	<p>梅ゼリー</p>	<p>みそ焼きおにぎり</p>	<p>スイートパンプキン</p>	
<p>25)ごはん 豆腐チャンプルー かぼちゃの合せ煮 石焼え みそ汁</p>	<p>26)ごはん 魚のすり身焼き じゅが芋のさばり煮 あらわの中華和え みそ汁</p>	<p>27)セイのつじ わかめごはん 豚肉の生姜焼きトマト 焼きかぼちゃ 野菜のごま和え とろみん汁</p>	<p>28)ごはん 麻婆豆腐 セリチヂュのあらわの煮物 はん三和え 中華スープ</p>	<p>29)ごはん 鮭の石焼焼き じゃが芋のスープ煮 梅和え みそ汁</p>	<p>30)おにぎり 豚汁</p>
<p>ごま塩おにぎり</p>	<p>マカロニのあべかわ</p>	<p>とうもろこし、かき氷</p>	<p>糸昆布おにぎり</p>	<p>レーズンスコーン</p>	

毎日朝1日が新しいですが、冷たい飲み物を飲むときはいかせんか?
朝1日に冷たい物は美味しい、喉のとおりも良いですか? 冷たい物を食べすぎると、内臓が急に冷やされ、消化器官能機能が低下し、食欲が落ちたり、下痢、夏バテを引き起こす原因となります。特にジュースの飲みすぎで、走るリスクは子どもも大人も注意が必要です。

△ジュースの飲み過ぎによって起こるリスク

△ペットボトル症候群(糖尿病の1種)

△ジュースを飲んで過剰に糖分を摂取すると、血糖値が上昇するのにに対し、

身体は血糖値を元に戻さうとする。すると、代謝が間に合わなくなり、

喉の渇き、けんたい感、ざぶざぶ起ります。嘔吐や腹痛、意識がもうろうと

するなどもある。

△肥満

△ジュースは想像以上の糖分が含まれてあります(右図参照)飲みすぎると、

脂肪が増えて太る。肝臓の脂質代謝が悪くなる為、中性脂肪も増加。

△虫歯

△飲みすぎると、口内環境が乱れてしまい、虫歯・歯周病を引き起こす。

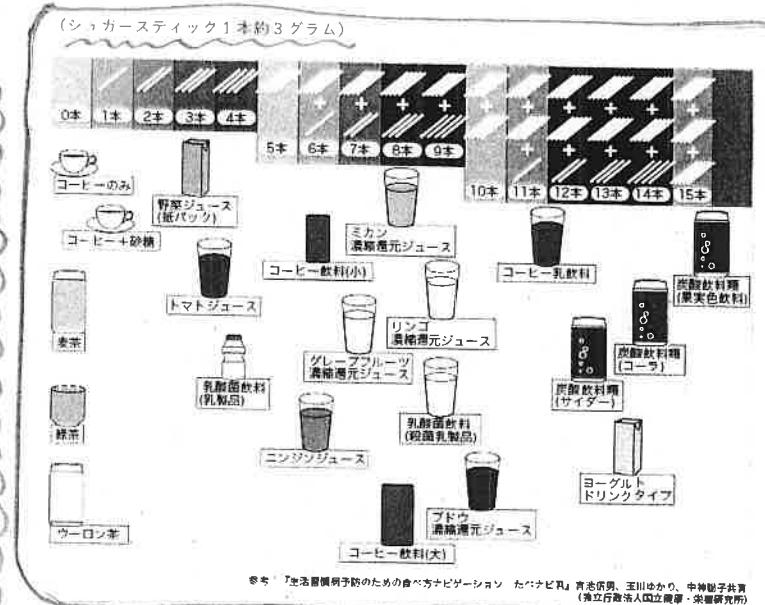
△肌荒れ

△ジュースには糖分はじめ、着色料や添加物が多く含まれています。そのため、

体内で分解されなくなり、肌荒れを引き起こす

△便秘

△飲みすぎは、腸内環境を悪くしてしまうため、便通が悪くなります。



△3~5歳児の1日の砂糖摂取量の目安は20g(食品に添加されているものも含む)

日常の水分補給は常温の水がお薦めです。ジュース類の飲みすぎには注意が必要ですね。