

食とみどりの新発田っ子通信

[第14号 2013年5月発行]

朝ごはんが大切なのはなぜ?



朝ごはんパワーのひみつ

~学校での食育授業より~



脳にエネルギーが補給され、集中力・記憶力がアップし、学力アップにつながります。

※朝食を毎日食べている児童・生徒の割合 小学6年生 90.2%、中学3年生 82.3%
(平成24年度新発田市食育実態調査結果)



睡眠中に下がった体温を上げ、元気に活動することができます。



腸が刺激され、便通がよくなり、排便のリズムが作られます。

栄養バランス
GOOD!



副菜
主食
汁物

主菜

主食

汁物

大切なのは分かるけど… ~ワークシートに記入された保護者の声~



食欲がなく少ししか食べてくれないんです。どうしたらいいのでしょうか…



朝ごはんを作るのが面倒。簡単にバランスよくできないかしら…



朝は忙しく時間がない、いつも決まったメニューになつてマンネリ気味。



食欲UPのポイントは…

- 朝ご飯の30分前には起きる
- 寝る直前の飲食はやめる
- 夕ご飯を早めに食べる…ですが、もっと大切なものは…愛情です！
- 愛情たっぷりの朝食を家族で楽しむことが、「食べたい！」という気持ちを高めます。



簡単に用意して食べられるように、卵・缶詰・ハムやかまぼこの加工品・納豆・トマトなど生でも食べられる野菜を冷蔵庫に常備しておくと便利です。



味付けや調理法を変えてみるなど、ほんのひと工夫でメニューのレパートリーが広がり、マンネリを解消できます！



ママたちのお悩みをすべて解決するレシピが裏にあります！

食欲UP 朝ごはんレシピ



読んだら冷蔵庫に貼ってね！

小さいお子さんのお手伝いポイントにめぐるマークがついています。



食の循環イメージキャラクター
めぐる

■材料(4人分)



かんたん！ツナたま丼



アスパラとキャベツの春和え



あっさりトマトスープ

ツナ缶	2缶
卵	2個
みりん	小さじ1
さとう	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
1人分 (ご飯150g)	
エネルギー	416kcal
塩分	1g

時間のある方は枝豆や、千切りのにんじんを追加すると彩りがキレイになります！



アスパラガス	5~6本
キャベツ	2~3枚
かにかまぼこ	4本
しょうゆ	小さじ2
すりごま	適宜
1人分	
エネルギー	22kcal
塩分	0.5g



レタス	3~4枚
ミニトマト	8個
ベーコン	2枚
コーン	大さじ4
水	400ml
コンソメ	2個
塩・しょうゆ	適宜
1人分	
エネルギー	25kcal
塩分	0.3g



レタスは手でちぎる。ミニトマトはへたを取る。(ミニトマトは半分に切っても、そのまま使ってもよい)

ベーコンは短冊切りにする。(カットされているものを使うと簡単!!)

なべに水を入れ、沸騰したらコンソメ、ベーコン、トマト、コーン、塩、しょうゆ、最後にレタスを入れる。

ご飯と溶き卵、チーズを入れればリゾット風になります！

めぐる NEWS



調理クズや給食残さなどから作られた堆肥を学校へ配布しました。おいしいお米や野菜に育ちますように！



今年も小中学校での食育活動が始まりました。食の大切さを未来の新発田を担う子どもたちに伝えます。



小学生を対象に料理教室を開催します。親子で楽しく料理をしましょう！詳しい内容はチラシを見てね！

新発田市 食とみどり

検索