# 8月 きゅうしょくだより



#### 〇材料の入荷等の都合により献立の一部を変更することがありますがご了承ください。

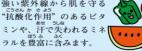
	の物料の人間中の		即を変更することがありなすがこう事へださい。			
	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30金)
あさ		·むぎめし	·むぎめし	·むぎめし	·むぎめし	·むぎめし
		・みそしる	・みそしる	・みそしる	・みそしる	・みそしる
		・なっとう	・あつあげのいりに	・きりぼしだいこんに	・ミートボールの	・いりどり
		・いもとちくわの	・ツナあえ	·ウィンナーソテー	ケチャップに	・スクランブルエッグ
		あまからいため		・ハミン	・わふうサラダ	·つけあわせ
ひる		・ごはん	・こくとうパン	·のざわなピラフ	・ひやしきつねうどん	·なつやさいのカレー
		・みそしる	·かぼちゃのシチュー	·はるさめスープ	・ゆでとうもろこし	·わかめスープ
		・ぶたにくのネギみそやき	・もりあわせサラダ	・バンバンジーサラダ	·からしあえ	・コールスローサラダ
		·つけあわせ	・くだもの	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう
		・くきわかめのきんぴら	·ぎゅうにゅう			
		·ぎゅうにゅう				
よる	・オムライス	·むぎめし	·むぎめし	·むぎめし	・スタミナどん	
	・ほうれんそうスープ	・すいぎょうざ	・とうふと	・みそしる	・みそしる	
	・マカロニサラダ	・はっぽうさい	チンゲンサイのスープ	・さかなのフライ	・かいそうサラダ	
	・くだものかんづめ	・レモンあえ	・とりにくのトマトに	・つけあわせ	・てづくりゼリー	
			·つけあわせ	・だいこんと		
			・ポテトサラダ	がんものにもの		
	766kcal	2095kcal	2111kcal	2185kcal	2141kcal	1559kcal

# 夏パテしない 食生活 むを



### 夏バテを防ぐ食生活 4つのポイント







胃腸が冷えて食欲が落ち けんが、 る原因になります。また、 sat せいきいからすい 甘い清涼飲料水のとりす ぎにも気をつけましょう。





# 野菜を食べていますか?

### 夏野菜の特徴を見てみよう!

# きゅうり

### レイト

#### なす

に関いる。
日本で古くから食べられてきた
まいぶん
からないなが水分だが、紫いるの皮には「ナスニン」という。
色の皮には「ナスニン」という。
色素成分が含まれ、生活習慣病
よのう。やくだ。

#### かぼちゃ

保存がきき、むかしふゆえいよう昔は冬の栄養

の は ない は は は は ない は ない は から は から から から ない ない けんごう たい から から から から から から から ない は から から り、 目や 皮膚、 粘膜の 健康 を 保つ 。

#### ピーマン a Unix 未熟なうちに

### とうもろこし -

こめぎ な5 せ
 米、小麦と並ぶ世
 かいさんだいこくもつ ひと
 界三大穀物の一つつ
 たんすい かぶつ おお
 で、炭水化物を多

ななか。 きさい たく含む。 野菜として食べるのは「ス イートコーン」という甘味の強い しゅるい 相類.



はいっとも呼ばれるように、苦 大とできたとこうさんかさように、苦 味が特徴・ はいかというないではいいです。 タミンでが豊富で、肌の健康を からた。るうか。 なたものを化を防いでくれる。

## オクラ

刻むと出てくる粘りはペクチンなどの食物繊維で、おなかの質り などの食物繊維で、おなかの部とした。 子を整えてくれる。調理の際はしたで、表面のした。 「板ずり」することで、表面のうぶ毛が取れ、色鮮やかになる。

### えだまめ

たいす しゃく まえ わか まめ た 大豆が熟す前の若い豆を食べるもので、ただっ ので、またり かいま かでたことから、こう呼ばれる。大豆と同じようにたんぱく質やカルシウムを多く含み、いいまりか たか やさい 栄養価の高い野菜。