

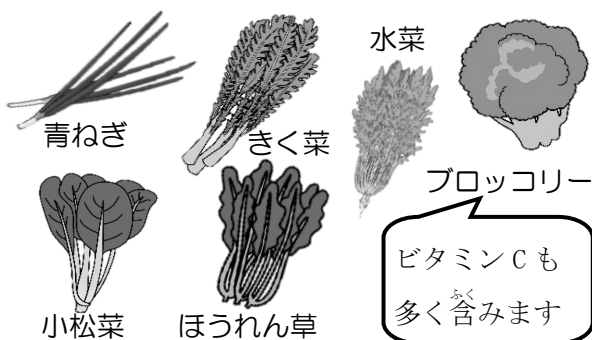
給食で食を考えましょう!!

～冬においしい野菜～

3群 緑黄色野菜(色のこい野菜)

主にカロテンを多く含む。

カロテンは油と一緒にとると吸収率が高まるため、炒め物や揚げ物にするとよい。



4群 その他の野菜・果物など

その他の野菜は、ビタミンC以外に無機質や食物繊維を多く含む。



※上記のイラストは給食に登場する冬野菜や果物です。

■冬野菜の効果と特徴■

【効果】

- ① 体を温める
- ② 免疫力を高める



【特徴】

野菜が寒さから身を守ろうとし、水分を減らし、糖分を増やすため甘い

給食献立より

うすくず汁

材料	4人分
鶏肉	40g
さといも	80g
大根	120g
白菜	120g
にんじん	40g
みつば	12g
えのきたけ	40g
塩	少々
うす口しょうゆ	小さじ4
だし	520ml
じゃがいもでんぷん	小さじ2
水	小さじ4

作り方

- ① 材料はすべて食べやすい大きさに切っておく。
- ② だしに鶏肉、にんじん、大根、白菜、さといもを順に加えて煮る。
- ③ 材料に火が通れば、えのきたけを加えて煮、調味料で味つけし、水溶きじゃがいもでんぷんでとろみをつける。最後にみつばを加えて煮る。

だしは、給食では昆布と削り節の合わせだしを使用しています。ご家庭では煮干しや鰹節など、お好みで用意してください。

うすくず汁とは？

水溶きのくず粉を加えてうすいとろみをつけた汁物のことです。給食では、じゃがいもでんぷんを使います。冷めにくいので寒い季節にぴったりです。

給食や家庭でも冬野菜・果物を食べてかぜに負けない体づくりをしよう!