

給食で食を考えましょう!!

旬の夏野菜を食べよう

太陽をたっぷり浴びた夏野菜は、ビタミン類や無機質をたっぷり含み、暑い季節に体調を整えるにはピッタリの食品です。積極的に食事に取り入れて、夏を元気に過ごしましょう。

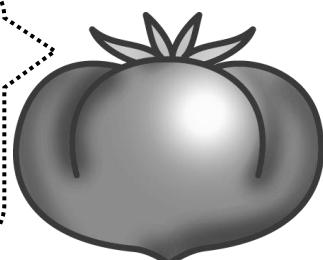
☆おもな夏野菜と有効成分☆

トマト (tomato)

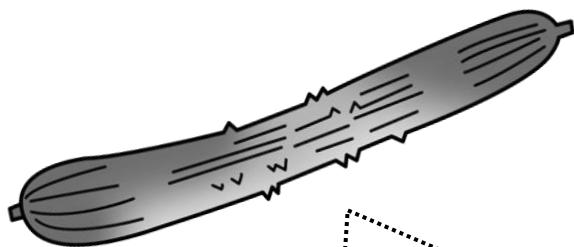
※唐柿(とうし)、蕃茄(ばんか)、赤茄子(あかなす)とも言います。

トマトの赤色の成分のリコ펜で、動脈硬化を予防！

酸味の主成分であるクエン酸で食欲増進！

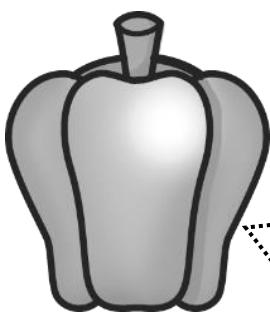


きゅうり (胡瓜/cucumber)



約95%が水分で、少量の無機質がバランスよく含まれるので、スポーツドリンクのようですね！

ピーマン(bell pepper, sweet pepper)



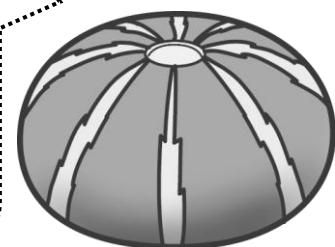
ビタミンCがレモンの約2倍、赤ピーマンなら約3倍含まれているよ！

熱を加えても栄養価が損なわれにくいよ！

かぼちゃ(南瓜/pumpkin)

カロテン、ビタミンC、ビタミンEなどのビタミン類、カリウムなど多く含まれているよ！

また、炭水化物も多いのでエネルギー源にもなるよ！



なす(茄子/eggplant)

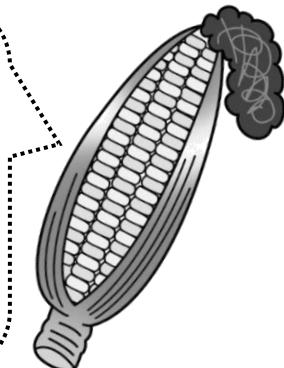
皮に含まれるナスニンは、動脈硬化や高血圧を予防する働きがあるよ！

油を使った料理にするとおいしさアップ！



とうもろこし(玉蜀黍/sweet corn)

エネルギー源となる炭水化物の他、便通をよくする食物繊維のセルロース、ビタミンB群、ビタミンE、カリウム、マグネシウムなどがバランスよく含まれるよ！



★夏野菜をしっかりとって、暑い夏を元気に過ごそう！