

給食だより

令和7年1月1日
保育課給食管理グループ

心と身体を育てる「和食」

ごはん、みそ汁、季節のおかずの組み合わせは、子どもたちが大好きな和食です。旬の野菜や魚、自然の恵みがたっぷり詰まった和食は、栄養バランスの良さだけでなく、心と身体の健康を育む上で、たくさんのメリットがあります。

★和食がもたらすメリット

1・栄養バランスの良い食事ですくすく成長

ごはんとおかずを合わせて味わう和食は、自然と栄養バランスが整います。タンパク質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラルなど、成長期の子どものために必要な栄養素を、無理なく、おいしく摂取することができます。

2・様々な食材に挑戦！味覚が育つ

海に囲まれ、南北に長い日本の食事は、食材の豊かさが特徴のひとつです。和食は、様々な食材に少しずつ、繰り返し挑戦することができます。食べる機会が多いと、好き嫌いを減らし、豊かな味覚を育てることにつながります。

3・よく噛んであごや歯の発達を促す

和食には、ごはんや野菜、海藻、きのこなど、噛み応えのある食材が多く含まれます。よく噛むことは、顎や歯の発達を促し、唾液の分泌を促進して消化吸収を助けます。また、脳への刺激にもなり、集中力や記憶力の向上にも良い影響を与えます。

4・腸内環境を整えて免疫力アップ

和食にはみそや醤油、納豆、漬物などの発酵食品や、野菜や海藻、きのこなどに含まれる食物繊維が豊富に含まれています。これらは、腸内環境を整え、善玉菌を増やす働きがあります。腸内環境が良好であることは、便秘の予防だけでなく、免疫力を高め、病気になりにくい身体づくりにつながります。

5・日本の文化を学び、心を育む

和食は、日本の四季折々の自然や行事を大切にす文化と深く結びついています。旬の食材を取り入れ、節句や年中行事の際に特別な料理を味わうことで、日本の伝統や文化を自然に学び、豊かな心を育むことができます。また、食事のマナーや感謝の気持ちを学ぶことも、和食を通して得られる大切な経験です。

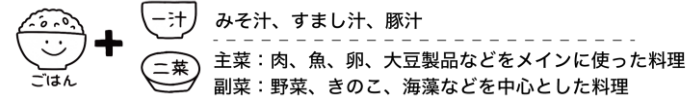
6・五感を刺激して、感性を育む

和食は、彩り豊かで、香り高く、食感も様々です。目で見て楽しみ、香りで食欲をそそられ、様々な食感を楽しむことで、子どもの五感を刺激し、豊かな感性を育むことができます。また、旬の食材を通して、季節の移り変わりを感じたり、自然の恵みに感謝する心を育むこともできます。

★和食献立のコツ

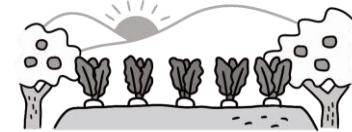
1・ごはんを中心に「1汁2菜」

「おかずと汁」で、「ごはん」をおいしく食べることができれば、それは和食です。ごはんには「だし」をベースにした汁とおかずを合わせて、和食献立を楽しみましょう。



2・旬の食材を積極的に取り入れる

季節を感じられる豊富な食材は日本の気候、風土の恩恵です。その季節に最もおいしい食材を使うことで、栄養もしっかりと摂取できます。子どもたちが様々な食材に挑戦できるよう、季節の食材を積極的に取り入れましょう。



3・行事に合わせた食事を取り入れる

ひなまつりのちらし寿司、お正月のおせち料理など行事食を取り入れることで、日本の伝統文化に触れることができます。また、家族以外の人と会食する機会を設けることで、食を通して、コミュニケーションを深めることができます。

4・だしを上手に活用する

和食に「だし」を欠かすことはできません。昆布や鰹節、干し椎茸など、自然の素材にうま味が凝縮されています。市販のだしパックや顆粒だしも便利です。だしのメリットを再認識して、みそ汁やすまし汁だけでなく、煮物、炒め物など、様々な料理に活用しましょう。



だしのうま味成分は、満足感がある味わいを生み出します



だしの豊かな香りは、食欲をそそり、食事を楽しくします



食べ慣れた風味とうま味で、素材の食べにくさを軽減できます



だしのうま味と風味で薄味でもおいしく食べることができます



天然素材からつくられただしは、子どもが安心して食べられます



だしに含まれる栄養素や酵素が消化吸収を助け、胃腸への負担を軽減します

(株)アダム わんぱくだよりより



1月の献立のポイント



豊島区は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

★れんこんのきんぴら（7・21日）

冬に収穫されるれんこんは、ねっとりしており、甘みを感じられるのが特徴です。れんこんのきんぴらは、冷めても美味しいので作り置きにも向いています。



★きんとんパイ（7・21日）

さつまいもとりんご（缶詰）を合わせて、春巻きの皮に巻いて、油で揚げてつくります。ほくほくのさつまいもとパリッとした皮がよく合います。

★のっぺい汁（10・24日）

里芋、ごぼうなどの季節の野菜、豆腐、鶏肉を使った新潟の郷土料理です。具沢山で体もポカポカと温めてくれる一品です。身体を温めて、免疫力を上げて元気に冬を乗り切りましょう！



★タンドリーチキン（16・30日）

スパイシーな味付けのインド発祥の鶏肉料理です。鶏肉には豊富なたんぱく質が含まれており、子どもに欠かせない食品の一つです。

～ 和食のマナー ～



一緒に食事をする人同士が気持ちよく食卓を囲むために、食事のマナーは存在します。食のマナーを子どもたちに継承していくことは、私たち大人の使命でもあるのです。感謝の心と命を大切にす美しい文化を、大切にしていましよう。

和食の配膳と食べ方

和食の配膳は、定位置が決まられているので覚えておきましょう。配膳のベースになるのは、「一汁三菜」です。まずは汁ものから頂き、主菜、副菜という順序で食べ進めます。

左手前：主食のごはん

右手前：汁もの

左奥：副菜（炒め物、煮物など）

右奥：主菜（焼き物、揚げ物、刺身など）

真ん中：副々菜（香の物・和え物など）



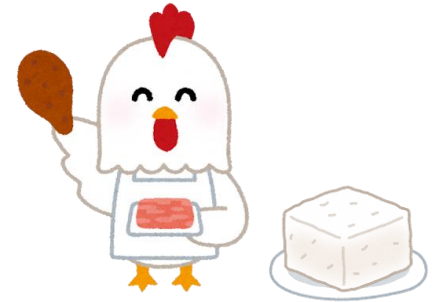
豊島区のホームページに、公立保育園の給食レシピや過去の給食だよりを載せています。ぜひご覧ください。

♪かんたんクッキング♪

豆腐入り松風焼き

【材料】大人2人分+幼児2人分

タネ	サラダ油	小さじ1
	鶏胸挽肉	120g
	木綿豆腐	1/3丁
	長ねぎ	30g
	パン粉	大さじ4
	水	小さじ1強
	砂糖	小さじ1と2/3
	味噌	大さじ1
	ごま	小さじ1



【作り方】

- ①タネを合わせてよくこねる。硬さを見ながら水の量を調整してください。
- ②天板にサラダ油をひき、タネを広げて1cm程度の高さに平らにする。
- ③炒った半ずりのごまを一面にふる。
- ④オーブンで焼く。〈目安〉180℃30分
- ⑤一人分に切り分ける。

※クッキングシートにタネを平らに引いて、フライパンで焼いても作れます。

ココアドーナツ

【材料】大人2人分+幼児2人分

生地	揚げ油	適量
	小麦粉	3/4カップ
	ココア(ピュア)	大さじ1
	ベーキングパウダー	小さじ1と1/4
	砂糖	大さじ2と2/3
	木綿豆腐	1/4丁
	水(※1)	適量
	グラニュー糖	大さじ1強



【作り方】

- ①小麦粉、ココア、ベーキングパウダーを合わせておく。
- ②木綿豆腐は水気を切り、砂糖と合わせてクリーム状に練る。
- ③②に①を加え、混ぜ合わせて生地をつくる。
- ④手にサラダ油を付けて生地を丸めて、170℃の油で揚げる。
- ⑤ドーナツが温かいうちにグラニュー糖をまぶす。

※1 生地が硬い場合は、適宜水を加えて調整してください。