早寝・早起き・朝ごはん

生活リズムをととのえよう。。

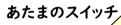
新学期が始まり、約1ヶ月が経ちました。1年生もだんだん学校に慣れてきた頃でしょうか。疲れが出やすい時期にもなります。毎日、元気に 活動するためにも、「早寝・早起き・朝ごはん」の生活リズムを整えていきましょう。



からだのスイッチ



寝ている時に、体のエネルギーはからっぽ。朝食を食べることで、体が自覚めて、 体温がアップ!!午前中に元気に活動するためのエネルギーになります。



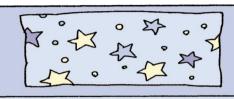


ごはんやパン・麺などの炭水化物をとることで、脳の働きが活発になります。また、よくかんで食べることで、脳に良い刺激が与えられます。

おなかのスイッチ



朝食を食べると、胃や腸が動いて排便が ったがでする。お腹の調子は、体の調子に大きく関わります。おなかのスイッチを入れましょう。



すいみん ゃくわり 睡眠の役割

睡能には、必算を休めるほかにも、大切な役割があります。睡能時に分泌される成長ホルモンは、皆や筋肉を作ったり、免疫力を高めたりする重要な働きがあります。

メディア(タブレット・ゲーム・テレビ)は 決めた時間を守ろう!!

ねらい	日(曜)	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
箸を正しく使って食べよう	予定こんだて	ゆかりごはん 牛乳 おさかなフライ <i>コーンサラダ</i> たまねぎとえのきの みそしる かしわもち 【こどもの日 献立】	ふりかえきゅうぎょう び 4/30の振替 休 業 日	けんぽうきねん び 憲法記念日	みどりの日	こどもの日
	きいろ のなかま	ごはん あぶら こむぎこ パンこ かしわもち				
	あか の なかま	牛乳 しろみさがな あぶらあげ				
	みどり のなかま	しそ ブロッコリー もやし きゅうり キャベツ コーン パプリカ たまねぎ えのきたけ				
ねらい	日(曜)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
食物繊維の働きを知ろう	予定こんだて	ごはん 牛乳 こうやどうふの ユウリンチーふう <i>ナムル</i> にらたまじる	<i>もずくどん</i> 牛乳 <i>やさいのごまじょうゆあえ</i> <i>なめこしる</i>	ごはん 牛乳 さけのしおやき <i>きりぼしだいこんのにもの</i> こんさいのみそしる	ごはん 牛乳 メンチカツ ツナあえ <i>くきわかめのスープ</i>	あさりときのこの スパゲティ 牛乳 <i>かいそうサラダ</i> みかんゼリー
	きいろ のなかま	ごはん あぶら かたくりこ さとう ごまあぶら ごま	ごはん あぶら さとう かたくりこ ごま	ごはん さとう	ごはん あぶら こむぎこ パンこ ごま	スパゲティ オリーブオイル かたくりこ ゼリー
	あか の なかま	牛乳 こうやどうふ たまご	牛乳 もずく ぶたひきにく とうふ みそ	牛乳 さけ さつまあげ とうふ みそ	牛乳 ぶたにく まぐろ くきわかめ	牛乳 ベーコン あさり かいそう
	みどり のなかま	ねぎ あおな もやし にんじん にんにく にら たまねぎ	たまねぎ にんじん ピーマン コーン しょうが あおな もやし なめこ ねぎ	きりぼしだいこん にんじん ねぎ こんにゃく しいたけ ごぼう えだまめ だいこん こんにゃく	あおな キャベツ もやし にんじん しいたけ ねぎ ※ねらいの料理を <i>太字・科字</i>	たまねぎ にんじん しめじ ほうれんそう マッシュルーム にんにく ブロッコリー コーン キャベツ パプリカ



5月19日(金) 春キャベツのサラダ

きまった。 春キャベツの季節です。 甘く柔らかいため、サラダのよ うな生食におすすめです。ビタミンCが豊富なキャベツ を家でも積極的に食べましょう。

5月1日(月) 『おさかなフライ・かしわもち』

が 柏の葉は神が宿っていると神聖視されており、また、新芽が出ないと古い葉が落ちないことから、 「家系が絶えない」縁起の良い植物とされています。

5月5日はこどもの日(端午の節句)

端午の節句は、江戸時代ごろから、男の子の健やかな成長を願う行事になったといわれています。



季節によって違いがあるよ

春キャベツ 冬キャベツ





葉は、みずみずしく てやわらかいのが特徴 ためで形は平たいもの です。軽くて巻きは緩が多い特徴があります。 めです。生食に向いて 甘みがあり、煮込み料 います。

葉は厚く、巻きはか 理に向いています。

ねらい	日(曜)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
郷土料理・特産物を味わおう	予定こんだて	リルされ 県産ぶたにくの カレーライス 牛乳 けんされ 県産かぶのあさづけ ヨーグルト	リルされ 県産たけのこごはん 牛乳 にくやさいいため リカされ 県産こまつな入り とりにくだんごの すましじる	ごはん 牛乳 とりにくのレモンに <i>県産おかひじきのおひたし</i> あつあげのみそしる	ごはん 牛乳 さばのトマみそに けんさん 県産ふきのにもの けんさん 県産ぶたにくの いももちじる	しょくパン いちごジャム 牛乳 オムレツ 春キャベツのサラダ <i>県産マッシュルーム入り</i> <i>チキンチャウダー</i>
	きいろ のなかま	ごはん あぶら カレールウ じゃがいも	ごはん さとう はるさめ	ごはん あぶら かたくりこ さとう	ごはん あぶら いももち さとう	しょくパン ジャム じゃがいも バター
	あか の なかま	牛乳 ぶたにく チーズ ヨーグルト	牛乳 あぶらあげ ぶたにく とりにく	牛乳 とりにく かまぼこ あつあげ みそ	牛乳 さば みそ さつまあげ ぶたにく みそ	牛乳 たまご まぐろ とりにく
	みどり のなかま	たまねぎ にんじん にんにく チャツネ グリンピース かぶ きゅうり キャベツ	もうそうだけ にんじん もやし こんにゃく きぬさや たまねぎ キャベツ こまつな ねぎ えのきたけ	レモン おかひじき もやし にんじん キャベツ しめじ ねぎ	トマト ふき こんにゃく にんじん だいこん ごぼう ねぎ	トマト キャベツ きゅうり パプリカ たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ
ねらい	日(曜)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
炭水化物の働きを知ろう	予定こんだて	ごはん 牛乳 <i>あじフライ</i> ソース <i>ポテトサラダ</i> やさいスープ	ごはん 牛乳 とりにくのちょうせんやき ビーフンいため ふのみそしる	マーボーどうふどん 牛乳 <i>はるさめサラダ</i> たまごスープ	ごはん 牛乳 ほっけのしおやき ごもくきんぴら <i>じゃがいものみそしる</i>	ごもくうどん 牛乳 けんさん 県産べにばなな入り かさいかきあげ かおりあえ
	きいろ のなかま	ごはん あぶら じゃがいも マヨネーズ さとう こむぎこ パンこ	ごはん あぶら さとう ごまあぶら ふ	ごはん あぶら かたくりこ はるさめ	ごはん あぶら さとう じゃがいも	うどん あぶら
	あか の なかま	牛乳 あじ ウインナー チーズ ベーコン	牛乳 とりにく とうふ	牛乳 とうふ ぶたにく とうふ みそ ハム たまご なると	牛乳 ほっけ ぶたにく さつまあげ ごま あつあげ わかめ	牛乳 とりにく なると かまぼこ
	みどり のなかま	きゅうり たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コーン	しょうが にんにく えのきたけ ねぎ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ にら キャベツ きゅうり パプリカ えのきたけ	ごぼう にんじん こんにゃく ピーマン しめじ	ごぼう にんじん ねぎ しいたけ べにばな たまねぎ キャベツ きゅうり
ねらい	日(曜)	29日(月)	30日(火)	31日(水)	へにばな 紅花 - べにばな -	
カルシウムの働きを知ろう	予定こんだて	ふりかえきゅうぎょう ぴ 5 / 2 7 の振替 休 業 日	ごはん <i>のりチーズなっとう</i> 牛乳 ちくぜんに あおなのみそしる	ごはん 牛乳 とりにくのカレーやき <i>じゃこ入りサラダ</i> ワンタンスープ	新上16 イイにはなる。 紅花は、薬物としてご形質の特産品ですが、栽培の部で、間引きが必要になってきます。その、間引きしたものが「紅花菜」です。「養べられる紅花」として淫音されていました。「紅花菜」はクセがなく、どんな料理にもよく含います。「紅花菜」は酒笛市で作られています。 5/26(釜)は「紅花入りかきあげ」です!	
	きいろ のなかま		ごはん さとう ふ	ごはん さとう あぶら ワンタン		
	あか の なかま		牛乳 のり チーズ なっとう とりにく	とりにく ちりめんじゃこ ぶたにく		やまがたけんがっこうきゅうしくかい 山形県学校給食会 ホームページより
	みどり のなかま		ねぎ たけのこ れんこん にんじん こんにゃく ごぼう いんげん しいたけ あおな	しょうが ブロッコリー にら キャベツ きゅうり パプリカ もやし にんじん しいたけ	県花「紅花」	

たまねぎ しめじ