

令和5年 9月号 倉敷中央学校給食共同調理場

子の日

8月31日は語呂合わせで「野菜の日」です。 野菜の大切さや栄養バランスについて

今一度考えてみる日にしてください。



7/27 には 「おなかスッキリ♪ 野菜いっぱいランチ&デザート」を テーマに調理教室をしました! 詳しくはホームページを ご確認ください。

野菜におもに含まれる栄養素

ビタミンAビタミンC食物せんい



野菜におもに含まれる栄養素のはたらき

- ・ 粘膜の保護
- ・ 肌をきれいにする
- ・免疫力を上げる
- •腸の環境を整える など…







くらしき 3 ベジプロジェク

<u>ベジわん</u>

最初に野菜を食べると 糖質の吸収を遅らせることができる



ベジもぐ

しっかりかんで食べることで満腹感が得られて 肥満予防につながる



ベジもり

1日に両手3杯の野菜を食べるよう心がけ、 バランスよく食事をしましょう





詳しくは

倉敷市保健所の ホームページへ♪











【材料 4人分】

【作り方】

80g • ハム

①ハム・キャベツ・にんじんは千切り、たまねぎは薄切りにする。

・キャベツ 2枚 ②キャベツ・にんじん・たまねぎはゆでて水で冷まし、水気を切る。

1/3本 ・にんじん

③②とハムをマヨネーズであえる。

・たまねぎ 1/4個

④パンに切り込みを入れ、③をはさんで完成☆

・マヨネーズ 大さじ3

・ロールパン 4個



「倉敷市学校給食」の レシピはこちらから!!

ポチっと!



1品でいろいろな食材を合わせて食べられるので 朝ごはんにおすすめです。

チーズを加えるとカルシウム補給もできますよ♪

