

2025年 10月 春明保育園



実りの秋、食欲の秋がやってきました。

新米をはじめ、きのこ・さつまいも・栗・さんまなど、美味しい物がたくさん 出回ります。

保育園の給食も旬の食材を取り入れるようにしています。

☆今月は30日がハロウィン献立になっています☆

旬の食材で食物繊維をとりましょう

食物繊維とは、食べ物に含まれるさまざまな成分の中で、 人の体に消化・吸収されない成分です。 腸の中の悪いものを外に出して、お腹の中をきれいに掃除してくれます。

- ○さつま学…ビタミンCが豊富で、さつま芋のビタミンCは熱を加えても 壊れにくいので、茹でても煮ても有効です。
- ○きのご類…しめじ・エリンギ・えのき・しいたけ・舞茸など、 たくさんの種類があります。 カルシウムの吸収をよくし、骨や歯の発育を助けるビタミンDも 多く含まれています