

# 9月の献立 & 組合食だより

平成28年9月31日発行  
太陽保育園

曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
日付					
星食					
離乳食 豆やつ					
日付	5日	6日	7日	8日	9日
星食	ひじき玄米 キャベツのゴマ味噌炒め もやしとエビの野の物 ほうれん草の味噌汁・イリコ	チーズパン ジャーマンオムレツ・ブロッキーリー コンソメスープ	小豆玄米 竹輪の野菜風 ごぼうサラダ	わかめ玄米 竹輪の味噌汁・面でキャベツ 野の物	青のきのこカレー 春雨サラダ ぶどう
離乳食 豆やつ	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・スープ おから	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・スープ おから
日付	10日	11日	12日	13日	14日
星食	炊き込み玄米 じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草としらすの和え物 なすびの味噌汁・イリコ	梅干玄米 目だしの味噌汁・面でキャベツ 小松菜とあわじの煮物 きのこの味噌汁・イリコ	大豆玄米 きんぴらごぼう ごくべき 小松菜の味噌汁・イリコ	黄豆玄米 大根とあわじの煮物 五百両なます 大根の味噌汁・イリコ	さつま芋・パン コールスロー ヨーンスープ イリコ
離乳食 豆やつ	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・玄豆・汁 豆の味噌ケチャップ・豆乳	おかゆ・野菜煮物・玄豆・蒸し汁 豆乳味噌・豆乳	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 豆乳味噌・豆乳	おかゆ・野菜煮物・スープ 豆乳味噌・豆乳
日付	15日	16日	17日	18日	19日
星食	炊き込み玄米 じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草としらすの和え物 なすびの味噌汁・イリコ	梅干玄米 目だしの味噌汁・面でキャベツ 小松菜とあわじの煮物 きのこの味噌汁・イリコ	大豆玄米 きんぴらごぼう ごくべき 小松菜の味噌汁・イリコ	黄豆玄米 大根とあわじの煮物 五百両なます 大根の味噌汁・イリコ	さつま芋・パン コールスロー ヨーンスープ イリコ
離乳食 豆やつ	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・玄豆・汁 豆の味噌ケチャップ・豆乳	おかゆ・野菜煮物・玄豆・蒸し汁 豆乳味噌・豆乳	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 豆乳味噌・豆乳	おかゆ・野菜煮物・スープ 豆乳味噌・豆乳
日付	20日	21日	22日	23日	24日
星食	敬老の日	しそみみじ玄米 切り干しの椎茸煮 ほうれん草としらすの和え物 じゅうべの味噌汁・イリコ	ヨーロッパパン ブロッコリーとコーンサラダ キャベツスープ	秋分の日	ゴマ塩玄米 高野豆腐の合め煮 インゲンのおかか和え さつま芋の味噌汁・イリコ
離乳食 豆やつ	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・スープ フルーツヨーグルト・豆乳	おかゆ・野菜煮物・スープ 豆乳ヨーグルト・豆乳	おかゆ・野菜煮物・スープ・みかん缶 オーブン焼きチキン・豆乳	おかゆ・野菜煮物・スープ・みかん缶 オーブン焼きチキン・豆乳
日付	25日	26日	27日	28日	29日
星食	シーチキン玄米 チーズドミタキ揚げ・面でキャベツ じゃが芋のきんぴら キャベツの味噌汁・イリコ	黒豆玄米 五目ひじき 三色の油浸し そうめんの味噌汁・イリコ	人参パン ツナボネトサラダ カレースープ	さつま芋玄米 高野豆腐の合め煮 小松菜の味噌汁 鶏肉の味噌汁・イリコ	ケチャップライス 豚軟骨の煮込み・面でキャベツ わかめと豚のスープ みかん餅・イリコ おかゆ・野菜煮物・スープ・みかん缶 プリンアラモード・カルピス
離乳食 豆やつ	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 おから	おかゆ・野菜煮物・玄豆・蒸し汁 豆のラスク・ミルク	おかゆ・野菜煮物・スープ 豆乳	おかゆ・野菜煮物・蒸し汁 豆乳	おかゆ・野菜煮物・スープ・みかん缶 プリンアラモード・カルピス

## 100回噛んでみよう！



食事のために噛む回数を意識したことはありますか？

現代人の一口に噛む平均回数は10回から20回といわれています。できれば30回以上噛んだ方が良いと言われています。

先日、みれ組、さら組の子どもたちと、大豆玄米を100回噛んでみました。口を開けてゆっくりと味わうように噛みました。100回噛んだ後、子どもたちから、「苦くておいしい!」大豆が苦手な子どもたちも「豆豆おいしい!」などといった声がきかれました。

最初の一口たった1回噛むと、二口目からも自然と、よく噛めるようになります。よく噛むと、喉道からバローチンというアルカリ性のホルモンが分泌され、消化吸収を助け、血清を浄化してくれます。また、米粒(コメの胚)が動くので、脳によい刺激となり、玄米のガムマオキザノールという成分も作用して精神の動きを強め、どっしりとした落ち着きが得られますといわれています。

まずは、最初の一一口をよく噛んで食べてみましょう。



9月19日は敬老の日です。

一説では、昭和22年に「老人を大切にし、尊厳を尊重して良い地域を作りたい」といってよりの日を定めたのが始まりといわれています。そんなお年寄りの尊厳から、「まごはやめいい」という、健康を保つために、日頃の食事に積極的に取り入れたい食材をご紹介します。



「ま」豆類  
「ご」ごま  
「は」ワカメなどの海藻  
「や」野菜  
「き」魚  
「し」椎茸などのきのこ類  
「い」芋類