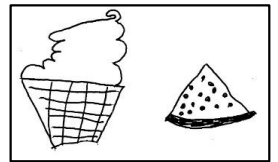




あさか食育だより



溝沼保育園5歳児作品

令和5年8月
たんぽぽ

いよいよ本格的な夏がやってきました。夏といえば、お祭りやプール、花火など、待ち遠しいイベントが盛りだくさんですね。暑さに負けずに夏の楽しい思い出をたくさん作りましょう！

あつ なつ た やさい 暑い夏にこそ、しっかり食べたい野菜!

夏野菜はたっぷりの水分、ビタミン、無機質（ミネラル）、食物繊維を含み、身体のほてりをとる効果や失われた水分を補ってくれる役割があります。

おいしい季節の野菜を食べ、暑い夏を元気に過ごしましょう。
保育園の給食でも、たくさんの夏野菜が出ます。お楽しみに！

夏野菜のプチ知識

なつやさい

ゴーヤー

ビタミンCが豊富です。苦味成分には血糖値やコレステロールを低下させるはたらきが期待されています。

かぼちゃ

ビタミンA、C、Eが豊富で、栄養価の高い野菜です。冬のイメージがありますが、収穫されるのは夏です。

パプリカ・ピーマン

ビタミンCが豊富です。完熟した実の赤や黄の色のもとにはカロテンです。

とうもろこし

主食として食べる国もあるほど栄養豊富です。胚芽部分にはビタミンやミネラルがたっぷり含まれています。

トマト

真っ赤な色のもとにはリコピンと呼ばれ、体のさびつきを防ぎます。カロテンのほか、うま味成分も豊富です。

なす

ほとんどが水分で低カロリーな野菜です、油との相性がよく、紫色の色素成分にはコレステロール値を下げるはたらきが期待されています。

モロヘイヤ

ビタミンA、B、Cが豊富です。刻むと出るヌルヌル成分は食物繊維です。

< お盆 >

お盆とは、先祖の霊を迎えて供養する時期で、8月13日～15日（旧暦では7月13日～15日）に行うのが一般的です。

お盆中はきゅうりやなすに足をつけて、馬や牛に見立てた「精霊馬（しょうりょううま）」と呼ばれる動物を用意することがあります。きゅうりは足の速い馬に見立てられ、あの世から早く家に戻ってくるように、なすは歩みの遅い牛に見立てられ、この世からあの世に帰るのが少しでも遅くなるように、また、供物を牛にのせてあの世へ持ち帰ってもらうとの願いがそれぞれ込められています。

