

11月 給食だより

2024年11月5日
社会福祉法人尚徳福祉会
管理栄養士 夕永 ゆうき
認定こども園よなごパーク
園長 小原 美由紀

立冬が近づき、秋から冬に移り変わろうとしています。お米も店頭に並ぶ全てが新米になりました。特に今年は夏から始まったお米不足や値上がりの影響で、お米について考えることが多かったことと思います。今回はお米をおいしく食べられるコツを紹介します。

お米をおいしく食べよう

ご飯の栄養

- ① 体や脳を動かすエネルギー源となる炭水化物
- ② 肉や魚にも負けない良質なたんぱく質
- ③ 体の調子を整え、健康を維持するビタミン・ミネラル
- ④ 便秘解消や腸内環境を整える食物繊維

4つの重要な栄養素
が補給できます



おいしいお米の選び方

産年* お米は新しいほど水分が多くおいしいです。収穫された年が近いお米を選びましょう。

精米* 精米後は酸化がすすむので風味が落ちます。精米時期が新しいものを選びましょう。

よい粒の見分け方* 粒がそろっていて割れやかけが少ないもの。粒が白いものは未熟なので透明なものの方が食感がよいです。



おいしいお米の炊き方

炊飯前の準備



炊きあがったら



切るようにほぐすのがポイントです。

11月の献立から☆

【じゃこねぎおにぎり】

大人4人分

- ・ご飯 茶碗 4杯
- ・しらす干し 大さじ4
- ・ごま油 小さじ2
- ・ねぎ 2本
- ・かつお節 3g
- ・しょうゆ お好み

- ① 炊いたご飯を準備します。
- ② フライパンにごま油を入れ、しらす干しがカリカリになるまで炒めます。
- ③ みじん切りにしたねぎを②に入れて炒めます。
- ④ ③にかつお節を加えて炒り、最後にしょうゆで香りを付けます。
- ⑤ ご飯に混ぜておにぎりにしたら完成です。

シンプルな味付けなのでお米をおいしく
食べられます。