

南部療育センター

公園の木々も色づき、だんだんと秋が深まってきました。朝晩の寒さも厳しさを増し、 体調を崩しやすい時期になります。元気いっぱい秋を満喫できるように旬の素材を取り入 れ美味しく楽しい給食を提供できるよう工夫しています。







ナポリタンが大人気!!



ハンバーグや唐揚げ、魚のフライなどサクサ クとした食感も子どもたちに人気の献立で す。ごま油を使ったナムルも大好評で、野菜 が苦手な子でも食べました!と感想をいただ くと、とても嬉しくなります。

★・・▲・・●・・や・・◆・ ☆体を温めて風邪予防☆ ★・・▲・・●・・や・・◆・・



秋から冬にかけて美味しくなる根菜類は、食べると血行が良くなり代謝をアップさせるの で寒さをしのぎ体を温め、健康維持のためにも効果的です。主にビタミン (やカリウム、 食物繊維などの栄養素が多く含まれています。また風邪のウイルスを防ぐには、免疫機能 を高めることと体を温めることが大切です。ビタミン・ミネラルをじゅうぶんにとり、バ ランスの良い食事をとることが風邪の予防になります。生姜も体を温める効果があり、根 菜類と一緒に食べると相乗効果でさらに体が温まります。