



ちょうしょく

がつごう

朝食だより 4月号

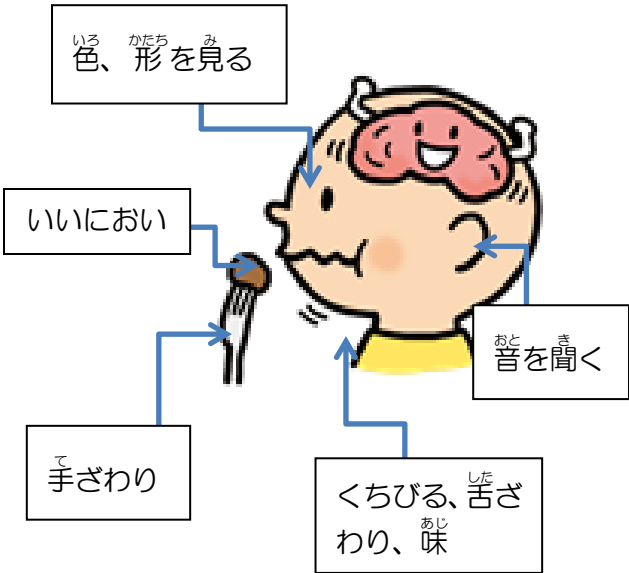
平成31年4月22日
大阪府立佐野支援学校

ちょうしょく

たいせつ

朝食はなぜ大切？！

朝食は、いわば、脳と体のガソリンです。眠っている間に、体のエネルギーは少なくなります。朝食の一番のメリットは、脳へのエネルギー補給です。ごはんやパンなどの主食に含まれる炭水化物が脳の唯一のエネルギーとなります。また、朝食を食べるときに五感を通じて感じる様々なことが視覚、嗅覚、味覚などに刺激を与え、体を目覚めさせます。しっかりと朝食を食べ、元気に一日をスタートさせましょう！



しゅしょくとなる食べ物

あさ かんたん 朝ごはん簡単レシピ

～ 1カップの米でごはんを炊く～

ざいりょう りぶん
材料 (2人分)

すいはんき はやた はや た
<炊飯器の早炊きコースより早いごはん炊き>

ざいりょう りぶん
[材料] 2人分

- こめ 1合
- みず 1.3合 (260ml)

つく かた
[作り方]

1. 米は洗って水切りし、直径22cmの耐熱ボウルに入れ、分量の水を注ぐ。
2. ふたをして電子レンジ600Wで5分加熱する。沸騰したら、電子レンジ弱(150~200W または解凍キー)に切り替えて12分加熱する。



でんじは がこめつぶ なか すいぶん にしる すいぶん りょうほう どうじ にあたり、ダブルで加熱されるため、早く炊けます。

★ 主食はもちろんのこと、主菜、副菜をそろえた、バランスのよい食事を心がけましょう♪

