

ぱくぱく だより

2022年
5月号



爽やかな風と温かい日差しが増え、過ごしやすい季節となりました。新年度がスタートし、ひと月が経ちます。新しいクラスやお友達にもだいたいの慣れ、園全体が一段と明るくなったように感じます。

春になると身体がだるい、たくさん寝ても眠いといった症状はありませんか？季節の変わり目や環境の変化に身体が追い付かず、疲れがたまったり自律神経が乱れている場合があります。5月には緑が鮮やかなグリーンピースやそら豆などが多く出回るようになります。豆類は白米の約10倍のビタミンB1を含んでおり、疲労回復や自律神経を整えてくれるビタミンが摂取できます。春野菜を食べ、5月も元気に過ごしていきましょう。

施設欄

《毎月19日は食育の日です》

春の旬野菜～アスパラガス～



春野菜というと、皆さんは何を思い浮かべますか？代表的なものに「春キャベツ」「新玉ねぎ」「たけのこ」などがあります。中には生食が美味しい野菜もあり、普段とは違った食べ方を楽しむことができます。春野菜の一つ、アスパラガスについて、名前はアスパラギン酸が豊富に含まれることに由来しています。アスパラギン酸はアミノ酸の一種で、うま味成分として多くの食材に含まれていて疲労回復効果があります。アスパラガス自体に自然な甘みがある為、塩茹でや塩焼きなどシンプルな調理がおすすめです。種を蒔いてから1回目の収穫までに2～3年かかりますが、その後10年程は同じ株から次々と芽を出します。生命力が強く、倒れてもすぐに起き上がってくる習性があります。子どもたちにもアスパラガスのようにたくましく成長してほしいですね。

こよみ

今日の二十四節気




☆二十四節気とは☆
昔、農作物を作るための目安として季節や自然の変化を表した暦です。二十四節気の変り目の日には、季節食材をふんだんに用いた給食の提供をしています。

立夏 (りっか)	5月5日頃
新緑の季節で、次第に夏めいてくる頃です。青々とした緑、爽やかな風、晴れ渡った空で過ごしやすい季節です。	
小満 (しょうまん)	5月21日頃
ようやく暑さが加わり、麦の穂が育ち山野の草木が実をつけ始めます。紅花が盛んに咲き乱れる時季です。	

アスパラガスと 干しえびのかき揚げ



《約4人分》	・薄力粉	50g	
・玉ねぎ	1/2個	・片栗粉	25g
・アスパラガス	5本	・冷水	110ml
・人参	1/3本	・青のり	0.3g
・干しえび	15g	・揚げ油	適量

《作り方》

- ①アスパラガスは硬い皮をピーラーでむき、斜め切りにします。玉ねぎは薄切りスライス、人参は細切りにします。
- ②①と干しえび、青のりをボウルに入れ、薄力粉と片栗粉をまぶします。
- ③②に少しずつ冷水を加えながら、混ぜ合わせます。
- ④揚げ油を180℃に予熱します。
- ⑤お玉やスプーンで③をすくい、油に入れて揚げます。
(一度に入れすぎず、時々油をかけながら揚げるのがポイントです)
- ⑥途中で裏返して、火が通ったら完成です。