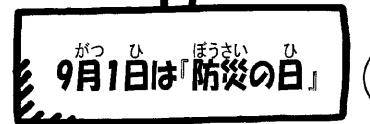




9月 食育だより



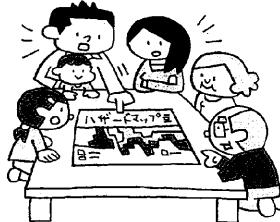
敬老の日にちなんで
「まごわやさしい」食材の
健康で長生きできる食べ物を
見てみましょう



賞味期限切れ
だいじょうぶ
大丈夫かな?



この日を機会にみんなで
ハザードマップを見て
避難所などを確認したり、
防災リュックの中を確認してみよう!



秋分の日といえば「おはぎ」ですね。

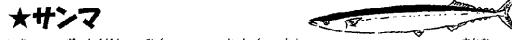
おはぎのあんこである「小豆」は赤色から魔除けの
意味があります。

小豆は秋に収穫されて、皮が柔らかいので「粒あん」で
作ります。

逆に春の春分の日では、日にちが立って皮が硬くなつた
小豆なので皮をこした「こしあん」で作ります。

おはぎの他に…

地域によっては旬の食べ物を食べるところもあります。



今では漁獲量が低くて、価格が高くなってしまった魚
ですね…しかし、脳の働きにかかせない栄養DHA
とEPAがたっぷり含まれています。

★里芋

縞文時代から食べられていたという里芋。
親友を囲むように子芋がたくさん出来ることから、子孫繁栄を
意味する縁起の良い食べ物とされてきました。
里芋の粘り成分は食物繊維です。便秘解消や肥満予防になります。



★ぶどう

世界中で古代から栽培されていたぶどうは、秋が旬の果物です。
ポリフェノールが豊富で目の疲労に効果がある成分などを含みます。



★サンマ

今では漁獲量が低くて、価格が高くなってしまった魚
ですね…しかし、脳の働きにかかせない栄養DHA
とEPAがたっぷり含まれています。

<p>ま まめ類 大豆や小豆や黒豆など たん白質や食物繊維が豊富で、 ビタミン類もバッチりです！ 大豆製品の豆腐や納豆も良いです</p>	<p>ご ごま ごまには抗酸化作用があり、 細胞の若さを保つ働きがあります</p>	<p>わ ワカメなどの海藻類 昆布やワカメ、ひじきには 食物繊維やミネラルが豊富です</p>
<p>い いも類 さつま芋、じゃが芋、里芋など 芋類には食物繊維とビタミンC 豊富です</p>	<p>し しいたけなどのキノコ類 カルシウム吸収に欠かせない ビタミンDが豊富なので、 骨の健康には重要な存在です</p>	<p>さ さかな類 たん白質、カルシウムが がたくさん含まれますが、 青魚には脳の活性化や 血液サラサラ作用があるDHA、 EPAが豊富です</p>

ここで…
ちょっと豆知識

桔梗(キキョウ)

萩(ハギ)

葛(クズ)

女郎花(オミナエシ)

薄(ススキ)

撫子(ナデシコ)

藤袴(フジバカマ)



「秋の七草」もあるって知ってる？

秋の七草は奈良時代の
歌人「山上憶良」という
人が読んだ歌がもとに
なっているよ