



いたなんと はじ はや つき す 新年度が始まり、早くもひと月が過ぎようとしています。 ひかくてきす 5月は1年の中でも比較的過ごしやすい時期ですが、急に きが ま ま からだ まつ 気温が上がることもあり、体がまだ暑さに慣れていないた はつちゅうしょう と ちゅうい ひっよう かんきょう つかめ、熱中症には特に注意が必要です。新しい環境への疲れ だいちょう とさので、睡眠をしっかりとって体調を整 かなら た かなら た たろころ。 就のこはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

まずは、脳のエネル ばない ときいう ギー源となる糖質を 多く含むものを!



はくよく 食欲がない人は、みそ汁 やスープ、牛乳などがお すいぶん いっしょ すすめです。水分と一緒 にビタミンやミネラルを とることができます。



<u>食べる習慣ができたら、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。</u>

おにぎり

おにぎり+みそ汁

おにぎり+みそ汁+卵焼き





毎年リクエストにあがる大人気!

ちんすこう

材料(10個分)小麦粉120gさとう60gラード10g油50g粉末アーモンド20g

1g

作り方

- ①さとう、ラード、油をまぜあわせる。
- ②①に小麦粉、粉末アーモンド、塩を 入れて混ぜ合わせる。
- ③生地を10等分にして丸める。
- ④170度に温めたオーブンで16分焼く。

※焼き上がりはやわらかいので、冷ましてから食べてね♪

※クッキーのように型抜きや好きな形にもできるよ♪

