



## おやつのおすすめ

おやつは食事とれない栄養を補うためのものです。お菓子ばかりのおやつが習慣にならないように、果物や乳製品を組み合わせたり、手作りを心がけましょう。

### おやつのおすすめ

- 米……おじや、チーズおにぎりなど
- パン……サンドイッチ、ラスクなど
- 麺……焼きうどん、五目うどんなど
- イモ……蒸かしイモ、ジャガイモのお焼きなど
- 小麦粉……ホットケーキ、蒸しパンなど



## 朝は時短で 簡単メニュー

朝ごはんは、一日のエネルギーの源。毎朝、バランスの整った朝食は難しくても、いつものメニューにプラス一品するだけで、とれる栄養価がグンとアップします！



目玉焼きと牛乳

洋

卵と牛乳をプラスするだけで、体を作るタンパク質と、体を調整するカルシウムが加わります。

和

お味噌汁に鉄分豊富なアサリやシジミを加えることで、不足しがちな鉄を補えます（アサリは水煮缶でもOK）。油揚げや冷凍ほうれん草でも。

ワカメお味噌汁とごはん



アサリ（アサリは水煮缶でもOK）

## 基本はここから！ 朝ごはん

### 早寝の役割



0～2歳児は14～16時間、3～5歳児は11～13時間の睡眠が必要とされます。この間、子どもは脳と体を休めて回復させています。また、日中の記憶を整理し、定着させる役割も。同じ睡眠時間でも、早寝のほうが質がよいといわれます。

### 早起きの役割

早寝することで、目覚めも自然と早くなります。そして、陽の光を浴びることで、内臓を含めた全身が自然と目覚めていきます。薄暗くてもカーテンを開けて、自然な形で子どもが目覚められるように、意識していきましょう。



### 朝ごはんの役割



朝ごはんをとると体温が上がり、体と脳が目覚めます。エネルギーも満たされるので、子どもは日中、満足するまであそびに没頭できるでしょう。そして、目一杯、脳と体を動かすことで、心地よい疲れを感じて、夜の質のいい眠りにつながります。

## ☆3月のお誕生会メニュー☆

- ・チャーハン
- ・唐揚げ
- ・バラエティーサラダ
- ・フルーツ
- ・わかめスープ
- ・とんかつ
- ・ジュース



バイキングをしました！