今週の献立義

【令和5年6月5日~令和5年6月11日】

		4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	403/4				
	6月5日	6月6日	6月7日	6月8日	6月9日	6月10日	6月11日
	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)
				・ししゃも焼き ・千草焼き ・ベーコンポテト	・小いわしフライ ・ゆで卵 ・ひじきと大豆の煮物	・塩鮭 ・ミートオムレツ ・切り干し大根の煮物	・ししゃも焼き・干草焼き・竹輪ともやしの金平
古口				・ちりめんじゃこときゅうりの酢の物 ・フルーツ(グレープフルーツ)	・3色サラダ	・ブロッコリーのおかか和え ・フルーツ(オレンジ)	・キャベツサラダ ・フルーツ(グレープフルーツ)
朝				- ごはん - 味噌汁	・ごはん ・味噌汁 _{6月9日}	ごはん・味噌汁	ごはん・味噌汁
食				・漬物 ・味のリ	・漬物 ・ふりかけ	・漬物 ・味のリ	・漬物 ・味のリ
				手作りパンマーガリン	・手作りパン リサイクルの日 ・マーガリン	・手作りパン ・マーガリン	・手作りパン ・マーガリン
		. :\		・ジャム ・牛乳	・ジャム ・牛乳	・ジャム・牛乳	・ジャム ・牛乳
	+ '/		6 111		・ツナとトマトのスパゲティ ・チーズと大葉のチキンロールカツ ・魚肉ソーセージとキャベツのソース炒め		・ハッシュドビーフポテト ・カニクリームコロッケ ・鶏とアスパラの塩味炒め
昼					・筍と高菜のピり辛炒め ・グリーンサラダ	・きのこと青菜の麻婆炒め・お浸し	・高野豆腐の野菜あんかけ ・ほうれん草の香り和え
食					・フルーツ ・わかめスープ	・フルーツトロピカル ・かきたま汁	・フルーツ杏仁 ・コンソメスープ
					·ごはん ·漬物	・ごはん・漬物	·ごはん ·漬物
			・牛肉とカリフラワーのオイスターソース炒め ・天ぷら(2種) ・ラザニア風マカロニ	・白身魚の酢豚風・ツナとブロッコリーのマヨネーズ焼き		・ダッカルビ風 ・イカ天	
タ			・ファーァ風マカロニ ・炒り鶏 ・オクラとコーンのサラダ	・午阕とヒーマンのチャフチェ風 ・麻婆南瓜 ・ごぼうサラダ	・エビとアスパラのスィートマヨ炒め ・鶏と根菜のごまてり ・オクラとコーンのサラダ	・豚肉と南瓜のレモン煮・ごぼうサラダ	
食			・3色ナムル ・フルーツトロピカル ・ワンタンスープ _{●●}	・中華和え・フルーツ杏仁・中華風コーンスープ	・ひじきときゅうりのさっぱり和え ・フルーツ寒天 ・お吸い物	・小松菜とツナの和え物・フルーツカクテル・中華スープ	
			ごはん漬物	- データ - ごはん - 漬物	ごはん漬物	·ごはん ·漬物	

◇◆◇ 便秘になりにくい食事ってどんなもの? ◇◆◇

便はそもそも食事の不消化物です。便を作るような食事をとらなければ理想的なバナナ便にならず、便秘になってしまいます。良い便にするには、"<u>食物繊維と水分</u>を十分にとって、便のボリュームを増やすこと"が重要です。

食事は、**ごはんと、野菜中心の食物繊維豊富なおかずを3食**しっかりと食べていれば、便秘になりにくいはずです。食物繊維は、便の水分量を増やし、つながったやわらかい便になるのを助けます 主食のごはんに麦や玄米などを取り入れると、さらに何倍もの食物繊維をとることができます。また、生野菜よりも温野菜の方が、効率よく食物繊維をとることができます。

そして、水分もしっかりととる必要があります。**一日の水分量は1.52~22くらい**を目安にしましょう。朝起きたらすぐにコップ1杯程度の水を飲むことで、腸の働きが活発になります。 ただ、水分をとるときは、渋みのあるお茶には注意が必要です。渋みのあるお茶に含まれるタンニンには利尿作用があるので、便のほうに水分がいかなくなり、便がかたくなってしまいます。 食物繊維は、根菜類やきのこ類に多く、大豆製品の納豆やおから、きなこにも豊富です。くだものは、バナナ、りんご、プルーン、ドライフルーツなど。玄米など精製度の低いものを。