

こちらのQR コードで見る ことができま

脳のスイッチ

アップします。

体のスイッチ

おなかのスイッチ

材 料

トマト

玉ねぎ

にんにく

蒸し大豆

ウインナー

固形コンソメ

ピザ用チーズ

塩こしょう

オリーブ油

刻みパセリ

☆食文化の継承

ージに掲載

☆食の安全・安心と地産地消の推進

「主食」「主菜」「副菜」の3つをそろえた朝ごはんで、

脳へのエネルギー補給となり、やる気と集中力が

3つのスイッチをオン!

三食の中でも朝食は特に大切です。

体温が上昇し、活発に活動できます。

ランスの良い いて改めて考えてみませんか。 健全な食生活を実践でき 「食」を選択する力を 「食育」 続く基本的な営み は重要です。 食べること 食べ

「食が育 むここ

らだ う将来像を描 次の3つの目標を掲げて 人が自ら考え、 三食お しく食べるま

取り組んで 食育推進計画」で、 食生活を営めるような環境づくり 平成30年3月に改訂した「大竹市

さまざまな経験を 問い合わせ

について改めて考えてみま毎年6月は「食育月間」。 なってからも、 は生涯にわたって るようになることです。

「食育」とは、

食が育むこころとからだ 三食おい 食育月間 です

6月は

3つそろえて、 「主食」「主菜」「副菜」 保健医療課 **☎** 59 2 1

主食:ごはん・パン・麺など 栄養バランスのとれた食事を

どを使った小鉢・小皿の料理副菜:野菜・きのこ・いも・海藻な 主菜:肉・魚・卵・大豆製品などを使っ 日のどこかで、 乳製品、

腸が刺激され、便通がよくなります。

作り方

① トマトはざく切り、玉ね

は1cm幅に切る。

② 鍋にオリーブ油を熱し

ぎは1cm角、にんにくは

みじん切り、ウインナー

にんにく、玉ねぎ、ウィ

ンナーを弱火で2~3分

炒める。大豆、トマト、水

コンソメを加え、中火に

塩こしょうで味を調える。

彩りに刻みパセリをトッ

して10分くらい煮る。

③ 器に盛り、ピザ用チーズ

をのせる。

ピングする。

※前の晩に作っておき、

朝、耐熱容器に入れて 電子レンジで2~3分加

熱すると、忙しい朝で

もすぐに用意できます。

脂質:16.0g 野菜使用量:75g 塩分:1.4g

〈1人分の栄養価〉エネルギー:224kcal たんぱく質:10.7g

チーズトマトスープ

分量

(4人分)

大2分の1個

大2個

1片

8本

80g

600ml

大さじ1

少々

食べるまち」

主菜と副菜の栄養が



毎月19日は食育の日

一緒にとれる 簡単スープ

どのように思い 五次大竹市総合計画)の計画期間が いるかを答えてい まちづくりを総括して 「大竹市」につ りにつなげるための せに対する考え方 今回で終了と 新たなまち これまで 現在の形式のアン いただく 感じて

企画財政課 ☎59-2125

アンケートへのご協力をお願いします

アンケートが届いた方は、率直な意見 や感想を記入のうえ、同封の封筒で6月 28日(月)までに返送してください。



English version 中文版

大竹市まちづくり基本構想

「英語版」・「中国語版」をつくりました―

問い合わせ 企画財政課 ☎59-2125



れますので、読んでみてください。ものが大竹市のホームページで見らり、「英語」と「中国語」で書かれた「英語」と「中国語」で書かれた

-ジで見ら

こちらのQRコードを読み込むと、 市ホームページが 見ることができま



【中国語版】

売して回答していただいているモニた1500人と、平成23年度から継該当する方の中から、無作為抽出し」0月4月4月

上の方を対象に、

政評価報告書」と

としてまとめたものかかかり

(外国人のための「やさしい日本語

語圏の方がいましたら、

ぜひ紹介

中国

近所やお勤め先に、

版と中国語翻訳版を

英語翻訳

た市の より多

たなまちづくりの の方に見てもらえるよ

-結果を

ージで公開して

まちづく

り基本構想」

を

幸せなまちをつ

くるため

O

は、QRコード を読み込んで検 索してください。

、市内在住で満18歳以令和3年6月1日現

令和3年6月

トの対象者・人数