1日のスタートは朝ごはんから

~ 3つのグループをバランスよく食べていますか ~

緑色の食べ物

副菜

ピタミン、ミネラル、 食物せんいを十分に



体の調子を 整える

黄色の食べ物

製類で糖質からのエネルギーを









エネルギーのもとになる

赤色の食べ物

良質のたんぱく質を 脂肪はひかえめに



体をつくる

参考 食生活指針(平成12年3月 文部省・厚生省・農林水産省決定)

牛乳・乳製品や果物を取り入れると、もっとバランスが良くなります。

広島市食育推進会議



簡単朝ごはんレシピ 副菜編

カップスープにひと工夫

カップスープの素 1袋 人参 ブロッコリー たまねぎ 野菜は何でも OK

●作り方

野菜は小さく切る。



耐熱カップに野菜と水(大さじ3)を入れ、ふんわりとラップをして、2分加熱。 器の湯を捨て、カップスープの粉と水(1/2カップ)を入れて、よく混ぜる。 電子レンジで1分30秒位加熱。(おわんが熱くなるので、やけどに注意!)

⊖ポイント

市販のカップスープもひと工夫で、立派な副菜に変身!

レシピ協力:のんのみどり坂保育園 「朝ごはんキャンペーン」を応援しています。