【保護者ひとこと】
仕上げみがきまできちんとしました。

しゅうた
埴 愁汰くん
(上蓬田)

【保護者ひとこと】
歌いながら楽しくみがきました。

あおい
森川 葵くん
(駒形)

【保護者ひとこと】
上手に自分でみがいて、仕上げみがきも頑張りました。

かずと
塩田 一翔くん
(永田)

むし歯0本表彰

3歳児健康診査でむし歯0本だったお子さんを紹介します。(5月27日実施)

【保護者ひとこと】
みがき残しがないように頑張りました。

ひな
坪井 陽奈ちゃん
(西山二)

【保護者ひとこと】
歯みがきの動画を見てから、実際にみがきました。

ゆうせい
三本松優征くん
(東山)

【保護者ひとこと】
大好きなアンパンマンの歯ブラシで頑張りました。

こうせい
宇佐美彪聖くん
(下北方)

~食事で生活習慣病を予防しよう!~
めざせ! 健康な平田村

キウイやパイナップルにはビタミンCが豊富に含まれています。ビタミンCは免疫力を向上させる効果があります。夏に旬な果物で栄養を取りながら、デザートを楽しみましょう。

調理時間 約20分

材料 (2人分)

- プレーンヨーグルト 450g
- パイナップル 1/4個
- キウイ 1/2個
- ベリーミックス 15g
- はちみつ 大さじ1
- フルーツグラノーラ 大さじ1 (お好みで)

作り方

- ①ヨーグルトを水切りする。
- ②パイナップルは皮と芯を除いて、2cm程度の角切り、キウイは皮をむいて8等分の半月切りにする。
- ③ボウルにヨーグルトとはちみつを入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ④バットにオープンシートを敷いて、③を流し入れ表面を平らにする。
- ⑤④にパイナップル、キウイ、ベリーミックスを並べ、フルーツグラノーラを全体に散らす。
- ⑥⑤を冷蔵庫で6時間以上冷やし固め、8等分に切り分けてお皿に盛って完成。

1人分の栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	220kcal	8.8g	7.0g	41.1g	0.3g

パインとキウイのヨーグルトバーグ

今月の表紙

今が旬でおいしいいんげんの収穫風景です。平田村では生産が盛んな作物の一つで、高原ミドリという品種が有名です。坪井マツ子さん(西山二)に撮影のご協力をいただきました。ありがとうございました。