

しっかり食べよう
あさごはん



食育だより 12月

みんなで楽しく
おいしいごはん



カレンダーも残すところ1枚となりました。みなさんにとってどんな1年でしたか。もうすぐ楽しいクリスマスやお正月。

かぜにまけないよう元気な体で、新年をむかえましょう。

風邪を予防する栄養素



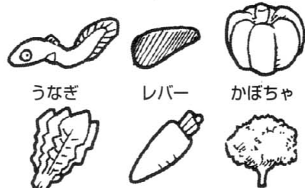
寒くなると体力が低下し、ビタミン不足で風邪をひきやすくなります。しっかり体の中から温まる食事、3回の食事をきちんと摂り、風邪を予防しましょう！

たん白質



ウイルスに抵抗する力をつけます

ビタミンA



ウイルスの侵入を防ぎます

ビタミンC



ウイルスに抵抗する力を強めます

栄養 … タンパク質、ビタミン A、C を中心にバランスの良い食事をとりましょう！

睡眠 … 体を守る力(免疫力)や病気を治す力(治癒力)は睡眠中に作られます。

運動 … 外に出て体を動かしましょう！風邪を吹き飛ばす体力をつけましょう！

12月21日は「冬至」です

昔は、冬には野菜があまりとれませんでした。夏の太陽をあびた栄養いっぱいのかぼちゃを大切にしておいて、冬至の日に食べることで、健康を願ったのです。かぼちゃには、風邪をひきにくくする**ビタミンA**がたくさん入っています。(にんじん・ほうれん草・小松菜・ブロッコリーなど色の濃い野菜も同じ働きがあります。)色の濃い野菜ってすごいパワーを持っているのです。たくさん食べて元気になあれ！

じゃが芋	20g	南瓜	20g
にんじん	10g	大根	20g
ネギ	5g	木綿豆腐	10g
かんぴょう	0.5g	スキムミルク	3g
味噌	6g	削り節	1.7g
水	80g		



かぼちゃを使った
和風ミルク
スープ

- ① 野菜と豆腐は食べやすい大きさに切る。かんぴょうは水で戻して小さめに切る。
- ② 鍋に水を入れ、削り節でだしをとる。その中に①を煮えにくい順に入れる。
- ③ 野菜が煮えたら、少量のだし汁で味噌とスキムミルクを溶いたものを加え、味を調える。

温かい朝食のすすめ!!

朝食をしっかりすると、体が元気に働き、頭の働きも活発になります。

体を内側から温め、体温を一定温度に高めるのは、食べものだけです。とくに、たんぱく質の多い食べものに、そういう作用があります。エネルギーを出すための食べものはご飯やパンですが、トーストだけとか、おにぎりだけとかの朝食が好ましくないのは、そのためです。

朝ご飯をしっかりと食べて、体を温めてから登園しましょうね。



『どう食べている子どもの朝食』食べもの文化研究会編(芽ばえ社)参考

おなかをこわした時の食事

子どもの下痢は、年齢が小さいほど状態は変化し、脱水症状を起こしやすくなります。日頃から子どもの便の状態をよく見て、いつもと違う場合は、経過をよく観察し、必要に応じて早めに医療機関を受診しましょう。

★消化のよい食品を柔らかく十分に煮る。

消化の悪いもの、脂や繊維の多いものは避ける。

★温かいものにし、冷たいものや香辛料は避ける。

★1回分の食事を減らし、数回に分け食べさせる。

★水分補給には、野菜スープ、番茶、湯冷まし等、体調を見ながら与えましょう。

★牛乳、乳製品は控える。

★乳児の場合、ミルクは医師に相談してからにしましょう。

★りんごはペクチンが多く、便を固める作用があります。

(果汁やすりおろして与えましょう)

