

☆12月の食育テーマ☆

「食べこぼしがないように気を付けながら楽しく食事をしよう」

冬が近づいてくると、インフルエンザが流行ってきます。 いろんな食材を食べて、風邪予防をしましょう。 12月はクリスマスもあります! 今年のクリスマスはどんな給食かな?お楽しみに◎

冬至ってなに?

今年の冬至は12月21日です!
冬至とは、1年で1番昼が短く・夜が長い日です。
では、冬至になぜかぼちゃを食べるの?
かぼちゃに含まれるビタミンやカロチンは、
風邪の予防にぴったりです。そのため、寒い冬にむけて
かぼちゃを食べて風邪を予防しようという意味があります。

インフルエンザ予防食材

<まいたけ>

・免疫サポートをするビタミンDが豊富! (ビタミンDは油と一緒だと吸収されやすくなる、10月~1月旬)

<にんじん>

 \cdot β カロテンが豊富で粘膜を強化! インフルエンザの侵入防止。 (食べすぎると、食欲不振・嘔吐を引き起こすので注意)

<山芋>

・山芋のゆるゆる栄養素ムチン、粘膜や皮膚を保護! 喉・鼻からインフルエンザ侵入防止。 (熱に弱い栄養素が多いので、生のままとろろ・サラダで食べよう)

<にんにく>

・香り、辛味成分のアリシンには強い殺菌作用があります。 アリシンは、長ネギ・玉ねぎにも豊富!

〈ヨーグルト〉

・乳酸菌には、腸内環境を整える作用があり、体の抵抗力を高める効果があります! (乳酸菌はみそ・チース・漬物などの発酵食品にも含まれています)

いろんな食材を食べて、インフルエンザをやっつけよう!