



給食だより

2021年12月号



いよいよ冬が到来し、寒さも本番を迎えます。寒くなって、からだがか冷えてしまうと、さまざまな体調不良を引き起こします。こどもはもともと体温が高めといわれていますが、最近では体温が低いこどもが増えているようです。今回は、からだを温める食材をご紹介します。

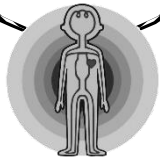


『冷えは万病のもと』

からだがか冷えると血液の循環が悪くなり、手足などの末端がとくに冷たくなってしまいます。下痢や便秘を繰り返す、寝起きや寝つきが悪くなるなどの症状がでることもあります。また、からだの免疫力も低下するので、風邪をひきやすくなってしまいます。



からだを中から
温めるには



朝食・昼食・夕食をきちんと摂る

食事をきちんと摂らないと熱を作るためのエネルギーが不足してしまいます。特に朝は体温が低いので、朝食はしっかり摂りましょう。

からだを温める料理を食べる

鍋物や煮物など温かい料理を食べると、冷えて緊張していたからだがか緩み、血行がよくなります。からだを温める食材を摂ることもおすすめです。

からだを温める食材とは？

旬

＜寒い季節にとれる食べ物＞

トマト・きゅうり・なすなど水分の多い夏野菜より、白ねぎ・かぶなどの冬野菜



色

＜色が濃いもの、黒や暖色系(赤・黄・橙)の食べ物＞

黒に近い色をしている黒豆・小豆や暖色系の人参・かぼちゃなど
白米より玄米、白いパンより全粒粉パン、白砂糖より黒砂糖



産地

＜寒い地域でとれる食べ物＞

果物はバナナ・パイナップル・レモンなど南国産のものより、りんご・ぶどうなど

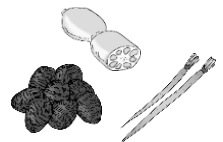


育つ場所

＜土の中で育つ食べ物＞

ごぼう・れんこんなどの根菜類や里芋・山芋などの芋類

熱い太陽から逃れて地下で育ち、自身にエネルギーを蓄えている



栄養

＜たんぱく質を多く含む食べ物＞

鶏肉、さけ、さんま、うなぎなど

たんぱく質は食べた時に多くのエネルギー(熱)を発生し、筋肉の原料にもなる



その他

＜発酵食品や香辛料＞

チーズ、納豆、みそ、ほうじ茶、しょうが、ハーブなど



寒いからとじっとしているのはよくありません。食事に気をつけるだけでなく、からだを動かして血流をよくすることで、体温を上昇させ、強いからだをつくりましょう。