

きゅうしょくだより

2024年
6月号

今年も梅雨の季節がやってきました。この時季は、雨が続いたかと思えば、晴れの日には急に蒸し暑くなり、いつも元気な子どもたちも何となく活動が鈍くなったり、食欲が落ちたりして体調を崩しがちです。
しっかりと手洗い・うがいを心がけて、規則正しい食生活で元気な体をつくっておくことが大切です！
これから来る、暑い夏に備えてくださいね (^_-)-☆



6月4日～10日は 『歯と口の健康週間』です！

虫歯を予防するための1つに“よく噛むこと”があります。噛むということはあまり日ごろ意識していないかと思いますが、身体にとっては大切な働きをしているので、今回はこの“噛む”という行為に着目してみたいと思います



- ①虫歯を予防します。
- ②食べ物のおいしさを感じます。
- ③消化を助けます。



- ④歯やあごを育てます。
- ⑤言葉の発音がはっきりするようになります。



食事をしっかり噛んで食べることが、とても大切！

キーワードは、『ひ・み・こ・の・は・が・い～・ぜ』

ひ まん予防！



「あまい」「からい」
「すっぱい」など
味がわかるようになります。

み かくの発達！

...

こ とばの発音がはっきりする。

歯が元気になります。

の うみその発達！



は の病気予防！



が ん予防！ よく噛むと健康で長生きになります。

食べものが細かくなると
胃もお仕事が楽になります。

い ちようが快調！



ぜ んりょくとうきゅう

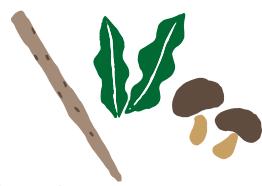
噛む力よりも
噛む回数を

「よく噛む」とは、ほっぺたやあごを動かす回数を増やすことです。食べ物を食べる時には、あごを上下、左右に動かしますが、最近は上下だけで、左右に動かすことが苦手な子どもが増えています。硬いものをガチガチと噛むのではなく、モグモグと口を開じた状態でよく噛んでゆっくり食べることが大切です。

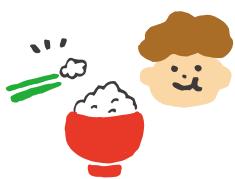


噛む回数を増やすための工夫

▶食物繊維が多く含まれる食材（ゴボウ、海藻、きのこ等）で「歯ごたえのあるもの」を食べましょう。



- ・食材をあえて少しだけめに切ることで自然と噛む回数を増やすことが出来ます。



▶口いっぱいに頬張らず、一口分の量を少なくすることで噛む回数を増やしましょう。



▶味付けを薄味にする→食材の味をより味わおうとしてよく噛むようになります。

旬の食材♪ とまと

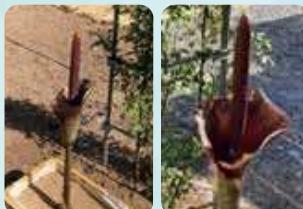
とまとは、酸味のもととなるクエン酸に疲労回復の効果があること、水分が多く汗で流れやすいミネラルも豊富に含まれていることから、夏バテしやすいこれからの季節にはぴったりの食材です。



また、とまとに含まれるリコピンは、油と一緒に食べたり、加熱すると吸収率が上がります。そのため、生で食べる際にはオリーブオイルを加えたり、加熱してスープや煮込み料理にして食べるのがおすすめです。

ミニクイズミ→

突然ですが…この花は何の花でしょう?!
みんなも知っている食べ物の花ですよ！



ヒント

煮物や汁物に入っているよ!
おでんの中にも入っている。

>キコイニコ：ひよ

※ 食中毒予防の三原則 ※

①つけない

手と調理器具はいつも清潔に

- 手洗いの励行
- 食品を区別して保管・調理
- 包丁・まな板・ふきん等の殺菌

②増やさない

食品は素早く調理、早めに食べる

- 調理中の食品、残り物を放置しない
- 食材の温度管理



③やっつける

中まで加熱、すぐ冷却

- 中心部が75°Cで1分間以上加熱
(ノロウィルスの場合は、85~90°Cで90秒以上)
- 冷蔵10°C以下、冷凍-15°C以下で冷却

