



幼保連携型認定こども園 島之内保育園

今年のカレンダーも最後の1枚となりました。1年の終 わりを迎え、何かと慌ただしい時期ですが、寒さも増して 風邪やインフルエンザの流行する時期でもあります。3食 を規則正しく、そして栄養バランスのとれた食事で病気 に負けないようにしましょう。



たんじょうかいメニュー 12月23日(月)

- ※おにぎり
- ※ワカメのスープ
- ※鷄のから揚げ
- ※フライドポテト
- ※春雨の酢の物
- ※添え野菜
- ※スパゲッティ炒め
- ※ブロッコリーのおかか和え
- ※デザート

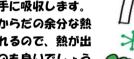


食育の日 ~旬の食材を知ろう~





白菜は、冬の鍋料理などに欠 かせない食材です。低カロリー で、ビタミンCも効率よく摂取 できます。淡白な味は、肉や魚 のうまみを上手に吸収します。 煮た白菜は、からだの余分な熱 を冷ましてくれるので、熱が出 た時に食べるのも良いでしょう









寒さに負けない食事をしよう



免疫力を高め、ウイルスを寄せつけないようにします。 特に、果物や緑黄色野菜に含まれるビタミンを積極的に 取り入れましょう。

ポイント② 根菜類

だいこん・れんこん・ごぼうなどの根菜類は、か らだを温めるはたらきがあるといわれています。 食物繊維も豊富で便秘解消にも役立ちます。



果物に多く含まれるビタミンCは、からだを守る免疫 力を高める効果があります。

ポイント(4) 温かい料理

温かい食べ物を食べると血行が良くなり、体温が 上がいます。体温が上がると、免疫力が高まいます。

