



きゅうしょくだより

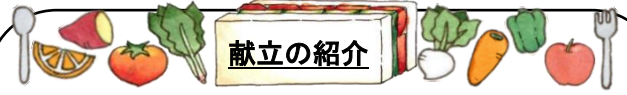


令和5年11月 かのん町保育園

☆骨付きの魚をお子さんと食べた経験はありますか？☆



最近魚離れが言われています。子ども達も含め骨付きの魚はより敬遠されがちになっていないでしょうか。口の中でよりわかる経験を重ねることで骨付きの魚を食べることが上手になります。ご家庭でもぜひ、お子さんと一緒に骨を確認するところから骨付きの魚を食べる機会を作っていきましょう。



献立の紹介

● 日本各地の郷土料理を子ども向けにアレンジして取り入れています。

・かしわ飯（福岡県）

九州地方では鶏肉のことを”かしわ”と呼び、炊いたご飯にかしわやごぼう、きのこ、人参などの具材を煮詰めて混ぜた郷土料理を「かしわめし」と呼ぶ。

新米の美味しい季節になりました。

ごはんを食べると、いいことがたくさんあります。
ごはん食の魅力を再確認してみましょう。



お米の栄養

お米の栄養成分は主に炭水化物です。炭水化物は体内で消化されるとブドウ糖となり、ブドウ糖を唯一のエネルギー源とする、脳や神経系の活動も支えています。また、脂質が少なくヘルシーな食品です。さらに、パンやうどんは塩分を含まれますが、ごはんには塩分がないのもメリットの1つです。最新の研究では、ごはんを主食にすると、自然とごはん合う和食のおかずを選ぶので、脂肪のとりすぎを防ぎ、食物繊維が多い食事につながる事が分かっています。

噛む力が育ちます

乳幼児期には噛む力を育てたいですね。「ごはん」は離乳食から使えるほど、消化が良い食品ですが、食べる時は粒状になっているので、きちんと噛まないと食べられません。それに対して「パン」は小麦の「粉」から作られますので、口の中で唾液と混ぜり溶け合うため、それほど噛む力は育たないと言えます。

腹持ちが良い

ごはんは粒状なので、ゆっくりと消化・吸収され、なだらかに血糖値が上がり長時間維持されます。脳にとって非常に安定したエネルギー源になるので、朝からしっかりごはんを食べることをおすすめします。

11月24日は「和食の日」 日本人の心が育んだ食文化～和食～

2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えます。伝えよう。和食文化を。



「自然の尊重」という日本人の精神に基づいた「食」に関する「習わし」を和食文化と位置づけています。

- 多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用
- バランスがよく、健康的な食生活
- 自然の美しさの表現
- 年中行事との関わり