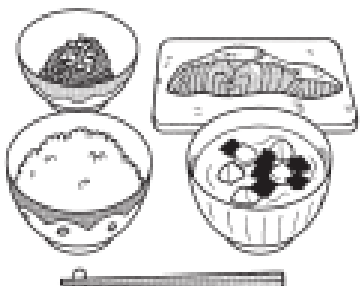
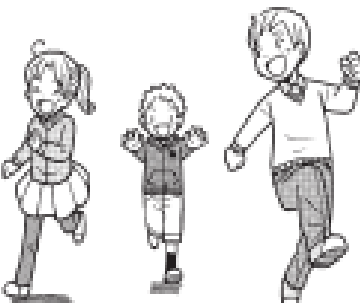


給食だより

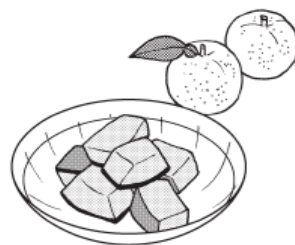
12月
舞鶴市立中筋小学校

ゆんえきりよく 免疫力をあげる生活をしよう

今年もあとわずかとなりました。空気が乾燥し、寒さも一段ときびしくなり、風邪やインフルエンザが流行しやすい時期です。かぜをひかずに、元気に冬を過ごすためには、毎日の生活の中で、次のことを心がけましょう。

 <p>日3食、栄養バランスが整った食事をとりましょう。</p>	 <p>外出後や食事前などには、石けんを使った正しい手洗いや、うがいを行います。</p>
 <p>外で運動をしたり、元気に遊んだりして体を動かしましょう。</p>	 <p>早起き早寝を心がけて、十分な睡眠時間をとりましょう。</p>

12月22日は冬至です！



今年の冬至は12月22日です。冬至は昼が一番短く、夜が一番長くなります。そのため、太陽がよみがえる日も考えられていました。冬至には、かぼちゃやあずきがゆを食べたり、ゆず湯に入ったりします。また、「ん」のつく食べ物「なんきん（かぼちゃ）、れんこん、にんじん、きんかん、ぎんなん、寒天、うどん」など食べると運に恵まれると言われていました。

冬休み中は、クリスマス、年越し、お正月・・・と楽しいことがいっぱいあります。ケーキやごちそうを食べることも多いですね。

体にも歯にも良いです。

食事やおやつを食べるときには...



時間を決めて食べましょう。

食べたらずくに歯をみがくことでダラダラと食べ続けるのを防ぐことができます。

回に食べる量を目の前においてから食べましょう。

袋のまま食べると自分がどのくらい食べたか分からなくなります。一度目の前に並べて全部食べても良いか、少し減らした方が良いかを考えてみましょう。

よくかんで食べましょう。

よくかんで食べると、食べ過ぎを防ぐことができます。



12月の献立レシピ “運盛り”食べ物を使って かぼちゃのそぼろ煮(4人分)

かぼちゃ	240g
鶏ひき肉	40g
じゃがいも	120g
玉ねぎ	160g
にんじん	60g
さつまいも	40g
サラダ油	4g
砂糖	6g
しょうゆ	20g
だしのもと	2g

サラダ油で鶏ひき肉、玉ねぎ、にんじんを炒める。

じゃがいも、かぼちゃを入れ、湯をひたひたまで入れ、調味料とさつまいもを入れる。

じゃがいもとかぼちゃが、やわらかくなるまで煮含める。

