食育だより

12月号

ただ しょくせいかつ せいかつしゅうかん せいかつしゅうかんびょう よぼう 正しい食生活と生活習慣で、生活習慣病を予防しよう

つくことは、将来、生活習慣病を予防するために、とても大切です。



せいかつしゅうかん ぉゃこ いっしょ 生活習慣を親子で一緒にチェックしてみましょう。

□ 朝ごはんを食べずに登校したり、 □ よくじ の時間が不規則になったりする ことがよくある。	 □ 野菜を食べ残しがちである。 □ かたい食べ物が苦手である。
□ おやつをダラダラと、きりがなく食 べてしまうことがある。	□ 食事は、ひとりで食べることが多 い。
□ おやつは、あめ・チョコ・クッキー などの甘い物やスナック菓子が多 い。	□ 遊びといえば、部屋の中でゲームを して遊ぶことが多い。
□ 炭酸飲料やジュースなど、甘い飲 ^{to} み物をよく飲んでいる。	□ 外で体を動かしたり遊んだりすることが少ない。
 □ 魚よりも肉を好む傾向である。 □ 食事は、油っこいものが多い。 	□ な寝る時間が遅く、朝すっきりと起きることができない。

☆ チェックの結果は、どうでしたか?

チェックが付かなかった人は、正しい生活習慣が身に付いています。

Ⅰつでもチェックがついた人は、生活習慣を見直してみる必要があります。 正しい せいかっしゅうかん を身に付けることができるように、チェックが付いたところを改善していきましょう。

けんこう せいかつしゅうかん 健康な生活 習 慣づくりのポイントを紹 介します。 ピぶん 自分がこれならできると思う項目の○に色をぬり、 実践してみましょう。



けんこう せいかつしゅうかん 健康な生活習慣づくりのポイント

- | I 日 3 食 バランスのとれた食事を 心 がける。
- おやつは、決まった時間に量や内容を考えてとるようにする。
- まかなりょうり まお と い にくりょうり 魚 料理を多く取り入れ、肉料理にかたよらないようにする。
- 野菜を多く取り入れた料理にする。
- 歯ごたえのある食べ物を取り入れ、よくかんで食べる習慣をつける。
- 子どもと一緒に料理作りをして、食生活に対する関心を高める。
- 家族で楽しく食卓を囲むようにする。
- 外遊びの時間を積極的につくる。
- 早寝早起きの習慣をつけ、朝ごはんをきちんと食べる。
- 親子で一緒に体を動かして遊ぶ。



目のふるさと



12月23日(金)の献立 ★は新内や近郊地域産の食材

ジャンバラヤ(★おいでまい、★大麦、鶏肉、ソーセージ、玉ねぎ、 にんじん えだまめ 人参、枝豆、コーン、トマト、バター、コンソメ、赤ワイン)

ぎゅうにゅう ★

かぼちゃのチーズ焼き(ベーコン、^歴ねぎ、かぼちゃ、チーズ、 パン粉、パセリ)

ツナサラダ(まぐろ油漬け、★キャベツ、人参、コーン、酢、油、砂糖) 国分寺町産野菜たっぷりスープ(パスタ、宝ねぎ、★キャベツ、

★金時人参、★しいたけ、パセリ、がらスープ、コンソメ、しょうゆ)

ミニベルギーワッフル

野菜がたくさんとれる時季です。 こんげつ 今月は、キャベツ、金時人参、し いたけをスープにたっぷり使って います。ジャンバラヤは、アメリ カ料理でスペイン料理のパエリア が起源だといわれています。

また、ビタミンが豊富で栄養価 の高いかぼちゃを子どもたちが食 べやすいように、チーズ焼きにし ています。

親子でチャレンジクッキング ブロッコリーの中華あえ

【材料】 (4人分) 【発り芳】

ブロッコリー

一株

キャベツ

100g

コーン(サラダ匍など) 20 g

ドレッシング

光さじ2 しょうゆ 究さじし デさじ 1 さとう ごま『油 小さじエ

- ① ブロッコリーは、小房に切り分けて続う。 キャベツは、せん切りにする。
- ② 鍋に湯を沸かし、ブロッコリーを2分ぐらいゆでる。 キャベツを加えてさらに2分ぐらいゆでる。
- ③ 野菜をざるに取り、水で冷やす。水気をきっておく。 ボウルに、水気をきった野菜、コーン、調味料を 合わせて作ったドレッシングを入れてあえる。