



11月食育だより



朝晩の冷え込みが深まり、秋の訪れを感じる季節となりました。11月は、さつまいもやきのこ、ごぼうなど、土の中で育つ美味しい食材が旬を迎えます。これらの食材には体を温める効果や免疫力を高める栄養が豊富です！旬の味覚を楽しみながら美味しく食べ、よく遊び、よく眠り、寒さに負けない元気な体を作りましょう！

食育クイズ

旬の野菜についてのクイズです。
是非お子様と一緒に考えてみて下さい！



Q.かぶはあるものに見た目が似ていることから

「〇〇な」と呼ばれます。〇〇に入る言葉は？

- ①すず
- ②ゆき
- ③もも



A.答えは①すずです！

秋が旬の野菜である「かぶ」は、見た目が「鈴」に似ていることから別の名を「すずな」と言います。他にも「かぶら」「かぶり」とも呼ばれます。

Q.旬野菜である人参ですが、土の中である動きをしています。どんな動きでしょうか！

- ①横に揺れている
- ②ジャンプしている
- ③くるくる回転している



A.答えは③くるくる回転しているです！

人参や大根などの根菜は土の中で成長する際に少しずつ時計回りに回転しています。そのため、人参を抜くときは反対回りの力をかけながら抜くと抜きやすいと言われています。



「いただきます」を大切に☆



「いただきます」という言葉は、感謝の気持ちを表しています。わたしたちは毎日、他の生き物の命をいただいています。

そして、食物を育てる人やそれを運ぶ人、料理をする人など、食卓に並ぶまでに携わるさまざまな人に感謝をしながら食事をしたいものです。子どもたちと食事をしながら「魚はどこから、どんなふうにお皿の上に来たのかな？」などのやり取りをしてみましょう！食事をいただくことに感謝の気持ちが膨らみます！

また、食事の終わりには「ごちそうさまでした」と感謝の気持ちを込めて挨拶ができるように、習慣として身につけたいですね☆



ヌルヌルが消化を助ける！ 栄養いっぱいの里芋



人里でとれることから、【さといも(里芋)】と呼ばれるようになったといわれています。

でんぷんが主成分であるいも類のなかでもカロリーが低く、食物繊維が豊富なため便通を改善させる効果があります。

また、筋肉の収縮をスムーズにし、塩分排出を促すカリウムをいも類の中で最も多く含んでいます。

特有のヌルヌルした成分は胃壁を守り、胃腸の働きを助けるため、ぬめりも逃さず調理して食べましょう！！



旬の果物



11月献立は旬のフルーツである、柿を取り入れています。

是非秋の味覚をお楽しみください。

☆柿の嬉しい栄養素

●食物繊維がたっぷり！

食物繊維が豊富に含まれており、腸内環境を整えて便秘改善に役立ちます。

●ビタミンがたっぷり！

ビタミンC・ビタミンAに変化するカロテノイドを多く含みます。ビタミンCは体内に侵入したウィルス・菌などを攻撃する白血球の働きを強化し、免疫力を高める作用があります。ビタミンAは皮膚や体の粘膜（鼻・口・腸など）を健康に保つ効果があります。皮膚や粘膜はウィルス・菌などの外敵から体を守り、感染症を予防してくれます。



●タンニンがたっぷり！

タンニンはポリフェノールの一種です。タンニンによって柿は渋く感じてしまいます。ですがタンニンは抗酸化作用があり、生活習慣病や老化の原因となる活性酸素の増加を抑えられます。



11月8日は「いい歯の日」です ～歯を大切にしましょう～

乳歯は虫歯になりやすく、進行も早いといわれています。よく噛んで食べることで、習慣的に歯磨きを行うことを子供たちが自分で意識してできるように声をかけてあげてください！

○唾液の役割

①消化酵素"アミラーゼ"による消化作用

唾液に含まれるアミラーゼは噛む程分泌が増え、消化を助けます。

②洗浄作用

口の中の細菌や食べかすなどを希釈し洗い流す働きがあります。

③殺菌作用

口の中に侵入してきた病原体に対して殺菌作用があります。

④口の中を潤し、保護する作用

唾液が口の中を潤し、粘膜が傷つく事を防ぎます。

⑤口の中を中性に

酸性、アルカリ性のものが口に入っても、元の中性状態に戻します。

○噛むことの役割

①味覚の発達

薄味でもおいしく感じられるようになります。

②消化を助け、虫歯を防ぐ

よく噛むことで唾液の分泌が促されます。

③頭のはたらきをよくする

噛むことで脳を刺激します。

④歯並びをよくする

あごの発達を促します。

⑤ことばの発音がはっきりする

よく噛む事で口回りの筋力がバランスよくつきます。

