



食育ひろば

2016年 12月号



いよいよ冬が到来し、寒さも本番を迎えます。寒くなつて、からだが冷えてしまうと、さまざまな体調不良を引き起します。子どもはもともと体温が高めといわれていますが、最近は体温が低い子が増えているようです。今回は、からだを温める食事を紹介します。



『冷えは万病のもと』

からだが冷えると血流の循環が悪(悪い)、手足などの末梢がどこに冷た(なって)しまいます。下痢や便秘を繰り返す、寒さや寒さなどの症状がでることもあります。また、からだの免疫力も低下するので、風邪をひきやす(なって)しまいます。



朝・昼・夕食をきちんと摂る

食事をきちんと摂らないと熱を作るためのエネルギーが不足してしまいます。特に朝は体温が低いので、朝食はしっかり摂りましょう。

からだを温める食事を取り入れる

なべ物や煮物など、温かい料理を食べると、冷えて緊張していたからだが緩み、血行がよくなります。からだを温める食材を摂ることもおすすめです。



✿からだを温める食材✿ 簡単な“見分けポイント”はココ！！

旬

◎寒い季節に旬を迎える食べ物

トマト・きゅうり・なすなどの夏野菜はからだを冷やし、白ねぎ・れんこん・かぶなどの冬野菜はからだを温める。



色

◎色が濃いもの、暖色系(赤・黄・橙)の食べ物

黒豆・小豆・ひじきなどの黒に近い色をしているものはからだを温める。



産地

◎寒い土地で採れる食べ物

バナナ・マンゴー・レモンなどの南国産のフルーツはからだを冷やし、りんご・オレンジなどのフルーツはからだを冷やさない。



育つ場所

◎土の中で育つ食べ物

ごぼう・しょうがなどの根菜類や里芋・山芋などの芋類は、熱い太陽から逃れて地下で育ち、自身にエネルギーを蓄えているので、からだを温める。



水分量

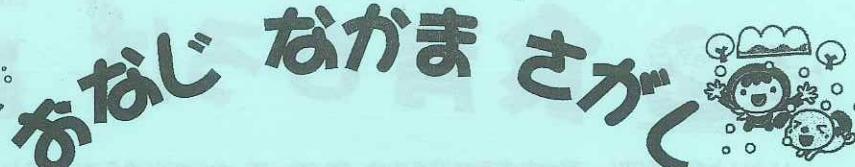
◎水分量の少ない食べ物

にんじん・かぼちゃなどの硬いものは水分量が少なく、豆腐・ヨーグルトなどの軟らかいものは水分を多く含む。水分は尿や汗として排出されないとからだを冷やす。



しつかりごはんを食べたら、外に出て元気いっぱい遊びましょう。からだを動かすことでも、体温の上昇につながります。

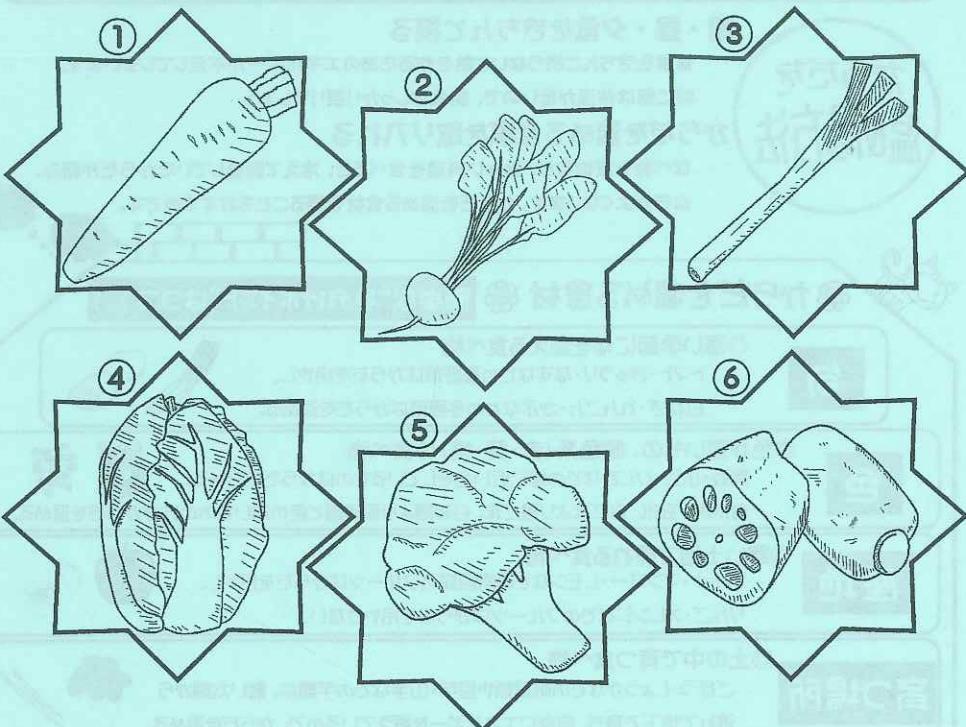
おなじ ながま さがく



ぜんぶ ふゆに とれる やさい だよ。

なまえを しつているかな？

なまえに 「ん」がつく やさいに
いろを ぬつてみよう！



「か」「か」「か」の芋、①「か」「か」・⑨「か」

冬野菜「か」の「か」の芋の名前をなす。

※今年の冬野菜 12月21日付※

「か」「か」「か」の芋、①「か」「か」・⑨「か」

冬野菜「か」の「か」の芋の名前をなす。

※今年の冬野菜 12月21日付※

（この次）