

12 総食屋より

令和7年12月発行 長岡京市立長岡第五小学校

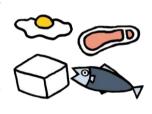
った。 今年もあとわずかとなりました。この |年、元気に過ごせましたか? 年の暮れの |2月は「師走」とも いいます。冬休みを控え、クリスマス、大みそか、そしてお正月と楽しい行事が続きます。かぜなどで体調 くず たいないよう、食事前の手洗いをしっかりしましょう。朝・昼・夕の 3食を規則正しくとり、十分な まいみん からだ やす げんき あたら とし むか 睡眠でよく体を休め、元気に新しい年を迎えましょう。

寒さをふきとばす冬の食事とは?

まむ、あいっぱんき、のりとであるように、食事面で注意したいポイントです。

たんぱく質はたっぷりと!

さかな にく たまで だいず だいず 製品、牛乳・乳製品は、 体を作るたくぱく質を たくさん含み、寒さに まけない丈夫な体をつ くります。



脂質も上手に利用!

油や脂肪などの脂質は を 少しの量でたくさんの エネルギーを出し、体を 温めてくれます。ただし とりすぎには注意しま しょう。



毎日とりたいビタミン C!

がらだっていこうりょく たか 体の抵抗力を高めます。

くだものだけでなく、 野菜やいも類にも多く 含まれています。



のどや鼻の粘膜を強くする ビタミンA

かぜなどのウイルスはのどや鼻から侵入してきます。 ビタミンAはのどや鼻の粘膜を強くし、抵抗力を ^{たか}高めます。

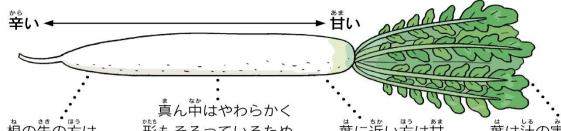


^五手にはかぜなどのウイルスが付着していることがあります。 そのまま食べると手から口、鼻を通ってウイルスが体内に したにゅう 侵入してきます。 ていねいな手洗いでウイルスを流し落と しましょう。



だいこんの部位ごとのおすすめ料理

だいこんは、部位によって替みや学みなどが違うため、それぞれ使いわけましょう。



根の先の方は、 幸みが強いため、 清物やみそ汁に。 形もそろっているため、 おでんや煮物など、い ろいろな料理に。

葉に近い方は甘 みが強いため、サ ラダなどの生食に。

葉は汁の実や 炒め物に。

冬至にかぼちゃ・ゆず

裳室は1岸のうちで、もっとも**遠**が短く、 複が長い首です。この首にかぼちゃ(なん きん) などの [ん] のつくものを食べたり、

ゆず湯に入っ たりすると、 かぜをひかな いといわれて います。



冬休みのすごし芳について



ことしてきるじ 今年の冬至は12月22日です。

きゅうしょく 給食では"かんてん"と"にんじ

・ ぱい いとかんてん ん"の入った「糸寒天のサラダ」

をいただきます。お楽しみに!











冬休みに入っても、学校がある自と筒じように、草寝、草起き、朝ご はんを心がけて、かぜ予防のために手洗い、うがいを徹底しましょう。 また、年末年始は、いろいろなものを食べる機会も増えると思います。 食べすぎには気をつけましょう。