12月 食育だより

こんにちは。 きゅっしょく 給食のせんせいです♪

今年もあとわずかになり、寒さも本格的になってきました。 ②は空気が乾燥し低温のため、感染力の強いインフルエン ザも流行りだします。

日頃から寒さに負けない体づくりを心がけ、楽しい冬休みを 迎える準備をしましょう。



寒さに負けない体をつくろう!

葉さに負けない丈夫な体をつくるには、体調を整え、好き嫌いをしないでバランスのよい食事をとることが大事です。

♡風邪に負けない抵抗力がつくもの(ビタミンA・ビタミンC)



▽体力がつくもの(消化のよいたんぱく質)



♡体を温めるもの(脂質)

<u>※でも、とりすぎに気をつけよう</u>









なっとう

お節料理について知ろう♪

お節は元草や桃の節句、端午の節句といった季節の節首に、禅様にお供えする『御節供(おせちく)』が語源です。

おせち料理は『めでたさを重ねる』という縁起をかつぎ、重箱に詰めて出されます。 今も伝統的な食文化として受け継がれており、五穀豊穣や子孫繁栄など、 料理の一つ一つに家族の健康や幸せを願う気持ちが込められています。

