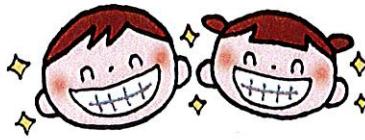




食育だより

令和5年11月号 (作成者) 栄養士 野原正子

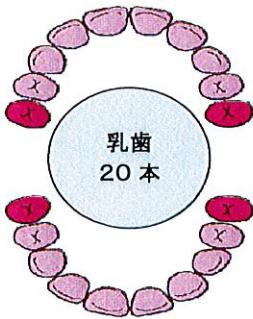
11月8日は
いい歯の日



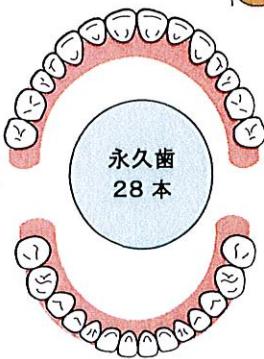
「歯」について、知っているかな…
お子さんに話してみましょう！



「こどものは」は
なんぼんある？



「おとなのは」は
なんぼんある？



※親知らずは含みません。

「は」と「ほね」は
どちらがかたい？



「は」は
なんのためにあるの？



- ①たべものを かむ
- ②はなす
- ③ひょうじょうを つくる
- ④ちからを だす



いい「は」って
どんな「は」？



- ①むしばがない
- ②よごれていない
- ③とけたりかけたり
していない

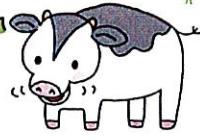
いい「は」に
するためには
どうしたらいい？



- ①よくかんでたべる
- ②はみがきをする
- ③はいしゃさんに行く



咀しゃくの大切さ



食事をするときに「噛む」ことをどれだけ意識していますか？ 噛むことは食べ物を噛みくだくだけでなく、身体にうれしいことがいっぱいです。

- ①肥満予防
- ②集中力・記憶力アップ
- ③むし歯予防
- ④食べ物の消化・吸収アップ

食事の時間が短かったり、せかしたりすると、どうしても噛まずに飲み込んでしまいます。食事時間は30分程度とり、「カミカミだよ」「よく噛んで食べるとおいしくなるよ」などと声かけしながら、よく噛む習慣をつけましょう。

人参ケーキ（給食おやつから）

〈材料〉

- おろした人参…60g
- ホットケーキミックス粉…115g
- 牛乳(又は豆乳)…37g
- 油…26g
- 砂糖…26g
- バニラエッセンス…少々



〈作り方〉

- ①人参はすりおろす。
- ②ボウルに、牛乳(又は豆乳)と油を入れよく混ぜ合わせる。
砂糖も加え、さらによく混ぜる。
- ③ホットケーキミックス粉を混ぜる。
- 型に流す。あらかじめ予熱したオーブンで、
180°C 25分焼く。

