



冬の食生活 ～寒さに負けない体をつくきましょう～

寒さが一段と厳しくなってきました。空気も乾燥し体調をくずしやすい季節です。冬の寒さに負けない体を作るためには、日頃から規則正しい食生活と十分な睡眠をとることを心がけましょう。

積極的にとりたい栄養素

●たんぱく質

たんぱく質は、血や筋肉、骨など元気な体を作るために必要な栄養素です。寒さで消耗した体力を回復させ、病気やけがに対する抵抗力をつけてくれます。

肉・魚・卵・大豆類・牛乳・乳製品に多く含まれています。



●ビタミンA

ビタミンAは、のどや鼻の粘膜を正常な状態に保つ働きがあります。不足してしまうと粘膜が弱くなり、ウイルス等が体に侵入しやすくなります。

ほうれん草・人参・南瓜などの緑黄色野菜、チーズやレバーに多く含まれています。



●ビタミンC

ビタミンCは、寒さからのストレスに負けないようにしたり、体の免疫力を高める働きがあります。また、乾燥しやすい冬に多い肌荒れを防ぎます。

果物や野菜類、さつまいも、じゃがいもなどに多く含まれています。



寒い冬は風邪予防もかねて、湯豆腐や寄せ鍋、シチューや味噌汁などの温かい食べ物を食べて、体を温めましょう。



12月21日(土)は冬至です♪

冬至とは、1年で最も昼が短く、夜が長い日のことです。この日に小豆やかぼちゃなどを食べると病気にかけにくいという言い伝えがあります。保育所の給食では、20日(金)のおやつに『小豆入り南瓜団子』がです。

