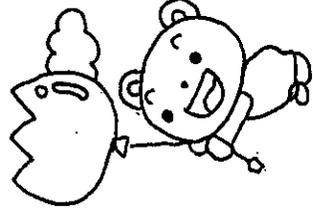


Gen-kids



2019、5、7
さくらぎこばん
食の委員会

新年度が始まり、早くも1ヶ月が経ちました。新しいクラスへと変わり、緊張して
子どもたちも少しずつ笑顔が溢れたように感じられます。子どもたちと保護者の
皆様がバカも身体も健康に過ごせるよう食の情報をお届けします。

げんきkidsのご紹介

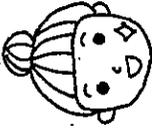
Gen-kidsに登場する4人のげんきkidsです



げんこ
(かーぼーくん)



げんこ
すたーくん



げんこ
だいたん



げんこ
はーちゃん

（ま）た（わ）が（こ）に（と）く（じ）ョ（ウ）し（て）い（ろ）い（ろ）
し（ょ）が（い）し（ま）す（よ）よ（ろ）く（お）が（い）し（ま）す！！

今後のGen-kidsは

火田のの様子、おすめぬのレシピ、食に関する

情報をお伝えしていきます！！

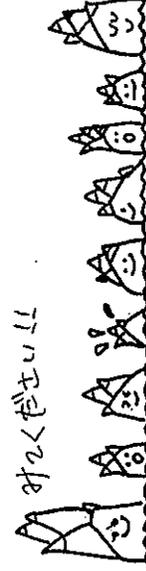
新しいメニューも増えていきますので



〜タケコをたべよう〜

新鮮なものは生で食べられますが、時間が経つに
つれ、えぐみが増えるので、之を避け早く食べ
ます。栄養満点のタケコをじっくり味わえ

たいくたせいで！！



クラスの食事の様子

進級・入園してから子どもたちそれぞれのよ
うに食事しているのか、簡単ではあります
が、各クラスの
食事の様子をお伝えします。

1才ぐみ … 自分で食べる量を意識しはじめて（5歳児）
盛つけます。大きな声を発する
栄養士さんにもたくさん褒められ喜ぶことが
多いです。

2才ぐみ … おかずの上品をバイキングで盛りつけています。
お友達との会話も弾み楽しいクラスだと
なっています。

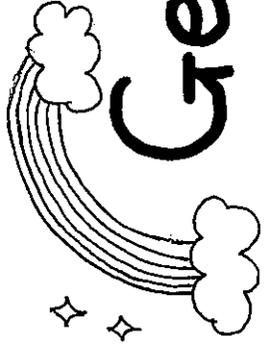
3才ぐみ … 新しいテーブルの食事、物まわり慣れして
います。お友だちを自分より先にいただきます。お友だち
の友達と一緒に盛りつけを楽しんでいます。

4才ぐみ … 完食のスピードが速いので、お友だちも現出し
ています。お友だちの話を聞いて、お友だちも現出し
ます。お友だちの話を聞いて、お友だちも現出し
ます。

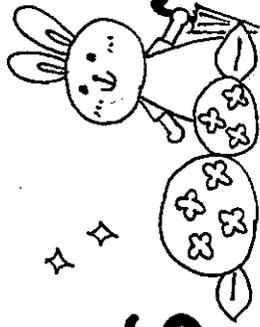
5才ぐみ … 手が空くまで待つ、スプーンやフォークを使おうと
頑張る姿が見られます。お友だちと遊ぶこと
も、お友だちのお友だちの視線を気にせず、お友だち
と一緒に楽しんでいます。

6才ぐみ … 手が空くまで待つ、スプーンやフォークを使おうと
頑張る姿が見られます。お友だちと遊ぶこと
も、お友だちのお友だちの視線を気にせず、お友だち
と一緒に楽しんでいます。

7才ぐみ … 上手にスプーンやフォークを使おうと
頑張る姿が見られます。お友だちと遊ぶこと
も、お友だちのお友だちの視線を気にせず、お友だち
と一緒に楽しんでいます。



Gen-kids



R1.6.3

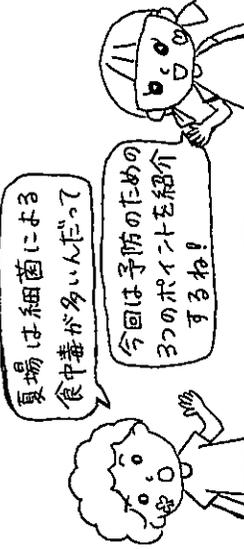
No.2

さくらぎこばん
食の委員会

梅雨に入る6月は湿度が高く寒暖差も大きい。ため体調を崩しやすい時期です。また湿度が多いと食中毒の可能性も高くなります。しるぐみさんはお泊り保育もあります。健康、衛生面に気を付けて元気に過ごしましょう。

食中毒に気を付けよう!

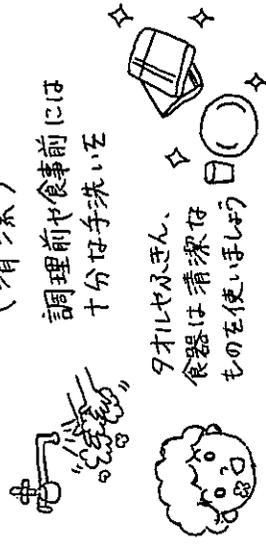
食中毒予防のために普段お家のなかで気をつけていることはありますか?



夏場は細菌による食中毒が多いんだって

今回は予防のための3つのポイントを紹介するね!

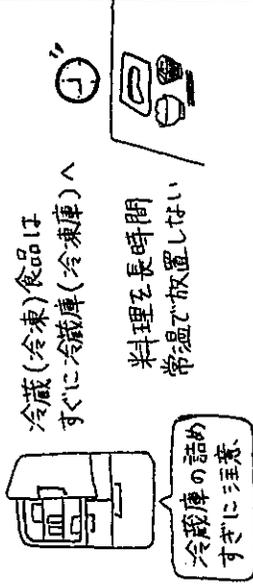
☆菌をフけない (清潔)



調理前や食事前には十分な手洗いを

タオルやふきん、食器は清潔なものを使いましょう

☆菌を増やさない

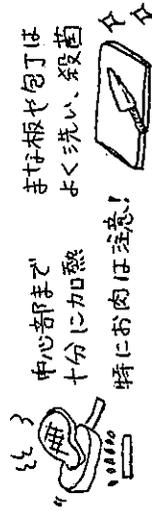


冷蔵(冷凍)食品はすぐに冷蔵庫(冷凍庫)へ

料理を長時間常温で放置しない

冷蔵庫の詰めすぎに注意!

☆菌をやっつける (加熱・殺菌)



中心部まで十分に加熱 特別にお肉は注意!

3つのポイントを守って食中毒を予防しましょう!

6月の旬の食材

<アジ>

アジは良質のたんぱく質が豊富です。またDHAやEPAも多く含まれます。DHAは脳の働きを良くする効果があるといわれます。一年中出回りますが日本近海では春から夏が脂がのっておいしい時期、流通量も増え、価格も手ごろになります。塩焼きやから揚げ、フライなどどんな調理法でもおいしく食べられます。

<ピーマン>

夏はおいしいピーマンがたくさん出回る季節です。ビタミンCが豊富で、加熱しても栄養が損なわれにくく、油と摂取することで吸収がよくなるという特徴があります。疲労回復や風邪予防、美肌に効果的。ピーマンは夏バテしやすい暑い時期に積極的に食べたい野菜です。

お箸の進め方

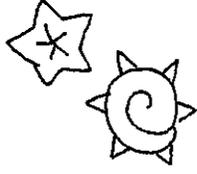
スプーンやフォークを鉛筆持ちできる方にならば箸の練習を始めてみましょう。箸の持ち方を教える際は「コミュニケーションを大切に、褒めたり励ましたりして「ヤリたい!」という気持ちの後押しをあげましょう。

箸を使うことを強制したり練習を厳しくしたりしてしまうと、子どもの自尊心を失わせてしまう上、楽しみははずすの食事が嫌になっちゃいます。一つ一つのステップでしっかりと褒めてあげ「できた!」という達成感を感じられるようにしましょう。





Gen-kids



R1.7.1 No.3
さくらぎこばん
食の委員会

夏が近づくこの季節。蒸し暑い日が続いていますが、子どもたちは汗をいっぱいかきながら夢中にならず、色々な遊びを楽しんでいます。夏野菜には、水分がたっぷり含まれています。生で食べたり、身体にこもった熱を身体の中から取り除くのに、生で食べたり、身体にこもった熱を夏に不足しがちな栄養素を簡単に補給できます。

土用の丑の日

土用の丑の日によくいうなごを食べるけど、うなぎにはどんな栄養があるのかな？



☆ビタミンB1

- ・疲労回復
- ・食欲増進

☆ビタミンA

- ・目の健康維持
- ・免疫力アップ



うなぎは栄養たっぷりだから夏バテ予防に良いと言われているのね!

「土用の丑の日」に食べるのは、他の

① がうなぎよりも良いと

言われているよ。

梅干し



うどん



みんなも「土用の丑の日」は、

② のつくものを食べて栄養をつけ、

元気に夏をのりきりしましょう♪



砂糖の取りすぎに注意しましょう!

砂糖の取り過ぎは、むし歯・肥満の原因になるだけでなく、ビタミンB1を大量消費してしまったり、身体にこもったビタミンB1が不足すると、食欲不振、倦怠感、疲労感、集中力低下などの症状が出ます。

☆ 1日の砂糖の目安量 ☆

子ども 1才～2才 5g = 1コ (角砂糖)
3才～5才 10g = 2コ

角砂糖何コ分??

- ・ 100% 果汁ジュース (100cc) 3コ
- ・ 清涼飲料水 (100cc) 2、4コ
- ・ スポーツドリンク (100cc) 1、3コ
- ・ アイスクリーム (100ml) 4、6コ
- ・ ゼリー・プリン (100g) 3コ

子どものおやつは補食(軽い食事)と考え、砂糖の少ないものを取りましょう!



おにぎり



ごま粥



バナナ



せんべい



無糖ヨーグルト + フルーツ

+

牛乳やお茶

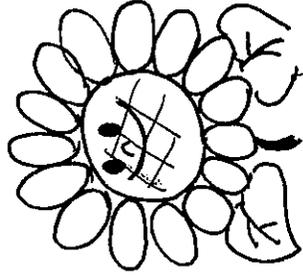
が砂糖が少なくオススメです♪

砂糖の取りすぎを防ぎ、元気に夏を過ごしましょう!

さくらぎ農園



6月はきゅうりを収穫しました。洗って何もつけずに食べたい!! という子が「おかわり! もっと食べたい!!」という子がたくさんいました。ゴーヤ、スイカ、枝豆も育てています。今から楽しみですね♪



Gen-kids



R1.8.1 No.4
たくらぎこばん
食の委員会

よくやく梅雨が明け、眩しい太陽の陽射しと共に暑い暑い夏が

やってきました。水あそびやお祭りなど楽しい夏の季節である一方で、夏バテや熱中症にも
気をつけたい時期です。熱中症は炎天下特有のものではなく、曇りの日、夜、屋内でも起こる可能性が

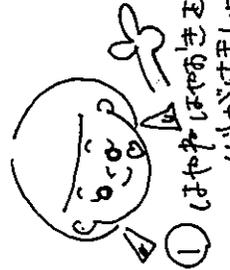
気をつけましょう！夏の生活リズム

夏の時期お休みが続くと...

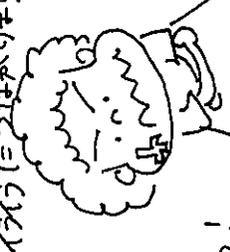


生活リズムが崩れていませんか？

1年内日時計が狂うと
リズムにズレがります



① ぼやけやめまぼろし
（じか）がけまぼろし！

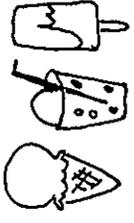


② 車まで重い運動、お風呂にゆっくり入って
3分もかき習慣をつけましょう



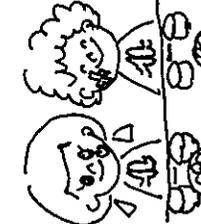
③ 冷たいものを食べ過ぎると
胃を冷やしてしまいます。

冷えお腹が痛く
なったり食欲がなくなるの
原因になります。
水分補給は必ず
おこなってください！！



④ 決まった時間にご飯を食べましょう！

間食ばかりで食事の量が
少ないと夏バテになります。
お刺身汁も夏の疲れを
胃腸にひきこります。



があります。どんな場所にも十分な湿度に水分を補給しましょう。

たくらぎ農園

7月は、夏野菜がたくさん収穫できました。

○きゅうりは豊作で、サラダに混ぜています。

○ゴーヤは、きゅうりが収穫して、リッチマヨネーズで和えて
食べました。

○元は、まめほしゅうが収穫して塩茹でして食べました。

自分たちで育てたえびめを食べられるのが嬉しいようで、苦手が子も
おかわりをしています。

○スヤも実ができてほしゅうぐんぐん成長しています。

① えびめの栄養素

えびめは、豆と野菜の両方の栄養の両点を持つた
緑黄色野菜です。夏の肉」といわれている大豆同様、ポリフェ
ノール豊富なタンパク質に富んでいます。夏バテの原因となる
食欲不振から来る栄養不足の解消や疲労回復に
大変効果的なのです。

夏野菜の体を守ろう

トマト

免疫アップの効果があります！



全体が赤く、ずりりと重い
皮に張り、ツヤがあるのが
新鮮です。

ピーマン

風邪予防や美容効果があります。



皮はツヤがあり、新鮮さが
わかるように見えます。

ナス

目の疲れに効果的です。



皮は栄養がたっぷり
ため、お料理の際は
皮ごと使ってください！

とうもろこし

二糖質回復の効果があります。



頭の皮が茶色に
なるとはしたものに
注意しましょう！

夏には栄養素がたっぷりと言いますが、野菜がたっぷりあります。
野菜の栄養もたくさん摂取して暑い夏を元気に乗り越えましょう。