たべものしんぶん

おうちの人といっしょによんでね

令和6(2024)年7月号　千里丘小学校

どんな夏休みをすごす？！

もうすぐ夏休みですね。1年生は初めての給食はどうでしたか？夏休みは給食がないですね。学校がないと寝る時間、起きる時間も不規則になったりクーラーのきいた部屋でゲームをしながらお菓子をパクパク食べていて気づいたら1袋を食べてしまっていた！ということや、つい夜ふかしをして、夜遅くに食べたり…食生活も乱れることがあるかもしれません。睡眠や食事はみなさんの心と体の調子に直結します。夏休みも元気に楽しくすごせるように、食生活で心がけてほしいこと、カンタンにできることを紹介します。

それは・・・

「よくかんで食べる」です！！！

つい食べ過ぎてしまったり、運動時間も減りがちな夏休み。よくかんで食べると食べ過ぎをおさえることができます！それだけでなく、よくかむといいことがいっぱいなんです！合い言葉は・・・

よくかむとこんなにいいことがあるのですね！
では、何回くらいかむとよいのでしょう？

30回くらいと言われています。1,2,3・・とかむ回数を30まで数えるのが難しいという人は、「あ・り・が・と・う・ご・ざ・い・ま・す」と頭の中で3回唱えながらかむと、ひとくち30回かむことが達成しやすくなります！

ひみこのはがいーぜ

「よく噛む」ことの効果を覚えやすいフレーズにしたものです。

卑弥呼の食事は、赤飯の強飯、山の幸、いのしし肉、木の実（クリ・クルミ）など、現代の食べ物と比べるととても硬いものでした。当時の噛む回数は1食で約4，000回とも言われています。

ひ 肥満防止 よく噛むことで、満腹感が得られ、肥満を防ぐ	み 味覚の発達 よく噛むことで、食べ物の味を味わうことができる	こ 言葉の発音 よく噛むことで、口の中の筋肉が動き、ハッキリとした発音になる	の 脳の発達 脳に血液と一緒に栄養分が運ばれて、脳の働きが活性化する
は 歯の病気予防 よく噛むと歯のお掃除にもなり、歯ぐきの血流もよくなる	が ガンの予防 よく噛むことで唾液の分泌が促され、癌の予防につながる	い 胃腸快調 よく噛むと、消化吸収を抑止し、胃腸の働きを良くする	ぜ 全力投球 よく噛むことであごが発達し、全身に力がいきわたる

かみかみ

かむ回数をアップさせるコツ

1）切り方を工夫する

食材を大きく切るとかむ回数がアップします。野菜は乱切り、肉なら厚切りにするなど工夫をしてみましょう。

キュウリの輪切り

咀嚼回数 62回

キュウリの乱切り

咀嚼回数 79回

咀嚼回数　：　食材を10ｇずつ量って口に入れ、かんで飲み込むまでの咀嚼回数を計測しました。9歳児1名が各食材を3回実験し、その回数の平均数値です。

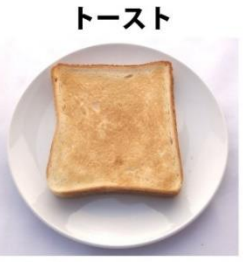
2）水分を少なくする

焼き物、炒め物など料理の水分を少なくすると飲み込みにくくなり、無意識にかむ回数を増やしてだ液を出そうとするため、よりかもうとします。飲み物といっしょに食事をすると、流し込んでしまうことにつながるため、食べ物はよく噛んでだ液といっしょに飲み込み、そのあとで飲み物を飲むようにしましょう。

食パン

咀嚼回数 97回

トースト



咀嚼回数 148回

裏面もよんでね

学校では、今、１年生がさつまいも、
２年生がミニトマト、
３年生が鳥飼なす
といろいろな野菜を育てています。
先日、３年生がにんじんはどこの
部分を食べているのかな？という
問題に取り組んだそうです。他の
野菜もいったいどの部分が大きく
なったのを食べているのでしょう？
みなさんもクイズに
レッツチャレンジ！　↓↓↓

食べているのはどこ？クイズ

私たちがふだん食べている野菜は、植物のどの部分なのか知っていますか？
下の絵の野菜は、葉・花・くき・実・根のうち、どの部分なのかを考えて、〔　〕に書きましょう。

大根
〔　　〕

かぼちゃ
〔　　〕

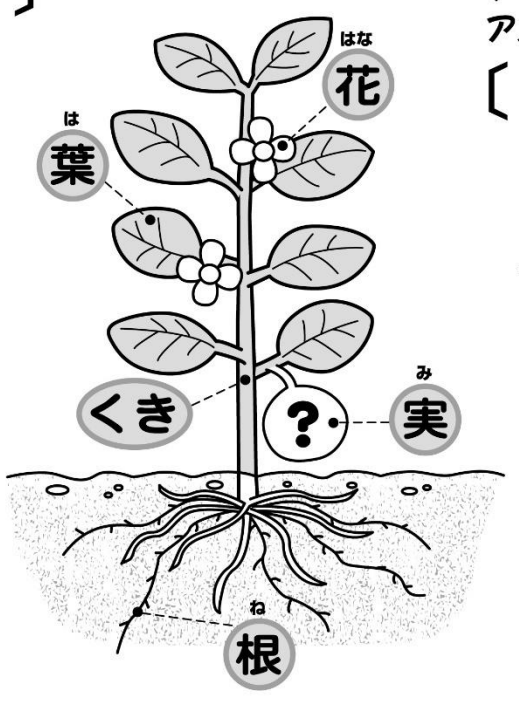
グリーンアスパラガス
〔　　〕

じゃがいも
〔　　〕

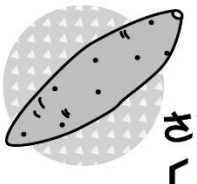
ブロッコリー
〔　　〕

たまねぎ
〔　　〕

ピーマン
〔　　〕

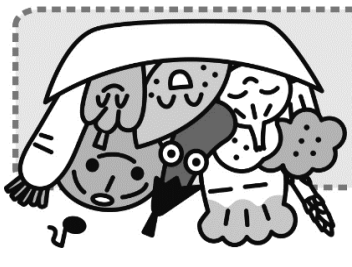


ナス
〔　　〕



さつまいも
〔　　〕

白菜
〔　　〕



こたえ
大根…根　かぼちゃ…実　グリーンアスパラス…くき　ブロッコリー…花
（ほんとうは花のつぼみ）　ピーマン…実　白菜…葉　さつまいも…根　ナス…実
たまねぎ…葉（葉のつけねの部分）　じゃがいも…くき（地下のくきの部分）

きゅうしょく
給食レシピ

乱切り

きゅうりの肉みそかけ

材料（4人分）
豚ミンチ　100g／きゅうり　2本／にんにく　5g／しょうが　5g／★（みそ　25g　砂糖　大さじ1　酒　小さじ1　しょうゆ　小さじ1）／しょうゆ　小さじ1／ごま油　小さじ2

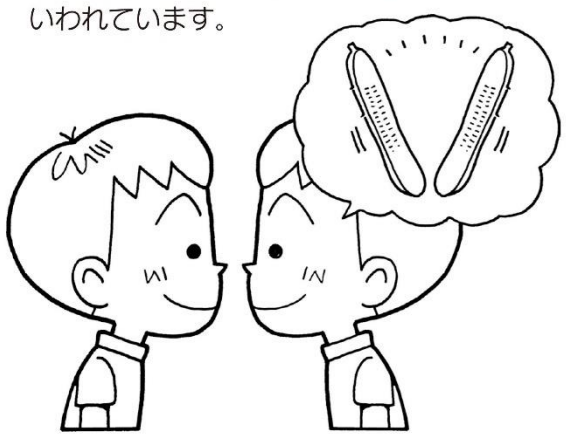
作り方
1．にんにく・しょうがはみじん切りにする
2．きゅうりは乱切りにする
3．フライパンにごま油を入れ熱し、にんにく・しょうがを入れ、香りが出てきたら豚ミンチを入れ炒める
4．★を入れて混ぜる
5．きゅうりを入れ、炒める
6．しょうゆ小さじ1を回し入れ、混ぜて仕上げる

（給食ではきゅうりはゆがいています。）

給食では「なす」だと思った！という声も多々ありました！
夏野菜の「きゅうり」は火を通してもおいしいです！乱切りでかむ回数もアップ！
おうちでぜひつくってみてください★

★きゅうりにまつわる★

食のことわざ

瓜二つ

顔かたちなどが、見わけがつかないくらい似ていること。
瓜（きゅうりなど）をたて二つに割ると、両方とも同じ形をしていることから、こういわれています。