

朝ごはんを食べよう

一日の食事で最も大切な朝ごはん。忙しい中で朝からしっかり食べることは大変なことです。朝ごはんに「食育」の第一歩です。生活リズムを整えて、元気な一日のスタートを朝ごはんから始めましょう。

★朝ごはんて体内時計を整える



1・目覚ましスイッチ

体内の時計は、朝の光の刺激で脳の中核時計を前進させ、朝ごはんて臓器の末梢時計を前進させています。もし、朝ごはんを食べないと、臓器の末梢時計は動きだすことができず、目覚め感がなく、活動性が低く、時差ボケのような状態になります。朝ごはんは、目覚ましスイッチ。身体を目覚めさせ、健康的な「朝型」を形成します。

朝の光で中枢時計が動く



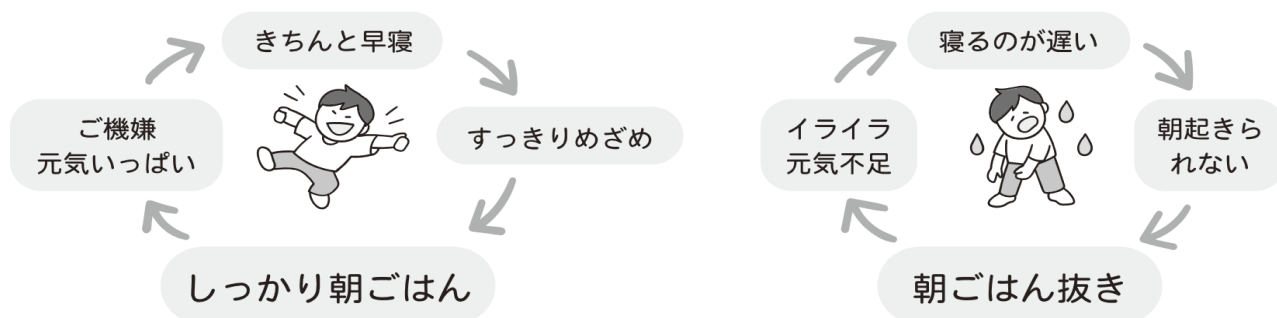
朝ごはんて末梢時計が動く



2・生活リズムを整えて活力アップ

朝ごはんが起点となり、正しい生活リズムをつくることで、子どもたちは健康で、活力ある生活を送ることができます。朝ごはんからスタートする「朝型」の生活習慣は、肥満になりにくく、学校の成績、運動能力に優れ、うつや精神障害などのリスクが低いことがわかっています。

<一日の生活リズムは朝ごはんから>



★朝ごはんてしっかり栄養補給

1・朝ごはんの栄養の重要性

乳幼児期は、体重1kgあたりのエネルギーや栄養素の必要量が、大人の2~3倍です。しかし、子どもは胃の大きさが小さく、咀嚼・嚥下・消化機能も未熟です。そのため、一度にたくさんの食事を摂ることができないので、子どもにとっては、1回1回の食事がとても大切です。

2・朝:昼:夜の食事のバランス

朝ごはんは、昼食や夕食と比較して軽くなりがちですが、理想はしっかりと。朝:昼:夜は同等で、そこにおやつをプラスするのがベストです。



3・朝ごはんに食べたい食材

・ごはん(米)

お米はエネルギー源となる炭水化物を供給してくれます。体温を上げる働きがあり、活動の源になります。しっかりごはんを食べましょう。



・納豆・豆腐・卵・牛乳など

たんぱく質を多く含む食品は、子どもの身体の成長には欠かせない食品です。ごはんにプラスして必ず摂取しましょう。



・野菜や果物

野菜や果物に含まれるビタミンAやビタミンCには、身体の調子をととのえ、抵抗力をアップする働きがあります。



4・朝ごはんづくりのコツ

・パターン化すると楽!

忙しい毎日の中では、朝ごはんが負担にならないように、パターン化しておくのがおすすめ。いつもの食事だと準備しやすく、子どもも安定して食べてくれます。

・夕食時に朝ごはんの準備をしておくで楽!

翌日に使うことができる野菜を夕食の調理時に切ったり、煮たりしておくことで、朝食の時短につなげましょう。まとめて作って冷凍しておくのもおすすめです。

・総菜はたくさん作って冷凍して使いまわすと楽!

「ひじきの煮物」や「小松菜のふりかけ」をたくさん作って冷凍しておきましょう。ごはんに合わせてチャーハンにしたり、卵と合わせてオムレツに。ひと手間加えると主食・主菜に変身します。

5・朝ごはんをしっかり食べるための生活チェック

- 夕食は寝る2~3時間前に食べ終わる
- 夜のブルーライト(スマートフォン等)は厳禁とする
- 寝る前は激しい活動をしない
- 寝る時は部屋を暗くする
- 朝はゆとりを持って起きる
- 朝の光を浴びる



出典: わんぱくランチ

😊 肉みそ揚げぎょうざ 😊

~給食メニューから

<材料> つくりやすい分量

- ・ぎょうざの皮 30枚
- ・豚ひき肉 150g
- ・にら 50g
- ・キャベツ 100g
- ・ねぎ 50g
- ・生姜 1かけ
- ・片栗粉 大1 A
- ・米みそ 大2 A
- ・ごま油 大1 A
- ・揚げ油 適量

<作り方>

- ①生姜の皮をむいてすりおろす。
- ②にら・ねぎ・キャベツをみじん切りにする。
- ③ポウルにひき肉と①②Aを入れてよくこねる。
- ④できた具をぎょうざの皮で包み、油で揚げる。
- ⑤両面がきつね色になったら出来上がり。

具に味付けしてあるので、何もつけなくてもおいしく食べられます😊

