

魚を食べて健康生活

魚を食べると「頭がよくなる」「生活習慣病を予防できる」など、健康に良いことは広く知られています。その一方で、毎日の食事では、肉を中心とした食生活を送る家庭が増え、魚離れが進んでいます。子どもを「魚好き」にするためには、いろいろな魚を食べ慣れることが大切。手軽に食べる方法を知って、家庭の食卓に取り入れましょう。

★魚の優れた栄養成分

魚は優秀なたんぱく源。また魚油は、肉とは違い不飽和脂肪酸であるDHA(ドコサヘキサエン酸)・IPA(イコサペンタエン酸)を豊富に含んでいて、脂質代謝異常を予防し、動脈硬化や虚血性心疾患の発症を抑えます。さらに魚の身には、カルシウムやビタミンなど、体に必要なものがいっぱい含まれています。

●血合肉

ビタミンの宝庫、そして酸素の運搬と貯蔵を行う鉄がたくさん含まれています。

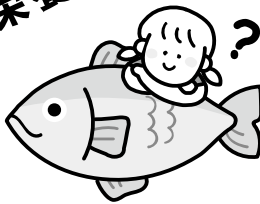
●普通肉

体を構成する主成分となるたんぱく質が豊富。また、健康に欠かせないIPA・DHAを含みます。

●筋隔(きんかく)

魚の筋肉を縁どっている白い筋、骨の健康に欠かせないカルシウムが豊富に含まれています。

魚の栄養



●皮

目や皮膚の健康を保つビタミンAを含有。黒い皮には成長を促すビタミンBが豊富です。

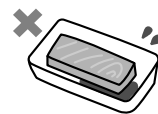
●骨

カルシウムが豊富で、組織結合の主成分であるコラーゲンもたくさん含まれています。

★魚を楽しむコツ

1・新鮮な魚を選ぶ

子どもは魚の臭い、味にとっても敏感なので、必ず新鮮なものを選びましょう。切り身の場合は、パックを傾けて、液汁がないもの。イワシやアジなどは目がきれい、ハリがあってウロコが落ちていないものを選びましょう。



2・子どもが食べやすい魚を選ぶ

魚が苦手な場合は、身がやわらかく、淡白な白身の魚からスタートしましょう。骨が取りやすく、食べさせやすい魚を、「魚売り場の店員さん」に聞いてみるのもよいかもしれません。

[食べやすさ]



3・魚調理への苦手意識を減らす

魚調理が苦手な理由は「においが手につく」「ゴミが生臭い」といったこと。手につくにおいは、酢で洗ってから石けんを使えば落ち、生ごみの魚臭さは熱湯をかけるだけで驚く程消すことができます。魚に触れることが嫌な場合は、切り身や缶詰から始めてもOK。まずは、魚を家庭で調理することに挑戦してみましょう。

4・いろいろな魚の調理法を知る



生臭さが消えておいしさアップ
強火で、皿に盛った時に表になる面から先に焼くのがポイント



煮汁と一緒に食べることでおいしさアップ
煮たての調味料に魚を入れるのがコツ



ふっくらと、旨味と香りを感じるおいしさ
淡白な白身魚が最適
強火で蒸すのがポイント



油のジューシーさが加わって食べやすさアップ
材料の水気をしっかりきって
少量ずつカリッと揚げるのがポイント

5・加工食品を上手に利用する

新鮮な魚を使った「加工食品」を上手に活用しましょう。ただし、一般的な魚肉ソーセージ、ちくわ、かまぼこなどは、食塩が多く含まれるので、日常的に食べることは避けましょう。最近、注目されている「さば缶」にも食塩が入っているので、使用する際には、魚の塩分を利用して、調味料を加減しながら、上手に活用しましょう。

出典：わんぱくランチ

😊 こども園の給食メニュー 😊

まぐろの甘タレ焼き

<材料>

・かじきまぐろ

つくりやすい分量

4切

<作り方>

①Aの調味液をボウルに入れてよく混ぜる。

②鉄板にかじきをならべ、うえから調味液をかける。

③200℃18分焼く。

A [・醤油
・みりん
・砂糖

大2
大2
大2

フライパンでもOK😊
焦げやすいのでクッキングシートをしくといかも