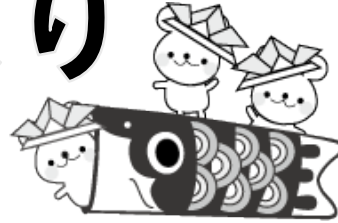


給食だより

令和5年5月
連島こども園



朝ごはんを食べましょう！

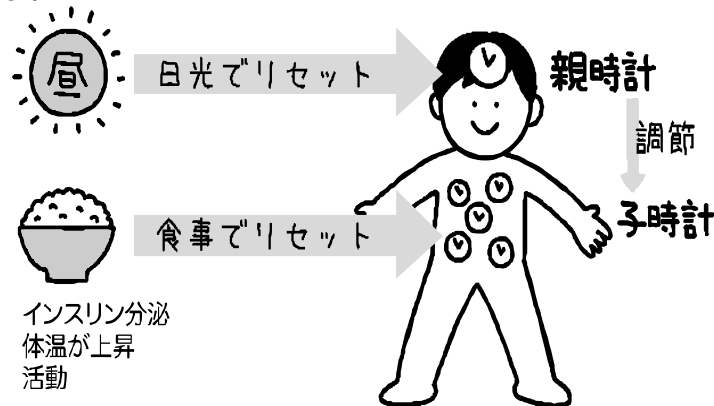
朝ごはんには、二つの大きな役割があります。一つ目が、人の体に備わっている「体内時計」に働きかけて、眠りから活動に向かうリズムを整えること。二つ目が、日中の活動に必要なエネルギーと栄養素を補給することです。

忙しい毎日の中、朝からごはんをしっかり食べることは大変なことですが、乳幼児期は、生活習慣の基礎を築く大切な時期です。生活リズムを整えて、朝ごはんから一日をスタートできるように心がけましょう。

●朝ごはんて体内時計を整える

通常、人間は、昼間は覚醒状態にあり、夜間は睡眠状態にあります。この約24時間周期で繰り返される睡眠覚醒リズムのことを『体内時計』と呼びます。この『体内時計』は朝の起床後に浴びる太陽の光の刺激で、毎日リセットされています。そして、『体内時計』には、「朝の光」で調整されている親時計（脳の交叉上核）と、親時計からの指令を受けて間接的に同調している子時計（皮膚・内臓・免疫細胞など）があります。子時計の中には、腸や肝臓などの消化系の細胞が含まれており、食事は子時計の時刻調整に影響を与えています。

つまり、朝ごはんは、子どもにとって必要な栄養を補給するだけでなく、眠りから活動に向かうリズムを整える重要な役割を果たしていると考えられています。



●朝ごはんて栄養補給

子どもは体が小さく、成長のためにたくさんのエネルギーと栄養素を必要としています。なんとその量は、大人に比べて2~3倍！子どもにとっては、1回の食事がとても重要になってきます。朝ごはんを食べる習慣がないと、慢性的に栄養が不足する状態が続くこととなります。



＜朝ごはんて食べたいのは？＞

☆お米

お米はエネルギー源となる炭水化物を補給でき、活動の源になります。

☆肉・魚・卵・大豆製品

たんぱく質を多く含む食品は、子どもの成長に欠かせない食品です。朝食では、炭水化物とたんぱく質を一緒にとることがおすすめです。

☆野菜や果物

野菜や果物に含まれるビタミンには、体の調子を整える働きがあります。野菜は、子どもの好き嫌いが多い食べ物の一つです。忙しい朝は子どもが食べ慣れているものを提供するように心がけましょう。

朝ごはんを作るコツ

- 毎日、似たようなメニューでもOK！
- 前日の夕食作りの時に一緒に下ごしらえして一品プラス！

野菜を切ったり、途中まで煮て、小鍋に取り分けて汁物にしてもよいですね。夕食を多めに作って、朝ごはんの一品にするのもおすすめです。

- 加工食品を上手に利用しよう！

ウィンナーやハムは、子どもにとって食べやすい食品ですが、食塩と脂が気になります。そのまま食べるのではなく、野菜と混ぜてサラダにしたり、スープに加えるなどして活用しましょう。

