たのしくたべて おおきくなあ~れ

令和7年11月

世田谷区子ども・若者部保育課

編集:看護師業務連絡会

栄養士業務連絡会

免疫力を UP! 元気に冬を乗り切ろうをテーマにした 看護師・栄養士のコラボ号です。



食事で風邪予防!寒さに負けない体づくり

寒くなると体が冷え、免疫力が低下します。また、ビタミンやミネラル不足により、風邪をひきやすくなります。体の芯から温まる食事をとり、栄養をしっかり取り入れて、元気に冬を過ごしましょう。

☆風邪予防4つのポイント

① バランスの良い食事



③ 体を温める食事をとる



② 十分な睡眠



④手洗い・うがい食事前の手洗いを忘れずに





☆風邪予防に役立つ栄養素と食材

『ビタミンA・C・E』

抵抗力アップに欠かせないのが「抗酸化ビタミン A・C・E」です。

ビタミンA

皮膚や鼻・喉の粘膜を健康に保つ

→主に緑黄色野菜や卵などに多く含まれています。







ビタミンC

ウイルスへの抵抗力を高める

→主に芋や根菜、果物などに多く含まれています。









ビタミンE

血行を良くし、免疫力を高める

→主にナッツ類や植物油などに多く含まれています。







体温を調節して免疫力をアップ

体温は免疫の働きの土台:免疫細胞は約36.5~37.5℃で最も動きがよく、 病原体を見つけて処理する力が高まります。反対に体温が下がると免疫力は低 下します。適度な運動や休息で適切な血流をアップし免疫力を高めましょう。

☆免疫力アップ4つのポイント

① お風呂につかる



③ 適度な運動



②身体を休めてリラックス



④身体にあった衣服の着用



~これからの季節に

衣服を選ぶときのポイント~

おすすめは <u>☆子どもが着脱しやすい服</u> **☆動きやすい服**

重ね着で調節できると気温の変化に対応しやすくなります

肌着+長袖 T シャツなど薄手のもの+長ズボン







さらに寒いときは+ベスト



★肌着を着ましょう!

肌着を着ることで空気の層ができて温かく過ごせます。また子どもは汗をかきやすいので、肌着は汗を吸いとる役目もあります。

適切な衣服を選ぶことで、皮膚トラブルを防ぎ、心身のストレスを軽減することにつながります。また、適切な体温調節にも役立ち、免疫力の維持につながります。

今回は、コラボ号でお伝えしていますが、区立保育園では看護師・栄養士がそれぞれにお便りを作成しています。 こちらの QR コードからご覧ください。





おおきくなあれ(保健だより)

たべるのだいすき(栄養だより)

保育園の給食レシピ

【根菜入りドライカレー】

秋の豊富な食材を使った体が温まるメニューです。 ※材料は子ども4人分です。

<材料>

- ・米 200g ・カレー粉 1g
- ・サラダ油 小さじ1 ・とんかつソース 小さじ1と1/2
- ・たまねぎ 1個・ケチャップ 小さじ1と1/2
- ・豚ひき肉 200g ・しょうゆ 小さじ1
- ・食塩 小さじ 1/2 ・はちみつ 1.5g
- ごぼう 1/3本 「・片栗粉 5g
- にんじん 1/2本 ・水 10g
- れんこん 50g
- 水 50g(様子を見て加減する)



く作り方>

- ① 玉ねぎ、ごぼう、にんじん、れんこんは粗みじんに切る。
- ② サラダ油で豚ひき肉と①を炒めて、様子を見ながら水を加える。材料がやわらかくなったら調味し、最後に水溶き片栗粉でとろみをつけ、炊いたご飯の上に乗せる。

【ブロッコリーのカリカリサラダ】

ビタミン類が豊富にとれ、保育園で人気のメニューです。

<材料>

•

- ・ブロッコリー 1房
- ・サラダ油 小さじ2
- ・ちりめんじゃこ 20g
- 酢 小さじ1
- ・しょうゆ 小さじ1



<作り方>

- ① ブロッコリーを食べやすい大きさに切り、茹でる。
- ② ちりめんじゃこをサラダ油で炒める。
- ③ 酢としょうゆでドレッシングをつくり、①、②と混ぜる。