2022年 11月号

きゅうしょくだより

お子さまと一緒に秋の味覚を楽しみつつ、
冬にむけて風邪に負けない
からだづくりをしっかりおこないましょう！

- 風邪をひかないために！
- 11月8日 いい歯の日
- キッズチャレンジ
  ー「ちとせあめ」はどれでしょう？ー
- きせつの食べ物探偵団「里芋」
- つくろう食べようお料理大好き！
  - 里芋のジャーマンポテト
  - チーズクッキーバー

風邪をひかないために！

風邪予防には、風邪の原因となるウイルス等を
体内に入れないように、こまめに手洗いや
うがいをすることが大切です。
特に食事前や外出後の手洗いは
風邪予防の基本です。
今一度、家族みんなで正しい手洗いについて
振り返ってみましょう。

11月8日 いい歯の日

いい歯の日は、「11（いい）8（歯）」の語呂合わせをもとに、1993（平成5）年に、日本歯科医師会によって制定されました。いい歯＝丈夫な歯をつくるために、「よく噛む」ことが大切です。

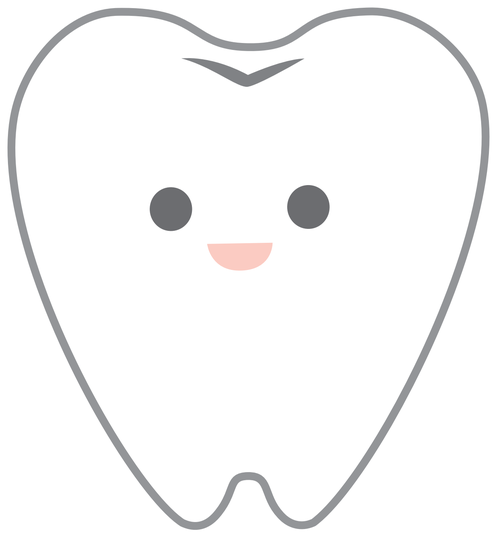
よく噛むことは……

①唾液の分泌を促す、

②大脳を刺激し脳の発達を促す、

③顎（あご）を丈夫にする

など体にとって良いことがたくさんあります。



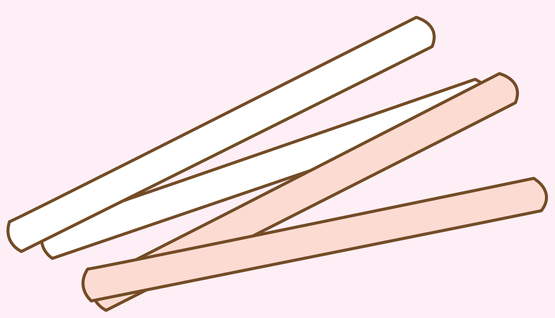
よく噛むことを習慣化するために、
「よく噛んで食べてね！」と声をかけること、
噛み応えのある材料や
調理方法を選ぶことが大切です。

食べた後は、
歯を磨きましょう！

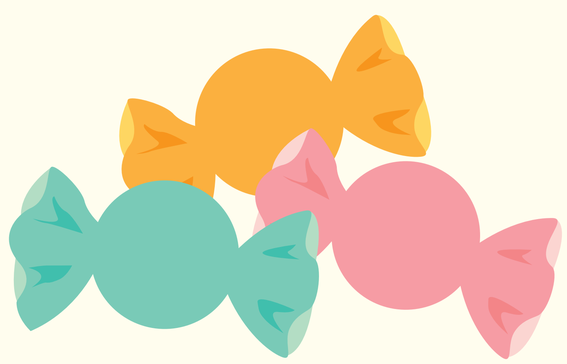
キッズチャレンジクイズ

ちとせあめはどれでしょう?

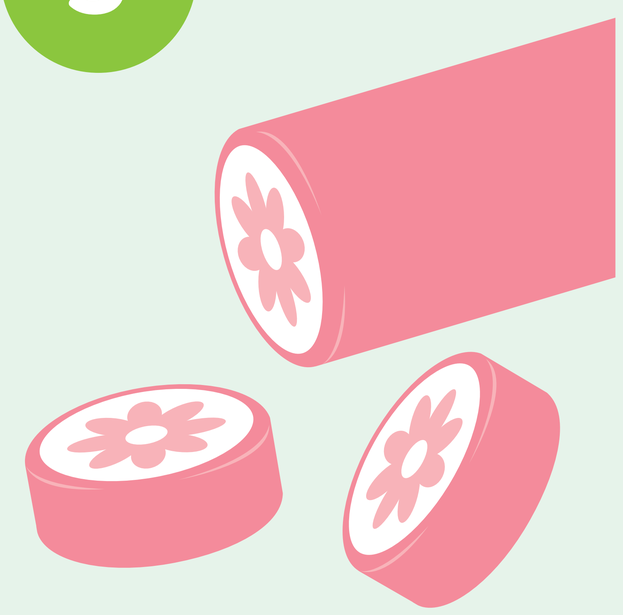
1



2

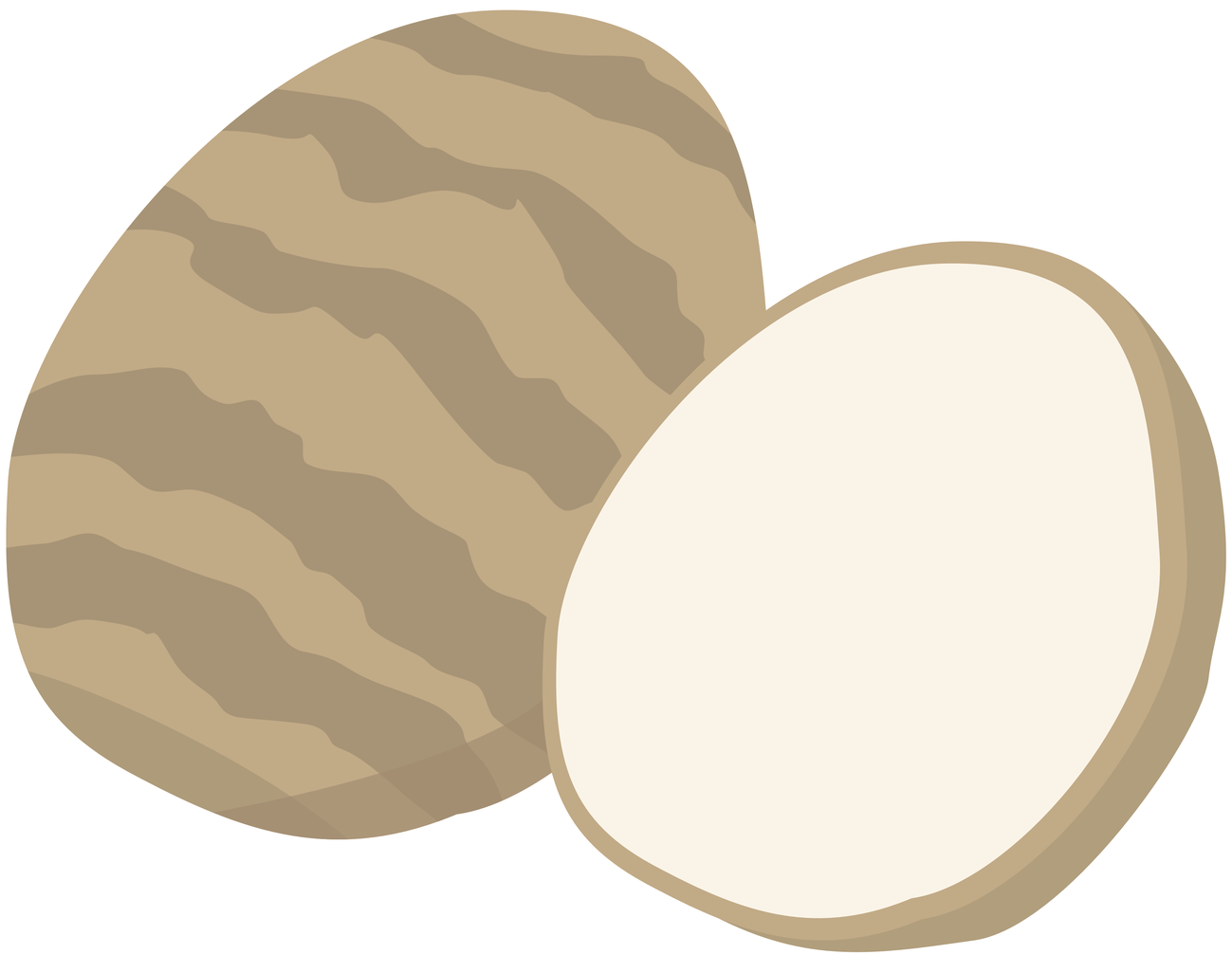


3



答えはページ最後に記載!

きせつの食べ物探偵団♪
「里芋」



選び方

- 皮のしま模様がはっきり見える
- 等間隔のもの
- ふっくらと丸みがある
- 皮がしっとりしていて、ひび割れがない

栄養素

食物繊維（腸のはたらきを活発にする）
カリウム（ナトリウムの排出を助ける）

豆知識

親芋のまわりに子芋や孫芋がたくさんつくので、
子孫繁栄をあらわす縁起の良い食べ物です。

つくろう食べよう
お料理大好き！

きせつの食べ物で料理

里芋のジャーマンポテト

材料：2 人分

	里芋	200g
	ベーコン	30g（2 枚）
	タマネギ	60g（1/3 個強）
	オリーブオイル	適量
調味料A	顆粒コンソメ	3g（小さじ1）
調味料A	塩	0.8g（少々）
調味料A	粗挽き黒胡椒	少々
	生パセリ	2g

1. 里芋は皮をむいて一口大、ベーコンは1cm幅、タマネギは薄切りにする
2. 里芋は耐熱容器に入れてラップをし、600W の電子レンジで 5 分加熱する
3. フライパンを中火にかけてオリーブオイルをしき、ベーコンとタマネギを加えてタマネギがしんなりするまで炒める
4. 2 の里芋と【調味料 A】を加えて炒め合わせたら、器に盛り付けパセリを散らす

里芋のむき方豆知識

洗った里芋を熱湯で3分ほど茹でるか、ラップに包み、レンジで 3 分ほど加熱すると、手でつるりと皮がむけます。

お子様に里芋を洗うお手伝いをしてもらいましょう。じゃがいもとは違う手触りを体験できます。

お子様に大人気のおやつ

チーズクッキーバー

材料：2 人分

粉類A	粉チーズ	15g（大さじ 2・1/2）
	スキムミルク	20g（1/4 カップ）
	薄力粉	30g（1/4 カップ強）
	ベーキングパウダー	0.5g（小さじ 1/8）
	バター	25g
	砂糖	15g（大さじ 1・1/3）
	卵	12.5g（1/4 個）
	レーズン	5g

1. 【粉類 A】をふるいにかけて混ぜておく
2. 大きめのボウルにバターを入れ泡立て器で混ぜ、クリーム状になったら、砂糖を加えてよく混ぜる
3. 2 に卵を加えてよく混ぜ、細かく刻んだレーズンと 1 を加えて混ぜる
4. 広げたラップの上に 3 をのせて、さらにラップを上から重ね、約12cmの正方形（厚さ1cm位）に四角くのばしたら、冷蔵庫で30分ほど冷やす
5. 4 を十字に四等分（約6cm×6cm）にし、さらにスティック状（1.5cm×6cmを16本）に切り分ける
6. あらかじめ180度に温めたオーブンで10～15分焼く

好きな形に整えたり、
型で抜いたりしても楽しいよ。

キッズチャレンジ答え

答え：①

千歳飴は、江戸時代に浅草の飴売りが紅白の棒状の飴を
「千年飴」「寿命糖」と名付け、長い袋に入れて売り歩いたことが
始まりとされています。大きさは直径15mm、長さは1m以内と
決まっています。袋には鶴・亀などの長寿を表す絵柄が鮮やかに
描かれており、長寿と健康を願う縁起物となりました。
また、③はどこを切っても切り口に同じ模様があらわれる飴細工です。