

たゞへ良べ未は良いと訳じやない  
食事の大切さ

発行者

戸畠中央小学校  
前田 明里  
5年 1組

## ジャンクフードの「ジャンク」

「ジャンク」という意味です。ゴミの代表的なジャンクフード

知らない人はいないでしょう。そもそもうな食べ物と言ひながら毎日うれしそうに食べています!

栄養はほとんどありません

食事を続けると…



・健康障害

・生活習慣病のリスク

・めんえき力の低下

・さまざま不調

元気がなくなる、下痢や便秘になる

肌あれ、ニキビ、冷え、だるさ、頭痛

かぜをひきやすくなる→なおりにくくなる

楽しい気持ちになるから

食べる場所、食器、温度、盛り付け、外で食べるとおいしく感じるのは五感を刺激していいから。

思ひますに食はきのこは苦手だから私は栄養を考えてました。

た方方が良いから

・環境

・食べ物をよりおいしくする方法

・五感でたのしむ

味覚、嗅覚、触覚、聴覚、視覚

## 食事のバランス

主食・主菜・副菜・くるもの

五大栄養素

タンパク質→体をつくる

脂質・糖質→エネルギー源

ビタミン・ミネラル→体の調子を整える

たんぱく質

糖質

ビタミン

ミネラル

脂質



## 旬の食べ物を食べましょう

…たけのこ・アスパラ・いちご・キャベツ・さわら・イカ

…トマト・ナス・キュウリ・ピーマン・スイカ・マダラ・アユ

…さつまいも・しいたけ・かき・ぶどう・さんま・サケ・サバ

…大根・白菜・ブロッコリー・りんご・みかん・ブリ・ひらまさ

旬の物は、その時期に、体が必要とする栄養素が多く含まれています。

夏になるとスイカが食べたくなるな…とか、冬になると、みかんが食べたくなるな…とか、体が旬の物を欲しているからなのです。

## 体に良い食べ物

- 青魚 (アジ・サバ・イワシ・サンマ) → 血液サラサラ、毎日でも食べよう
- 発酵食品 (チーズ・納豆・キムチ・酢) → 腸内環境を整え、肌モキレ!
- 野菜 (緑黄色野菜・トマト・ニンジン) → 生活習慣病の予防
- ナッツ類 (アーモンド・カシューナッツ) → 老化防止・※食へ過ぎ注意
- 卵 (わかめ・こんぶ・のり) → 皮膚や髪を健康に保つ
- きのこ (わかめ・えんじ・えのき) → めんえき力(UP)・カゼ予防
- こんにゃく (皮膚回復に効果!!)