

令和6年2月9日 江戸川区立第三葛西小学校 校長佐々木恵子 栄養士松井 瞳 (家庭数配布)

暦の上では立春を過ぎましたが、まだまだ寒い2月となりそうです。インフルエンザやノロウイルスなどの感染症も流行しやすい時期です。毎日の食事でしっかり栄養のあるものを食べて、元気に春を迎えてほしいです。

あなたの「腸」は健康ですか?



口から取り込んだ食べ物は、体の中で消化・吸収されると、残りが便(うんち)となって排泄されますが、この便の 状態で、腸内環境を知ることができます。腸内環境が整っていると、バナナ状の黄色がかった便がつくられ、腸内環境 が乱れると、カチカチの黒っぽい色の便になったり、下痢を起こしたりします。腸内環境は全身の健康にも深く関わり ますので、便の状態が悪い人は、食生活を見直してみましょう。

腸内環境を整えるには

朝食後など、決まった時間にトイレに行く習慣をつけましょう!









腸の健康に役立つ食べ物

便秘の人は意識してとりましょう!

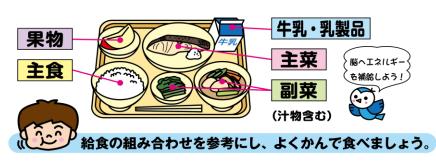




を高める 食事とは?

勉強を効率よく進めるには、早寝・早起きをし、朝ごはんをしっかり食べてから取りかかるのがお勧めです。1日のうち、脳が一番活発に動くのは午前中なので、朝ごはんで脳へエネルギーを補給することが、やる気や集中力を高めることにつながります。また、脳を活性化するには、よくかむことも重要です。スープやゼリー飲料などで済ませずに、主食とおかずを組み合わせて食べることを心がけましょう。

ご飯をよくかんで食べると、ゆっくり消化・ 吸収されるので、腹持ちがよくなり、安定し て脳へエネルギーを供給できます。





食物プレルミニへの理解を深めよう



スギやヒノキの花粉が飛散するこの季節、「花粉症」の症状に悩まされている方も多いのではないでしょうか? 花粉症もアレルギーの一つですが、アレルギーとは、本来は病原菌などの異物から体を守る仕組みである「免疫」が、ある特定の異物に対して過剰に反応し、症状を引き起こすことです。その中で、食べ物が原因となるものを「食物アレルギー」と呼びます。

食物アレルギーの原因食物は?

消費者庁では、重篤度・症例数の多い8品目を「特定原材料」として、加工食品などへの表示を義務付けています。そのほかにも原因食物はさまざまで、人によって反応が出る量、症状の重さは異なり、体調によって変わることもあります。



食品表示基準が一部改正され、2023年3月9日から「くるみ」が特定原材料に追加されました。くるみにアレルギーがある場合は、ペカンナッツにも注意が必要です。

★特定原材料に準ずるもの: 20 品目 (推奨表示) <



アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごまさけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

アナフィラキシーについて

アナフィラキシーは、複数の臓器にわたって全身にア レルギー症状が現れることで、 アナフィラキシーのう

ち、血圧低下や意識障害を伴う場合を アナフィラキシーショックといい、

ー刻も早く治療しないと 命に関わります。



【 花粉症と食物アレルギー

花粉症の人の中には、生の果物や野菜を食べると、ロの中や喉にかゆみやしびれなどが起こる「口腔アレルギ

ー症候群」(花粉-食物アレルギー 症候群ともいう)を発症すること があります。まれに、アナフィ ラキシーを起こすこともある ので、注意が必要です。



000

食物アレルギーがある場合は…

症状が出ずに食べられる量は人によって異なり、成長するにつれて変わる場合もあります。定期的に専門の医療機関を受診し、医師の診断のもと、「必要最小限の原因食物の除去」を心がけることが大切です。

