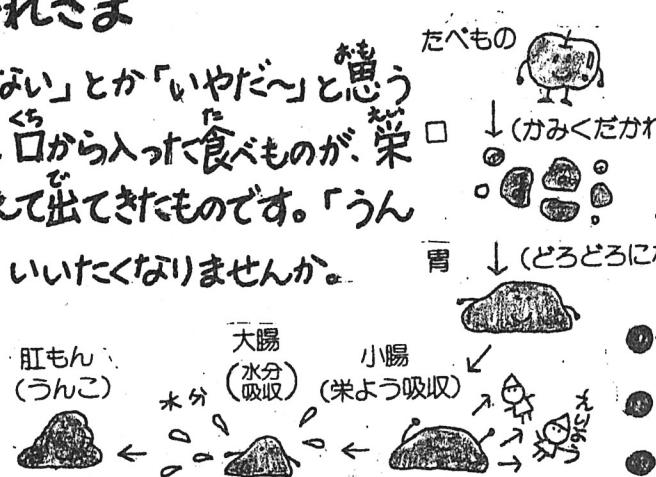


献立表

うんこになつておつかれさま

「うんこ」と聞いたら「きたない」とか「いやだ〜」と思うかもしれません。でも、「うんこ」は、口から入った食べものが、栄養分をみんなにわたして、姿をかえて出てきたものです。「うんこになつておつかれさま」って、いいにくなりませんか。

うんこの量
大人で1日100g~400g。
子どもではその半分くらい。



うんこができるまで

小腸でほとんどすべての栄養素を吸いとられた食べもの(食べもののかす)は次に大腸にすすんでいきます。

どんなものがうんことして出ているのか?

- せんい質やくだもの種など消化されなかつたもの
- 古くなつた消化粘膜や消化のため働きかけ成分。
- 筋肉内にいる細菌。

3月 ひじきずし・れんこんのじあえ
たいこんのみそしる・わらびもち・ぎゅうにく

たいこんは中国から伝わりました。ふるくはオオネ、スズシロとよばれてました。日本人がよく食べている野菜です。昔は三浦・練馬など多くの種類がありました。今はほとんどが青首になつてしましました。

6木ごはん・カリフラワー・ちんげんさいのえびちらりにのスープ・わかめサラダ・ヨーグルト・ぎゅうにく

カリフラワーとは「カンランの花」という意味です。カンランのつぼみは紀元前540年頃から地中海沿岸の国で食べられました。カリフラワーはカンランがプロッコリーとさらに改良されてできました。

11月 バターロール・さけのボロトやきソテー
レタスとかこのスープ・オレンジ・ぎゅうにく

じゃが芋の主な成分はデンプンですが、その他にビタミンCが多く含まれています。

注目!!

じゃが芋のビタミンCは加熱しても二酸化炭素がくいのが特徴です。

4火 レーズンパン・とうふいり・カレーコーン・ホタージュ・みかん・ぎゅうにく

レシチンは脳の細胞を生き生きとさせ脳の働きを活性化します。記憶力・集中力が高まります。

とうふ・たまごにはレシチンが多く含まれています。

7金うずまきパン・ポテトチーズ・トマトソースかけ

茶色の濃い茶色野菜はビタミン類やミネラルが豊富です。かならず1日に100g以上は食べましょう。今日はほうれんそうを50g使っています。

5水 カレーうどん・おにぎり・すりみそ
プロッコリーのおかあえ・ほりやーんきゅうとう

わたしはまだこれでどうが?
①アメリカでは「ミラクルフレーズ(奇跡の果物)とよばれます。

②鉄分・ビタミンが大変多い。
③西洋すももの一種です。

10月きのこごはん・いかとベーコンとじやがいものみそしる・みかん・ぎゅうにく

きのこ類は種類によって異なりますが、花エネルギーでミネラル、食物せんい・ビタミン類など貴重な栄養素が多い。またうまみ成分が多いのでいろいろな料理に使えます。

大腸しつかり運動していますか?

大腸のうんこを外へ送り出す運動がよわくなると便秘といつて何日かに1回しかうんこが出ないようになります。

症状

- 1 大腸がぐるぐるなる。
- 2 お腹がはつてかんじがして、お腹がおもい。
- 3 食欲欠がなくなったり豆蔻がいくくなったりすることもある。

原因

- 1 腸内容の量が少ないので(三餐きっちり食べてない)。
- 2 水分やせんい質(食物せんい)が少なくて大腸のがべへの刺激が不足している。
- 3 運動不足で大腸運動がよわったとき。
- 4 食事の時間が不規則だったり、規則的に排便しなかったとき。
- 5 旅行した時など生活環境がかわったとき。

献立表

大腸にはよい菌と悪い菌が住んでいる。

大腸の中には、腸内細菌とよばれる、とても小さな生物がすんでいます。その生物は約百種類あって腸内には何兆という数で存在しています。これらは働きによって大きく2種類に分けられます。

① 体にとって役に立つ菌（善玉菌）

○ 食物せんいをえさとして増える。腸内の発酵酵がさかんになり、「においのしないガス」を作る。



- ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンKなどや必須アミノ酸を作る（わたしたちは、これらを吸収している）
- たくさんいると、食べ物に含まれ入ってくる菌、とにかく体に害をおよぼす菌をやっつける。
- 外から入ってきた菌に対抗するためにそなわった体内の免疫機能（体に害のあるものから、体を守るはたらき）を刺激する。
- ② 体に害をおよぼす菌（悪玉菌）
- 腸内タンパク質をおもにえさとしろえ、これらを分解して毒物をつくり、また、発がん生物質（ガンのもと）を作る。

12 水ごはん・おでん・じゃこのあじつけたり・あえものナタデココイリリンゴゼリー・きゅうにゅう

りんごに含まれるペクチンは腸内を酸性に化けてビフィズス菌を増やしてくれます。またペクチンは消化されませんから腸内をそうじて有害物質を排出させて、便を解消してくれるので。

17 月ごはん・はぼうさい・いかのピリカラきゅうり・みがん・きゅうにゅう

私たちの体には60兆個以上の細胞があります。その細胞は1秒に50万個、古い細胞から新しい細胞にいきかわります。（新陳代謝）そのとき必要な栄養素に亜鉛があります。アーモンドに多く含まれています。

20 木カニピラフ・ヒリのミニトマトジュリエンヌースープ・クリスマス・きゅうにゅう

クリスマスにチキン（鶏）を食べるのよ……アメリカではクリスマスのごちそうに七面鳥を食べる風習があります。日本では七面鳥はあまりがわれていないので、その代わりに同じ鳥といふことであって、同じ鳥になりました。

13 木わかめごはん・ぶりのブロッコリーのごまあえ・むらくもじる・きゅうにゅう

成長と共に呼び名が変わる魚を「出世魚」といいますが、ブリはその代表です。稚魚の川貝に並べると、モジャコ↓イナダ（ハマチ）↓ワラサ↓ブリとなります。

18 火ミートパッケティー・リナサラダ・フルーツ・グレート・きゅうにゅう

カルシウムを体に蓄積するには、ビタミンDといいやすく質が重要です。また骨に貯蔵されたカルシウムも盛んに入れ替っているので毎日とることが大切です。今日のメニューにはバランスよく入っています。

19 水ごはん・さばのよしろぼし・うのまほちんげんさいのアーモンドあえ・かすみそしる・きゅうにゅう

とうふは豆乳をしづらってつくりますが、そのときにしづらった残りがおからです。白い色をしているため、白い花であるうのまほに似ているので、おからのこと「うのまほ」といいます。

大腸の喜ぶ食生活ってイ可かねえ！！

1. 大腸の喜ぶ食品を食べる。
食物せんいが多い

しいたけ
ひじき
おから
ブロッコリー
いんげん
マッシュルーム
たけのこ
キウイ
はくさい
りんご
アーモンド
にゅうさくさん
あおみの
乳酸菌が多い

2. 水をとる。（うんこにある程度のやわらかさを与える）

3. 適度の運動をする→腸にもしげきを与える。

4. 食事時間を規則正しくする。三食きちんと食べる。食べたり、食べながったりするのは禁物。

5. 時間を決めて排便する→うんこは体のリズムとして朝に出やすいので朝、ぎりぎりまで寝ていたりすると、うんこをする時間がなくなります。早めにおさることが大切。