

おいしいね！おいしいよ！ 令和7年度12月 寝屋川市保育課

すいぶん寒くなってきましたね。いよいよ冬も本番です。
空気が乾燥する冬は、インフルエンザやノロウイルス等による感染症が流行します。
普段の食事に気を配りながら、休養を十分にとり、風邪に負けずに年末年始を元気過ごしましょう。



ふゅやさい 冬野菜を食べよう！

冬は、土の中で育つ根菜類と、霜に当たることで甘みが増す葉物野菜が旬を迎えます。
冬野菜にはビタミン類がたっぷりと含まれおり、風邪の予防に効果的だと言われています。

《冬野菜》

- ・かぶ
- ・ほうれん草
- ・大根
- ・白菜
- ・ごぼう
- …など



おでんや鍋に旬の野菜を取り入れて、ぽかぽかと芯から体を温め、寒い冬を乗り切りましょう！

おおみそか 大晦日

一年の最後の日は大晦日。大晦日の夜の事を除夜と言います。

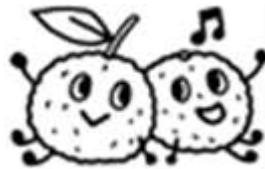
昔からこの日は「家族みんなが幸せに過ごせますように」と願いを込めて年越しそばを食べます。

また、そばは切れやすいので、一年の苦労や厄災をさっぱり断ち切って新年を迎えるという意味が込められているという説もあります。



とうじ 冬至

今年の冬至は22日です。1年でいちばん夜の時間が長く、昼の時間が短い日です。この日を境に、少しずつ昼の時間が長くなります。この日は昔からゆず湯に入って、南瓜を食べると風邪をひかずに冬を越せると言われています。



昔は、夏が旬の南瓜を冬まで保存し、冬の貴重なビタミン源として食べていました。冬至の日に食べる南瓜は、厄除けや病気に効果があると言われています。

