## れいわ ねんど **令和2年度**

がつごう 1 1 月号

おおさか ふ きょういくちょう 大阪府教育庁

秋が深まってきました。11月23日は勤労感謝の日です。みなさんが毎日食べている食事は、生産者、 りゅうつうかんけいしゃ ちょうりかんけいしゃなど 流通関係者、調理関係者等、さまざまな方たちが関わり作られています。こうした方たちへの感謝の気持 ちを忘れずに食事をいただきましょう。

## 11<sup>®</sup>月8<sup>色</sup>は いい**歯**の凸



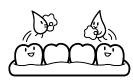
## よく噛むとたくさん出る だ液の効果



えき さっきんこうか だ液には殺菌効果があ り、細菌などが食べもの ふく に含まれる場合、これら へ を減らしてくれます。

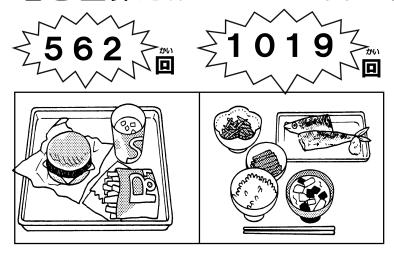


よく噛むとだ液に含ま しょうかえき れる消化液 (アミラーゼ) た もの ま しょうかきゅう と食べ物が混ざり、消化吸 しゅう 収がしやすくなります。



くち なか のこ た で 口の中に残った食べ さんせい かすを落としたり、酸性 かたむ じょうたい もと もと に傾いた状態を元に戻 はたら す働きがあります。

## **噛む回数を**数えたことがありますか?



かがいます。 くら 噛む回数を比べると、ファストフードは 562回、和食は 1019回と 2倍近くの差があります。

和食は、海藻や根菜、干した野菜など、噛み応えのある食材を使用することに対して、ファストフードでは、油を多く使用していて、口当たりがよいことが原因のようです。

