



2月 給食だより

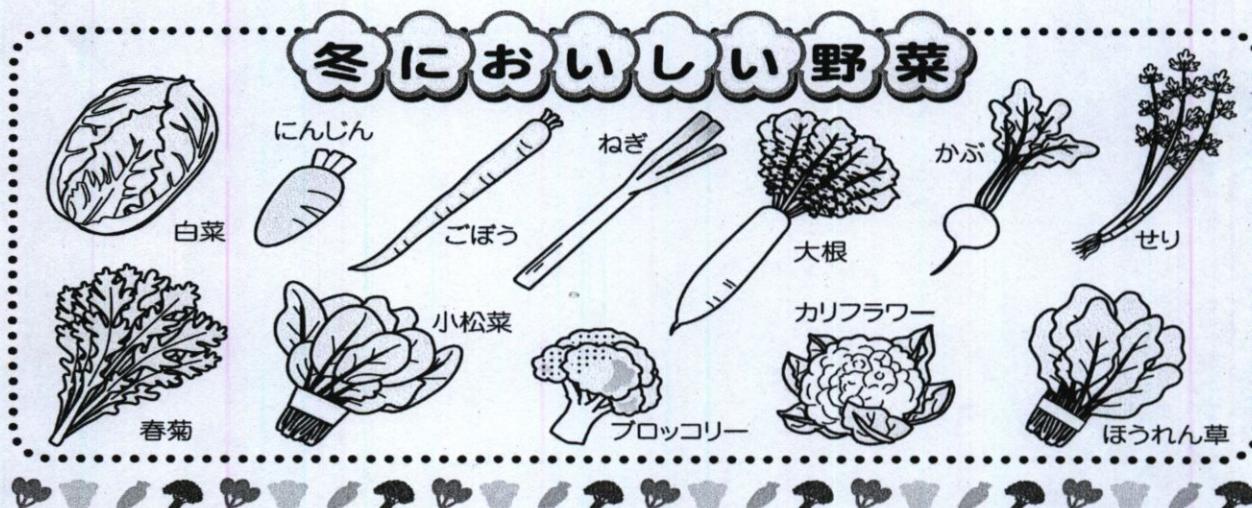
平成29年2月1日

練馬区立向山小学校

2月4日は『立春』で暦のうえでは春となります。まだ寒い日が続きます。風邪やインフルエンザが猛威を振るっていますので、外出後は必ず手洗い・うがいを行い、栄養と睡眠をしっかりとることが肝心です。また、適度に体を動かし、風邪に負けない体をつくりましょう。この時季はなるべく人混みへの外出を控え、外出時にはマスクの着用を忘れずに。

旬の味 冬野菜を 食べよう

寒さや乾燥、雪など、作物にとっても過ごしにくい冬は、土の中で育つ根菜類と、霜にあたることで甘みや栄養が増す、ほうれん草、小松菜などの青菜が旬を迎えます。冬にとれる野菜には、体を温める効果があったり、風邪の予防に役立つビタミンAやCを含んでいるものが多くあります。鍋料理やスープにして、体の中から温まりたいですね。

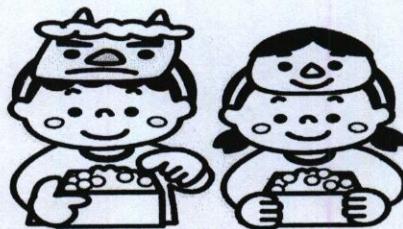


<1月10日～1月27日使用食材一覧>

- ◇北海道・・じゃがいも、玉ねぎ、グリルピース、パター、いんげん豆、鮭 ◇秋田・・米
- ◇青森・・にんにく、ごぼう、リゾット、豆腐 ◇山形・・豆腐 ◇岩手・・鶏肉、豚肉
- ◇新潟・・えのきだけ ◇長野・・しめじ、みそ ◇群馬・・キクラゲ、ねぎ、にら
- ◇埼玉・・里芋、ねぎ ◇栃木・・卵、もやし、にら ◇神奈川・・大根、豆腐
- ◇千葉・・ねぎ、人参、かぶ、マッシュルーム、人参、油揚げ ◇静岡・・切り、かつお節、昆布、三葉
- ◇茨城・・卵、大根、小松菜、白菜、青梗菜 ◇高知・・生姜、ゆず
- ◇愛知・・のり、キャベツ、トマトピューレ、トマトチャップ、切り干し大根 ◇愛媛・・里芋、かつお節
- ◇大分・・干ししいたけ ◇熊本・・豚肉 ◇宮崎・・ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン
- ◇長崎・・じゃがいも、ひじき ◇鹿児島・・かつお節、じゃがいも ◇ペルー・・いか
- ◇パラグアイ・・ごま ◇インドネシア・・ちりめんじゃこ ◇カナダ・・レンズ豆
- ◇日本・・ぶり

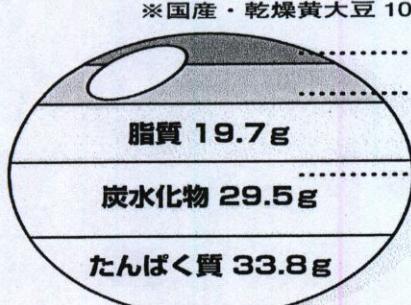


大豆の ビミツを知ろう



節分の豆まきに欠かせない「大豆」は、昔から日本人の食生活になくてはならない食材です。たんぱく質や脂質を多く含んでいることが特徴で、「畠の肉」ともいわれます。そのまま料理に使うほか、さまざまな食品に加工されています。

大豆に含まれる成分



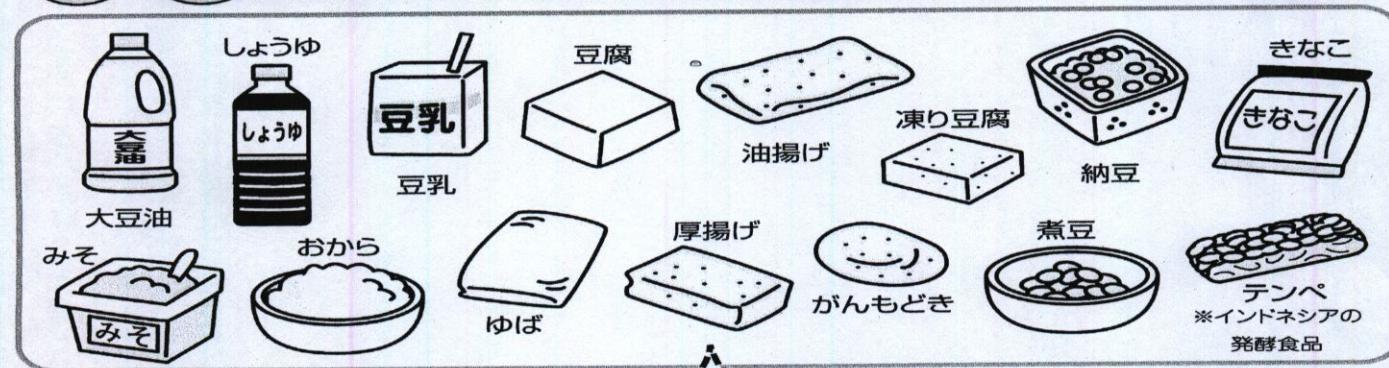
[日本食品標準成分表 2015年版（七訂）より]



●注目したい微量成分

- 鉄……………貧血を予防する
- カルシウム…………骨や歯をつくる
- ビタミンB₁………糖質をエネルギーに変える
- ビタミンB₂………体の成長を助ける
- レシチン………動脈硬化予防、脳の働きを高める
- 大豆イソフラボン…更年期障害・骨粗しょう症予防
- 大豆サポニン…抗酸化作用、血中脂質を減らす

大豆から作られる食品・調味料



加工する食品に合わせて、色(黄・黒・青)や大きさ(大・中・小・極小)などが異なるさまざまな品種の大豆が栽培されています。

★ 2月の給食のなかにもたくさんの大豆・大豆製品を使っています。

節分の日は、『まめわかごはん』のなかに大豆が入っています。お楽しみに！！

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

2月の引き落としは、2か月分の引き落としています。残高の確認をお願いいたします。

2・3月分引き落とし日は、

2月6日(月)です。



「朝早起き朝ごはん」「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク