## 毎月19日は食育の日 食育だより 幸手市かさくら小学校 ランチタイL

寒さの中にも少しずつ春の訪れを感じる季節ですが、まだ寒さ は厳しいですね。この時期に流行しやすいのがウイルスなどによ る感染症で、予防には外出時や食事前の手洗い・うがいが効果的 です。よく体を動かし、十分な睡眠をとり、栄養バランスのとれ た食事を朝昼夕の3食食べて体の抵抗力も高めましょう。

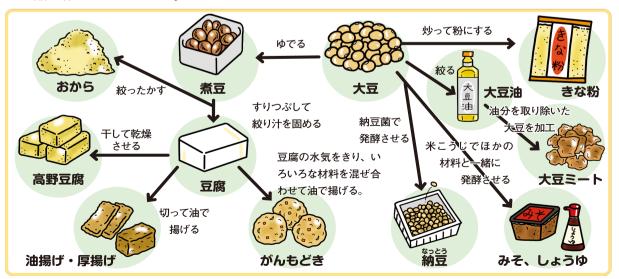
給食目標 バランスのとれた 食事をしよう



「立春」の前日に行われる「節分」は、 古代中国の行事が日本に伝わり、かたち を変えたものです。現在では春を迎える 大切な節目の行事になっています。



豆まきには、炒った大豆がよく使われます。大豆には良質なたんぱく質が多く、「畑の肉」 ともいわれます。またビタミンB群、E、カルシウム、マグネシウム、鉄といった無機質(ミ ネラル)や食物せんいも含まれています。しかし、大豆はそのまま食べても消化されず、栄 養も吸収されません。そこで昔から大豆の豊富な栄養を最大限に生かすため、いろいろな加 工品が作られてきました。

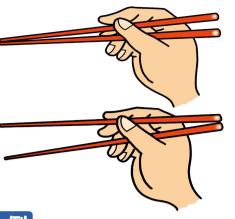


### はしを正しく持とう

はしをきちんと持って、使えるようにしましょう。

# 元子詩の引起の記

- ●長さは手のひらより少し長いものを選び、 真ん中より上を持つ。
- ●上のはしは中指と人差し指でえんぴつのように持つ。 このはしだけを動かす。
- ●下のはしは親指の根元と薬指の横はらで支え、 動かさない。



#### はしの悪いマナー例





≪さくらっ子おむすび≫にご協力いただきありがとうございました。たくさんのアイディア おむすびがよせられました。参加していただいたみなさんのおむすびはランチルームに掲示し てありますので、機会がありましたらお立ち寄りください。