

# 給食だより2月



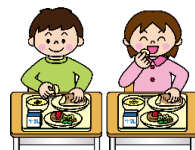
令和8年2月 勝田第二中学校

## 2月の目標

健康な食生活について考えよう

私たちは、食べることによって体をつくり、活動するためのエネルギーを得ています。健康な体づくりのためには栄養バランスを考えて、いろいろな食品を食べることが大切です。

食生活の乱れは様々な病気を引き起こす原因になります。バランスの良い食生活と適度な運動、規則正しい生活を心がけましょう。



## 感染症に負けない体をつくろう

風邪など感染症の予防には、手洗い・うがいのほかに、規則正しい生活を心がけることが大切です。生活習慣が乱れると免疫機能の低下につながり、体調を崩しやすくなります。早寝・早起きの習慣をつけ、朝・昼・夕の食事をなるべく同じ時間にとるようにしましょう。また、適度な運動は、ストレス解消や睡眠の質の向上につながります。



## 風邪のときの食事

エネルギーと水分がとれて、体を温めてくれる料理がおすすめです。食材は消化のよいものを選びましょう。吐き気があって食べられないときは、脱水症状を起こさないよう、少量ずつこまめに水分補給することが重要です。



## おすすめ食材



## 2月3日は節分です！

2月といえば、豆をまいて鬼を追い払う節分の行事があります。節分は季節を分ける日という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことを指します。年に4回ありますが、昔の人は立春を1年の始まりと考えていたため、その前日の節分が特別な行事として現代に伝わっています。



## 大豆からできるもの



## なぜ、節分に豆をまくの？

季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼(邪気)」の仕業と考えていました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。

豆が使われるのは、「魔滅(鬼をほろぼす)」につながるという説や、炒った大豆が「豆をいる＝魔目(鬼の目)を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後には、自分の年齢の数、または年齢+1個の豆を食べて健康を願う風習もあります。豆まきには大豆のほか、落花生を使う地域もあります。

## 2月の給食について

★節分にちなんだ献立を取り入れています。

・いわしのごま味噌煮・福豆

★受験生応援献立を取り入れています

・かつおフライ(ゲン担ぎの料理)

今月の減塩ポイント

## ～加工食品に含まれる塩分について知ろう～

ベーコンやウィンナー、ちくわやはんぺん、インスタント食品などの加工食品には、多くの塩分が含まれています。日頃から加工食品を多く食べる食生活を続けると、多くの塩分を摂取してしまうことになります。調味に使う塩分だけでなく、加工食品に含まれる塩分も意識し、食べ過ぎには注意しましょう。

市販のドレッシングにも多くの塩分が含まれています。購入する時は右の表を参考にしてみてください！

(ドレッシング・マヨネーズの塩分を比べてみました)  
※1回にかけられるおおよその量(14g)に含まれる食塩相当量(g)



## 手作りドレッシング各種

美味しく減塩  
おい  
美味しおレシピ

### ★ ガリックドレッシング

<1人当たり>  
エネルギー 17kcal  
食塩相当量 0.3g

【材料】(4人分)  
・にんにく(みじん切り) 2g  
※チューブタイプ…4cm  
・しょうが(みじん切り) 1g  
※チューブタイプ…2cm  
・しょうゆ 小さじ1強  
・みりん 小さじ1/2弱  
・サラダ油 大さじ1/2

### 【作り方】

① サラダ油以外の材料を合わせ、加熱する。  
② 冷ました①にサラダ油を加えて、混ぜ合わせる。

### ★ オニオンドレッシング

<1人当たり>  
エネルギー 17kcal  
食塩相当量 0.2g

【材料】(4人分)  
・玉ねぎ(みじん切り) 25g  
・にんにく(みじん切り) 1.6g  
※チューブタイプ…3cm  
・オリーブ油 大さじ1/2強  
・しょうゆ 小さじ1  
・みりん 小さじ1/2弱

### 【作り方】

① 玉ねぎ、にんにくをオリーブ油で炒める。  
② さらにしょうゆ、みりんを加え加熱し、冷ます。

### ★ マスタードドレッシング

<1人当たり>  
エネルギー 17kcal  
食塩相当量 0.3g

【材料】(4人分)  
・玉ねぎ(みじん切り) 25g  
・オリーブ油 大さじ1/2強  
・酢 小さじ1強  
・粒マスタード 小さじ1/2  
・しょうゆ 小さじ1弱  
・塩・こしょう 少々

### 【作り方】

① 玉ねぎをオリーブ油で炒め冷ましておく。  
② 残りの材料を加えて、混ぜ合わせる。

☆ドレッシングは手作りすると塩分量を調整でき、減塩に繋がります。レシピを参考にぜひチャレンジしてみてください！