

# つうしん がつ EAT通信 2月

# れいわ ねん 令和8年 (2026年)

# ～食事は落ち着いて、よくかんで食べましょう～

さむ なか すこ はる おとす かん きせつ さむ きび じき  
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  
りゅうこう かんせんしょう よぼう がいしゅつじ しょくじまえ てあら  
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  
こうかてき からだ うご じゅうぶん すいみん えいよう しょくじ  
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  
あさひるゆう しょくた からだ ていこうりょく たか しょくじ  
朝昼夕の3食食べて体の抵抗力も高めましょう。

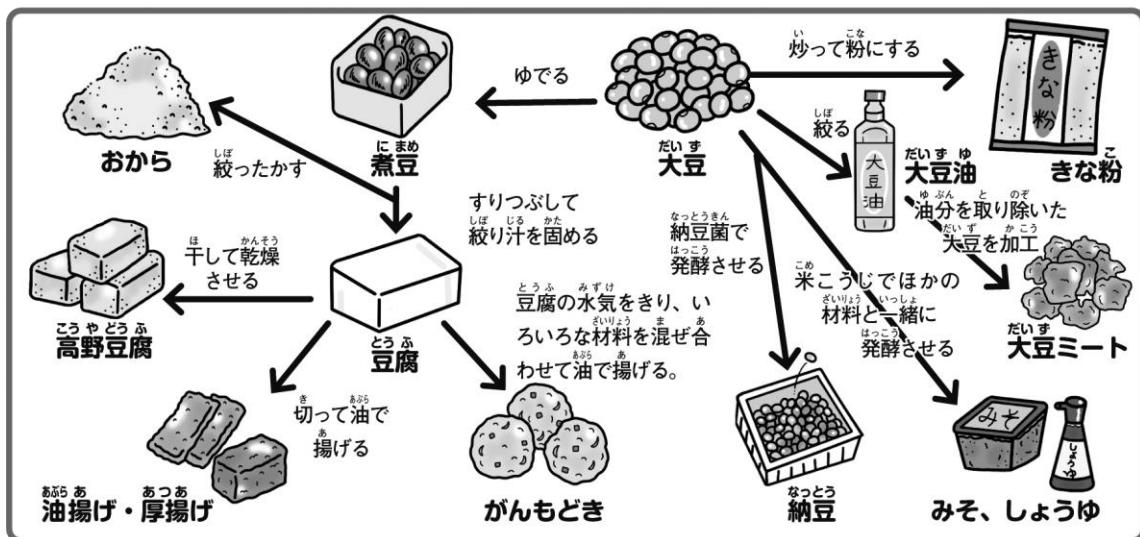
# ふくうち 福は内、 おにそと 鬼は外!

「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。



## 大豆のはなし

まめ い だいす つか だいす りょうしつ しつ おお はたけ にく  
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。  
むかし だいす ほうふ えいよう さいたいげん い かこうひん つく  
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。



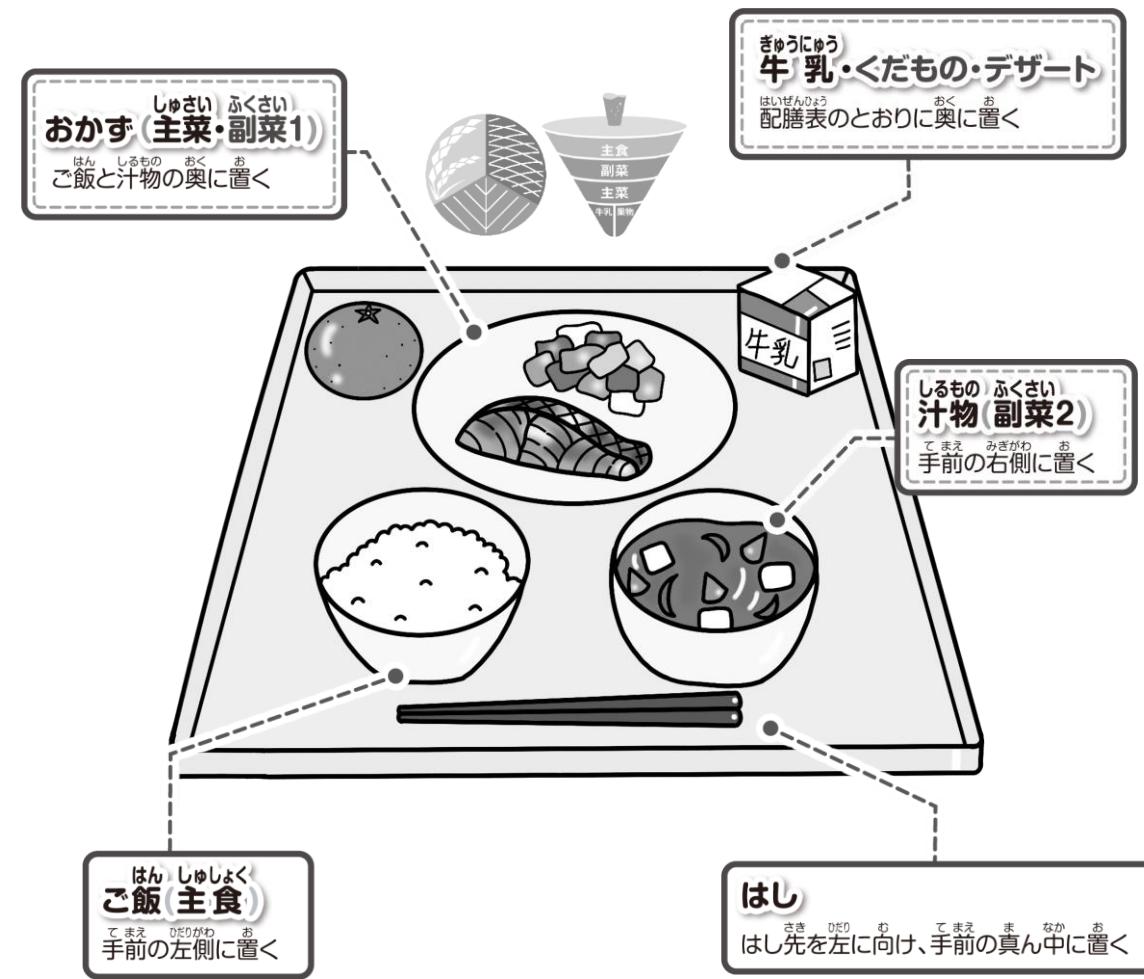
## こんげつ きゅうしょくもくひょう 今月の給食目標

# たの 「楽しく食べよう」 た 食べるようにして

☆マナーを守って、楽しく食べるようになよう。

# 食器を美しく並べて食べていますか? ～配膳のはなし～

食器はおぼんの上であれば、どこに並べてもよいというものではありません。日本での食器や料理の並べ方のスタイルは、室町時代に成立した「本膳料理」にさかのぼるとされます。給食でも、日本料理の基本的な型を踏まえた並べ方で指導しています(ただし、左利きの子の場合は食べやすいように左右を入れ替えて調整することもあります)。



～おうちのひとといっしょにみてくださいね～