

きゅうしょくだより 2月

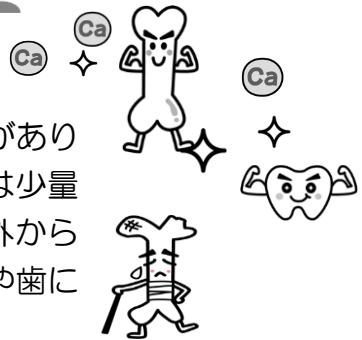
令和8年1月28日
墨田区立錦糸小学校
校長 高山 幸

立春を迎え、暦の上では春になりますが、1年間で一番寒いのが2月です。風邪などひかないように温かい汁物などで体を温め、元気に1日をスタートさせましょう。またこの季節は、給食の牛乳が残りがちになります。牛乳に含まれているカルシウムについて知りましょう。

じょうぶな骨や歯をつくろう!

◎じょうぶな骨や歯をつくるには?

人の体が必要とする栄養素に、「ミネラル（無機質）」があります。ミネラルというのは広く「鉱物」のことですが、必要な量は少量ですが、体内でつくりだすことができないため、食べ物など外からとり込まなければいけません。そして、ミネラルの中でも骨や歯に多く含まれているのが「カルシウム」です。



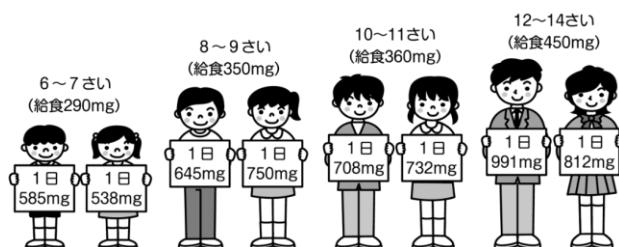
カルシウムが不足すると、骨が充分に成長できず、将来骨がスカスカになって骨折しやすくなる「骨粗しょう症」という病気の原因になります。また、じょうぶな骨や歯をつくるには、規則正しい生活リズムや運動も大切です。

◎どれくらいのカルシウムをとればいいの?

毎日の食事からどれくらいのカルシウムをとればよいのでしょうか。年齢や性別に合わせて、国が1日にとった方がよいとされるカルシウムの量を定めています。

給食では、この量の半分ぐらいたれるように、1食の基準が考えられています。

※（ ）は給食1食のカルシウムの基準量



★自分の1日のカルシウム量を
書いてみよう
わたしの必要量は

_____gです

カルシウムは普通牛乳200ml中に220mg、プレーンヨーグルト100g中には120mg、プロセスチーズ1個分25gには158mg含まれています。

2026年の節分は2月3日です



2月といえば、豆をまいて邪鬼を追い払う節分の行事があります。

節分と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さします。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。

「豆」をもっと好きになろう！

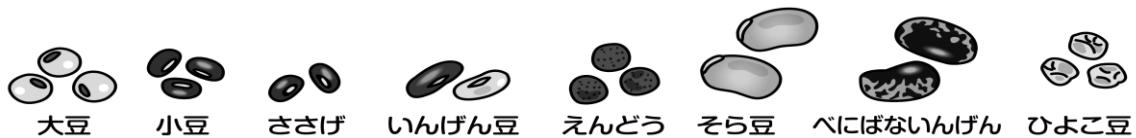
豆は、苦手な人が多い食品の一つですが、毎日の食事で不足しがちな栄養成分を豊富に含んでおり、生活習慣病の予防や、健康な体づくりに役立ちます。

また、日本では、米とともに古くから大切に食べられてきた食品でもあります。豆をもっと好きになってもらえるよう、豆の魅力をお伝えします。

成長期にとりたい栄養がたっぷり！

豆には、体をつくるもとになる「たんぱく質」や、おなかの調子を整える「食物せんい」が豊富に含まれています。特に大豆は、たんぱく質や脂質を多く含むことから、「畑の肉」とも呼ばれています。また、豆の種類によって異なりますが、ビタミンB群や、鉄、カルシウムなど成長期には欠かせない栄養素も含んでおり、積極的にとりたい食品です。

◎日本で作られている豆



◎野菜として食べる豆

