

節分を過ぎるともう「春」といわれますが、まだまだ寒いこの頃です。

節分には季節を分けるという意味があります。季節の変わり目には体調を崩しやすいので毎日の食事では 栄養のあるものを食べて寒さを乗り切り、体調管理に気をつけましょう。

# 

2月は「節分」の行事があります。「鬼は外、福は内」と声を出しながらお面をかぶった"鬼"に豆をぶつけて 玄関から家の外へ。豆を自分の年の数だけ食べると、一年間は無病息災で過ごせるといわれています。 このような行事の際にぜひ、子どもとのコミュニケーションを図りましょう。日本の伝統や風習を通じて、感性 を養ってもらいたいものですね。



節分でまく豆は、おなかをかなり膨らませます。

食べすぎには注意をしてください。

### 『豆にもいろいろあります』

・ダイズ/色別に黄ダイズ、黒ダイズ、青ダイズがあります。

「黄ダイズ」=主にみそ、納豆、豆腐などの加工品にもなります。

「黒ダイズ」=黒豆です。おせち料理に使われます。

「**青ダイズ**」=きな粉や煮豆にされます。

※ほかにも豆には、アズキ、ソラマメ、インゲン、キントキマメなど、いろいろあります。 「豆は畑のお肉」と言われるくらい、たくさんの栄養が詰まっていますよ。





## | 菓子類の食べ過ぎに注意

スナック菓子やクッキー、チョコレートなどの菓子 類は、食べ過ぎると悪影響を及ぼすことがあります。

#### 食べ過ぎによる身体への影響

- エネルギー過剰摂取による肥満
- ●塩分の過剰摂取
- うま味調味料による味覚と嗜好の発達への影響

### 上手な与え方

●はじめにきちんと量を決める





親子で食事作りにチャレンジ! 手始めは、包 丁を使わずにちぎるだけでできるサラダがおす すめ。ドレッシングも、油:酢:塩=2:1:0.1 を空き容器に入れて、ふたを閉め、よ~く振っ て混ぜるだけで簡単に手作りできます。トッピ ングにゆで卵をそえたり、小さく切ったパンを 焼いてクルトンにしたりすると、見た目や食感 も楽しいサラダのできあがり。自分で作ると、 苦手な野菜もおいしく感じられ、楽しんで食べ ることができます。