令和7年2月号 食育フードシステム東北



2月2日は節分

節分ってなぁに?





「みんなが健康で幸せに過ごせますように」 という意味を込めて悪いものを追い出す日。 「鬼は外、福は内」と言いながら豆をまきます。



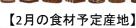
どうして豆をまくの?



悪いもの(鬼)を追い払い、良いもの(福)を 呼び込むために豆をまきます。 大豆には、たくさんの栄養が含まれています。



2月7日 サーモンタルタルフラダ 三陸産のサケを使用した塩釜産のフライです



《野菜》キャベツ(愛知) もやし(福島) ブロッコリー(香川) 《野菜》白菜(茨城) きゅうり(高知) ごぼう(青森) ピーマン(高知) 《肉類》鶏肉(日本・ブラジル) 豚肉(日本・デンマーク) 《米》ひとめぼれ(山形)





2月14日のメニュー

〇せとふうみごはん 〇ハートのコロッケ 〇マカロニソテー

〇わかめしょうが和え 〇チーズ 〇フルーツ

今年のバレンタインはハートのコロッケです。 いつもと違う形のコロッケを楽しみにしていてください♪

113 9 0 0 1 to 0 1

離乳食を経て、いろいろな食材が食べられるようになった幼児期のこどもたち。 やっと、パパやママと同じ食卓を囲めます。好き嫌いはあるけど、栄養バランスよく 食べさせたいというお母さんも多いと思いますが、その献立についてご紹介します。

<主食>ごはん、パン、麺などの炭水化物 身体を動かすエネルギー源になります。



<主菜>肉、魚、卵、豆腐などのたんぱく質 身体をつくるもととなります。

<副菜•汁物>

野菜・豆・海藻・きのこなどのビタミンやミネラル 身体の調子を整えます。

主食に一汁二菜(主菜・副菜・汁物)プラスαの5品を基本として それぞれに合う食材を選べばバランスは良くなります。

こどもの味覚は成長するにつれて変化していきますので 多少の好き嫌いがあっても問題はありません。







食育フードシステム東北株式会社 〒989-3125



宮城県仙台市青葉区下愛子字観音堂28 TEL 022-391-8666(代) FAX 022-391-8667 メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com