

# 食育だより

2月号

飲もう！  
牛乳

鏡原学校給食センター  
【鏡原中学校・小禄南小学校】  
那霸市鏡原町36番1号  
TEL/FAX:098-917-3492

今月の食に関する指導目標

## 豆の種類やその働きを知ろう

今年は2月2日が節分です。節分は「季節の分かれ目」という意味で、立春の前日をいいます。暦の上では、もう春です。節分でよく豆は「大豆」です。大豆には、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなどが豊富にふくまれています。また、みそやしょうゆ、豆腐や油揚げなど、いろいろな調味料や食材に変身して日本の食を支えています。給食でも多用していますが、家庭でも積極的に大豆や大豆製品を取り入れましょう。

## 大豆とみそ



日本では昔から、まじめなことや体が丈夫なことを「まめ」と言います。「まめに働く」「まめに暮らす」「まめな人」…といった言葉を聞いたことがある人も多いでしょう。これは、豆が大変栄養があるものとして、昔から日本人に親しまれてきた表れでもあります。とくに大豆は「豆の肉」と言われるほど栄養豊富で、さまざまな形に加工されて、私たちの食生活を支えています。



## 足りないものを補い合って



「大豆」には、ご飯(米)に少ない必須アミノ酸である「リジン」が多く含まれています。ご飯とみそ汁(大豆)の組み合わせは、じつは栄養学的にみてもすばらしい献立なのです。さらに発酵食品のみそは腸の調子を整え、免疫力も高めてくれます。野菜やいもなどをたっぷり入れて具だくさんになると、1食で栄養バランスが整いやすくなります。みそ汁を作るときは、だしを利かせて塩分ひかえめでいただきましょう。

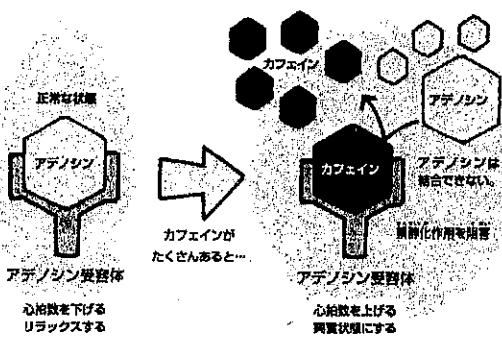
必須アミノ酸…体内では合成できず、食品から摂取すべきアミノ酸

## エナジードリンクにご注意を！

中学生は、受験や試験に向けて勉強をがんばっていると思います。眠気覚ましや気分を奮い立たせるために安易にエナジードリンクを飲んだりしていませんか。エナジードリンクには、カフェインが加えられています。カフェインは、脳に作用して眠気を引き起こすアデノシンという物質と生物学的な構造が似ています。そのため、カフェインは、本来、アデノシンが結合する脳の「かぎ」に先に入り、アデノシンの作用をじやま(阻害)します。その結果、本来は脳はアデノシンのはたらきで眠くなるはずのものが、カフェインによって覚醒した状態がしばらく続くことになります。これがカフェインをとったときに感じる「頭がスッキリする」作用の正体です。

しかし、カフェインをとりすぎると、脳などの中枢神経系だけでなく、消化器系にも刺激を与えすぎてしまうので、めまい・心拍数の増加・興奮・不安・不眠などの症状が現れることがあります。重篤な場合は、死亡してしまうことさえあるのです。

### カフェインが作用するしくみ



ただ、同じ量のカフェインをとったとしても、眠気が覚める人、とくに変化のない人、下痢になってしまふ人など、影響の種類や程度はさまざまです。カフェインに対する体の反応には個人差が大きく、健康に及ぼす影響を正確に評価することは難しいため、日本ではカフェインを1日にどれだけとてよいかという基準がまだ設定されていません。疲れてしまったときにはカフェインをとて無理をするのではなく、いったん机を離れ、まずはなるべく体を休めましょう。十分な栄養と睡眠をとて体力を回復させ、脳にも十分な栄養を補給して、本当にすつきりした気持ちで“全集中”して取り組む。それが一番大事です。