給食だより☆・・・☆・・☆・

令和2年度

総合工科グループ

毎日蒸し暑いですが、夏バテしていませんか?『暑くて食欲がわかない…』 →『冷たくて甘いものなら食べられる』というような食生活では、胃腸や体が 疲れて、ますます食欲が落ちてしまいます。特に、習慣的に**甘い飲み物**を飲ん でいる人は、砂糖のとりすぎにも注意が必要です。

感染症予防のためにも、好き嫌いせずに1日3食しっかりと食べ、免疫力を 上げておきましょう!



に過ごすための食生活





朝ごはんは必ず 食べましょう。

- 1 日を元気にスタート するためのエネルギー源
- 熱中症予防にも効果的



夏野菜をしっかり 食べましょう。

- ●ビタミン類・水分補給に
- ●夏が旬の野菜や果物には 体を冷やす効果あり!



こまめに水分を とりましょう。

- ジュースではなく水や麦茶を!
- 汗を大量にかいたら、スポーツ ドリンクなどで塩分も補給



冷たい物は、 ほどほどにしましょう。 🗞

- 甘くて冷たい物のとり過ぎは
- 食欲が落ち、夏バテの原因になるので注意
- 温かい飲み物や料理で胃腸をいたわろう



暑い夏の ジュースや

おやつに食べる アイスなどを、 牛乳にかえるのも おススメですよ。





左の間食は、エネルギー 量が1食分以上もあり、塩 **労や糖労、脂質などが多く** 答まれています。簡優の符 容や食べすぎに気をつけま



重と一緒のエネルナ

約640kcal

た夕の行事は、そうめんべ

7月7日の七夕は、季節の節目となる【五節 句】のひとつです。七夕には、天の川に見立てた

そうめんを食べる風習がありますが、これはそうめんの原型となった【索餅】が、 平安時代の七夕の儀式でお供えされたことにちなみます。給食では、七夕 汁として清汁にそうめんを入れたものを出す予定です。

五節句とは…

次の5つの節句のことです。それぞれ特別な食事が用意され、邪気 (病気などを 起こす悪いもの)を払い、無病息災などを願う行事が行われてきました。



暑い夏にぴったりのそうめん。めんつゆにつけて食べるのが定番で すが、それだけだと栄養が偏ってしまいます。具だくさんにしたり、お かずと組み合わせたり、食べ方を工夫しておいしくいただきましょう。

そうめんアレンジあれこれ

- ★ツナマヨ+レタス+しそ+ポン酢
- ★錦糸卵+焼きなす+めんつゆ+ラー油
- **★**えび+アボカド+トマト+ドレッシング
- ★サラダチキン+バジル+オリーブ油+レモン汁+塩
- ★焼き豚+もやし+キムチ+醤油+ごま油+お酢
- ★豚しゃぶ+きゅうり+わかめ+ごまだれ
 - № この他にもハムやゆで卵、ミニトマトなど、火も包丁も使わずにすぐ食べられる ものを活用すれば、コンビニでも材料が揃えられます!

