



# 給食だより

2022年6月28日発行  
すくすくどろんこの会  
統括管理栄養士：矢部まり子  
栄養士：神田順子、松野郁美

気温が急に上昇するこの時季は、体が暑さに慣れていないため「熱中症」が多く発生します。子どもやお年寄りには特に注意が必要です。また、健康に自信のある人でも、睡眠不足や朝食欠食によって「熱中症」を起こしやすくなります。毎日元気に過ごすためにも、朝食をしっかりと、水分補給も忘れずに、暑い夏を元気に過ごしましょう。

## 7月の給食

- 7日(木) 七夕献立
- 13日(水) 世界の料理【モロッコ】
- 20日(水) お誕生日献立
- 22日(金) 夏祭り献立
- 27日(水) 郷土料理【岐阜】

## 食育予定

今月も感染症等の動向を見ながら実施していきます。  
お声がけをしたら、エプロン・三角巾・マスクのご用意をお願いします。

## ～水分の上手なとらえ方～

### 食事から

水分は汁物をはじめ、ご飯やおかずにも含まれているので、3回の食事からかなりの量をとることができます。特に汗をかいたときは、みそ汁やスープ類などの汁物からミネラル（塩分類）補給をしましょう。また、夏野菜（トマト・きゅうり・なす・すいか等）は、体温を下げる働きがあり、水分補給に最適です。

### スポーツのときは

運動して大量の汗をかいたときは、頻りに水分補給することが大切です。たくさん汗をかいた後は、水分と同時にミネラルが失われている状態なので、少量のミネラルを含んだ飲み物で補給します。スポーツドリンクはジュース同様、糖分をとり過ぎるので、飲み過ぎに注意しましょう。

### 清涼飲料水の飲み過ぎに注意

つい飲んでしまいがちな、ジュースなどの清涼飲料水は、糖分をとり過ぎたり食欲を低下させ、夏バテの原因になりやすいので、水分補給では向いていません。普段の水分補給にはお茶や麦茶、牛乳にしましょう。

## 書籍出版のお知らせ



### 当法人の管理栄養士が監修しました♪

発達に関係なく毎日のお食事に取り入れて頂きたい栄養のお話が掲載されていますので、是非ご覧ください。園で人気のレシピもご紹介しています。

### 給食室より

どのクラスも4月に比べると食べる量がだんだん増え、野菜も残さず食べれる子が多くなってきました。「人参ごはんの作り方を教えて！」と子どもたちからの声にびっくり◎  
ごはん4合を洗米し、水を4合の線まで入れ、和風だし小さじ2、塩小さじ1強、みじん切りにしたにんじん1/2本を炊飯器に入れて炊くだけです。簡単で彩りもよくなるのでぜひお試しください♪



Q1.うめぼしは どうしてすっぱいの?