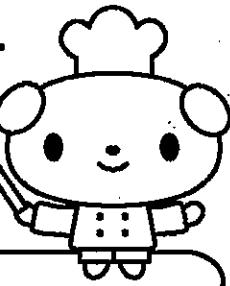


食育通信

No.114



令和5年7月 帯広市学校給食センター

もうすぐみんなが楽しみにしている夏休みです。暑さに負けない食生活を心がけて元気にすごし、楽しい思い出をたくさんつくりましょう。



見直そう！間食のとり方

食べる内容を考えよう



食べる量を考えよう



時間を決めて食べよう



食べる内容は、食事で不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄など）を含む食品を取り入れるとよいでしょう。市販品を利用する場合は、脂質、塩分、糖分のとりすぎに気をつけましょう。また、食事に影響しない適量を心がけて、だらだら食べずに時間を決めましょう。

食の体験を広げよう！



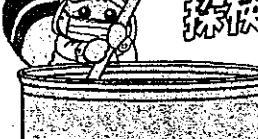
夏休みを利用して、さまざまなことを体験してみませんか？

野菜の栽培・観察をする、家族の食事をつくる、地域の行事食を調べるなど、これまでに学んだことを生かして、やってみたいこと、調べたいことを見つけて挑戦してみましょう。取り組んだ後は、工夫した点や感想、さらにやってみたいことなどをまとめます。

長い休みだからこそ有意義にすごしてくださいね。

みなさんのご参加をお待ちしております♪

探検ツアー付き！



夏休み「親子で給食づくり」

日 時：令和5年7月25日（火）9:00～13:00

場 所：帯広市学校給食センター（南町南8線42番地3）

参加費：1人300円

対 象：市内在住の小学4年生～中学3年生の児童生徒と保護者の方

定 員：先着12組

持ち物：エプロン、三角巾、ハンカチ、上靴、筆記用具

申込先：帯広市学校給食センター（電話：49-1900）

令和5年7月3日（月）～申込開始

帯広市学校給食センターの
ホームページは、
帯広市ホームページ
<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>
から、目的で探す→学校教育→学校
→学校給食で、ご覧になることが
できます。

二次元コードから、
ホームページを
チェックしてね☆



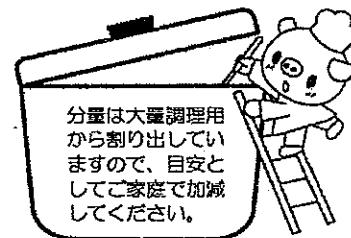
★給食メニューレシピ紹介★

七タメニューを
ご家庭でも☆彡

ソーメン汁

<材料 4人分>

・ソーメン (半分に折る)	… 35g
・鶏むね肉 (スライス)	… 60g
・人参 (千切り)	… 60g (約1/4本)
・油揚げ (短冊切り)	… 25g (小サイズ1枚)
・椎茸 (うす切り)	… 15g (中1個)
・長葱 (小口切り)	… 25g (約1/4本)
Ⓐ [・しょうゆ	… 大さじ2弱
・白しょうゆ	… 小さじ2
・水	… 1000cc
・かつお節	… 10g
・昆布	… 5g



人参を星形に型抜いて
浮かべると、天の川のように
なりますよ♪

<作り方>

1. 昆布は水に30分以上つけた後、火にかけ、弱火で煮だす。沸騰したらかつお節を入れ、1分後にかつお節と昆布を取り出す。
2. ソーメンは半分に折り、茹でておく。
3. 1のだし汁を煮立たせ、鶏むね肉を入れ、あくをとりながら火を通す。
4. 3に人参、椎茸、油揚げの順に入れて火を通し、Ⓐの調味料を加えて、ひと煮立ちさせる。
5. 長葱、茹でておいたソーメンを加えてできあがり。

放射性物質の測定検査

<5月16日から6月16日までの間の測定結果について>

該当食材を検査し、すべての食材から放射性セシウムは検出されませんでした。
※放射性物質検査結果はテレフォンサービスでもお知らせしています。

Tel 49-1903

夏の食事について

少しずつ日差しも強く、気温や湿度が高くなる季節になってきました。この時期は熱中症や夏ばてが心配です。熱中症や夏ばて予防のために水分や食事をしっかりととり、暑い夏を元気にすごしましょう。

熱中症とは

気温や湿度が高い時や激しいスポーツによって脱水や体温が高い状態になり、体温を調節する機能が働かなくなることです。放置すると死に至ることもあります。



熱中症を予防するために、汗をかいた分はしっかり水分と塩分を補給しましょう。
高温多湿の時や風がない時は無理をせず、適度に涼しい場所で休憩しましょう。



のどがかわく前に

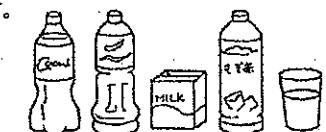
水分補給は こまめにしよう！

のどがかわいている時は、すでに水分が不足しているといわれています。わたしたちは体温が高くなると、汗をかくことで熱を逃がして調節します。水分不足はその調節する力を働きにくくします。

水分は少しづつこまめにとりましょう。

水分補給は何を飲む？

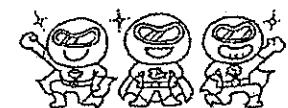
普段は水や麦茶などにしましょう。汗を多くかく時は塩分も必要なので、スポーツドリンクなどの塩分を含むものがよいでしょう。清涼飲料水は糖分が多いので、水のかわりに飲むと糖分のとりすぎになります。



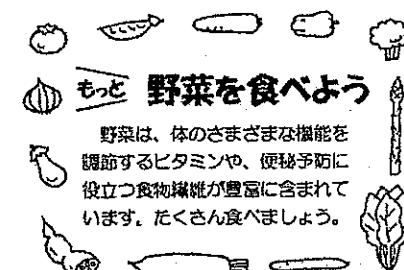
しつかり食べて 夏ばて予防！

暑いからといって冷たいものばかり食べたり、1食抜いた食生活をしているとさらに元気がなくなり、夏ばてにつながります。

朝・昼・晩の1日3回の食事を毎日バランスよく食べるよう心がけましょう。



ちょい足しで
野菜をとろう
さばのみそ煮の缶詰+野菜



缶詰をそのまま食べるのではなく、根菜類などの野菜と水を加えて煮込むと、立派なおかずになります。

