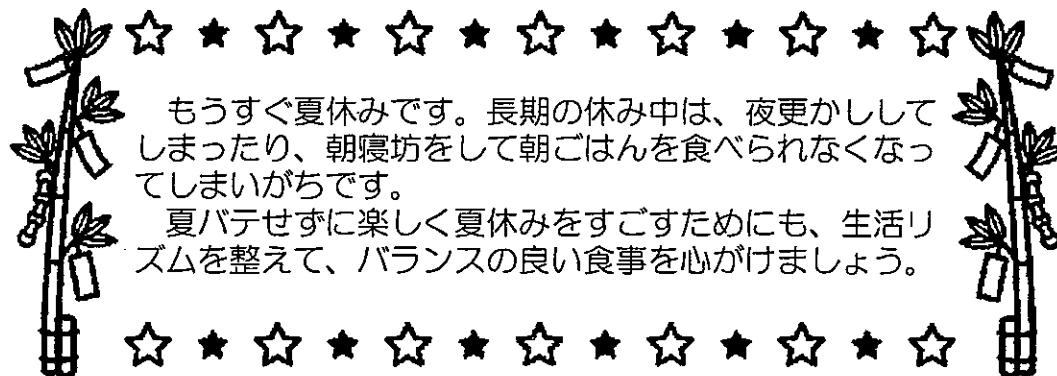


# 食育通信

No.74

令和元年7月 帯広市学校給食センター



## 本格的なスープを作ろう！夏休み「親子で給食づくり」

学校給食センターで、普段は入れない調理室内を探検した後、鶏がらや香味野菜でだしをとつて作る「オビリースープ」などを作ります。

日 時：令和元年7月25日(木) 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)

対 象：市内在住の小学4年生～中学3年生とその保護者

定 員：12組（応募多数の場合、抽選となります）

参加費：1人300円

持ち物：エプロン、三角巾、ハンカチ、上靴、筆記用具

受 付：7月1日(月)～7月5日(金) 8:15～17:00

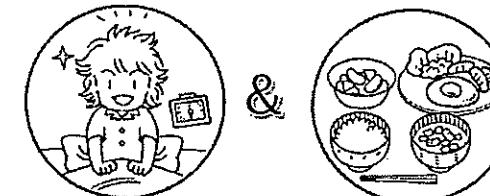
参加希望の方は、受付期間中に☎49-1900まで  
ご連絡ください。



夏の食生活を見直して  
元気にすごそう！！

### 元気ポイント①

元気にすごすためには、早起き＆朝ごはん！  
毎日続けて生活リズムを整えましょう。



&

1日のスタートが遅い  
と、生活リズムがくず  
れていきます…



### 元気ポイント②

上手に水分補給をしま  
しょう！

外遊びや運動の時には、  
こまめに水分補給をすること  
が大切です。水や麦茶が  
よいですが、たくさん汗を  
かく時は、スポーツドリンク  
を活用するとよいです。

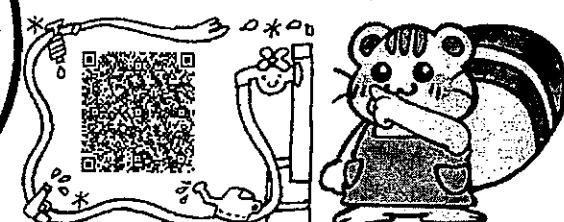
### 元気ポイント③

間食は時間と量を決めて食  
べましょう！

だらだらと間食を食べ続  
けてしまうと、3度の食事が食  
べられなくなったり、夏バテ  
の原因になったりしてしま  
います。

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、  
教育・文化・スポーツ→  
学校教育→学校給食 で、  
ご覧ることができます。

QRコードから、ホームページを  
チェックしてね☆



# 暑い夏にぴったりメニュー☆レシピ紹介

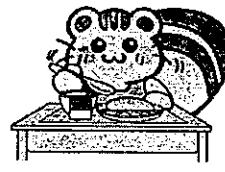
夏野菜  
たっぷり♪

## 一口たらの バジルソース

<材料 4人分>

- ・たら
  - ・でん粉
  - ・玉葱
  - ・ピーマン
  - ・トマト
  - ・おろしにんにく
  - ・バジル（粉）
  - ・三温糖
  - ・赤ワイン
  - ・トマトピューレ
  - ・コンソメ
- …240g  
…適量  
…小1/2個（約80g）  
…1/2個（約25g）  
…1個（約150g）  
…小さじ1/2  
…0.4g（お好みで）  
…大さじ1/2  
…小さじ1  
…大さじ1  
…小さじ1

旬の夏野菜  
を美味しく  
食べよう☺



分量は大量調理用から  
割り出していますので、  
目安としてご家庭で加減  
してください。

### <作り方>

1. たらは一口大の角切りにし、でん粉をまぶして油（分量外）で揚げる。
2. 玉葱、ピーマンは5mm程度にスライスし、トマトは1cm角のさいの目に切る。
3. フライパンで玉葱を炒め、トマトと①を加えて煮込む。
4. 3にピーマンを加えてさらに炒める。
5. 4に1の揚げたらを加えて混ぜ合わせ、出来上がり。

### 放射性物質の測定検査

<5月20日から6月17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

## 水分補給について

人間の体の約6~7割は水分です。体内ではこの割合を一定に保つため、汗や尿などで排泄される水分と、飲食などで取り入れる水分で調節しています。夏場や運動量が多い人は、排泄される水分が多く、それに見合った量を摂取しなければなりません。食事や飲み物から上手に水分補給をしましょう。

### 【飲み物からの水分】

◎基本：のどがかわく前に、こまめに飲む

のどがかわいているときには、すでに水分が不足している状態です。

普段：水やお茶

または、牛乳。牛乳は不足しがちなカルシウムを摂取できます。



スポーツ時：スポーツドリンク

汗を多くかいた時は、水分と塩分を補給するため、スポーツドリンクを活用しましょう。



### 清涼飲料水の飲みすぎ注意！

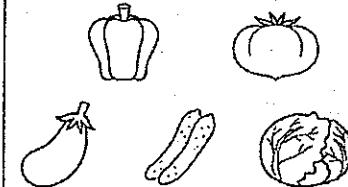
多くの糖分が含まれています。  
水がわりにたくさん飲むのは控えましょう。



### 【食事からの水分】

水分は汁物をはじめ、ごはんやおかずにもふくまれているので、食事でもかなりの量をとることができます。特に、夏が旬の野菜には豊富な水分が含まれています。夏野菜を上手にとりいれましょう。

水分が多い野菜



熱中症予防のために、飲み物や食事から水分を適度にとるようにしましょう。