

# 7月 給食だより!

暑さ本番です!

体調を整え、こまめな水分補給を

梅雨が明けると一気に気温が上がり、熱中症のリスクが高まります。熱中症を予防するには、しっかりと睡眠をとり、朝ごはんを必ず食べること、こまめに水分補給を行うことが肝心です。マスクをしていると喉の渇きを感じにくくなりますので、喉が渴いていなくても1時間ごとにコップ1杯程度の水分をとるようにしましょう。また、汗をたくさんかいたときには、スポーツドリンクなどで塩分も一緒に補給します。



熱中症予防

4つのポイント

スポーツドリンクは手作りできます！

水…1ℓ  
食塩…1~2g  
(0.1~0.2%)

砂糖…40~80g  
(4~8%)

レモン汁…お好みで



参考：文部科学省 中学生用食育教材『食』の探究と社会への広がり』

## 夏の行事と行事食

夏真っ盛りの7~8月には、五節句の一つ「七夕」や、うなぎを食べる風習のある「土用の丑」、ご先祖様の靈をお迎えする「お盆」などの行事があります。行事食の一例とともにご紹介します。

七夕 (7/7) 🌟	土用の丑 (今年は 7/23) 🐷	お盆 (7/15または8/15前後) 🍆
季節の節目となる「五節句」の一つ。日本の「棚機女」という伝説と、中国の「織姫と彦星」の伝説がもとになって、現在のような行事になりました。夜空に浮かぶ天の川や、機織りの糸に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。	立秋前の約18日間を「夏の土用」といい、この期間にある丑の日のことです。暑さ厳しいこの時期に、栄養豊富なうなぎや、「う」のつく物を食べて、健康を願う風習があります。	亡くなった人の靈魂が戻ってくる日とされ、仏教行事の「盂蘭盆会」と作物の収穫に感謝する行事がもとになっています。仏教では生き物を殺す「殺生」を避けることから、野菜や豆類などで作る「精進料理」が用意されます。



そうめん

### 「う」のつく食べ物



### 精進料理



令和4年度 7月号  
清瀬第五中学校



## 夏休みの食生活

～元気に過ごすためのポイント～

もうすぐ夏休みが始まります。学校がないからと、夜ふかしや朝寝坊をしたり、ダラダラとお菓子を食べたりしていると、夏バテを起こし、体調を崩しやすくなります。休み中も元気に過ごせるよう、食生活で気をつけたいポイントをまとめました。



### 1日3回の食事を規則正しくとろう！

早寝・早起きをして、朝・昼・夕の3回の食事を規則正しくとり、生活リズムを整えましょう。おやつはダラダラ食べずに、時間と量を決めて食べましょう。おやつの量の目安は1日200kcal程度です。

### 栄養のバランスを考えよう！

朝ごはんを自分で選んで購入する場合は、主食・主菜・副菜をそろえることを心がけましょう。栄養のバランスが整いやすくなります。



### 主食

(主にエネルギーのもとになる食品) + (主に体をつくるものとなる食品) + (主に体の調子を整えるものとなる食品) + (主に果物や乳製品となる食品)



ご飯・パン・めん類

### 主菜

肉・魚・卵・大豆を中心としたおかず



野菜・きのこ・いも・海藻類を中心としたおかず

### 副菜

牛乳・ヨーグルト



野菜・きのこ・いも・海藻類を中心としたおかず



果物・乳製品

### カルシウムをとろう！

給食がない日は、カルシウムが不足しがちになります。カルシウムは、丈夫な骨をつくるのに欠かせない栄養素です。牛乳・乳製品をはじめ、カルシウムを多く含む食品を意識して食事に取り入れましょう。



### カルシウムを多く含む食品

牛乳・乳製品  
大豆・大豆製品  
小松菜などの青菜  
小魚  
ごま  
干しエビ  
ひじき  
切り干し大根

### 食事のお手伝いや料理に挑戦しよう！

家にいる時間が長くなるので、ぜひ食事のお手伝いや料理に挑戦してほしいと思います。おうちの人と相談し、できることから始めましょう。



### お手伝い例

買い物に行く	食器の準備・後片付け	野菜を洗う・皮をむく	ご飯を炊く	料理を盛り付ける
買い物に行く	食器の準備・後片付け	野菜を洗う・皮をむく	ご飯を炊く	料理を盛り付ける

※包丁や火を使うときは、おうちの人と一緒に行ってください。