

7月給食だより



令和3年度
氷見市立西條中学校

もうすぐ待ちに待った夏休みです。休みが続くと、ダラダラと夜ふかしをしてしまったり、寝坊して朝ご飯を食べられなかりするなど、生活リズムが崩れやすくなります。学校があるときと同じように、早寝・早起きを心がけて、朝・昼・夕の3回の食事をしっかりとることが大切です。



夏休みの食生活 気を付けたい ポイント 	な んでも 食べて 丈夫な体 をつくろう 	つ め(冷)たいものの とり過ぎに 気を付けよう 
や さい(野菜)を しっかり 食べよう 	す いぶん(水分) 補給を こまめに しよう 	み んなで食事をする 機会をつくろう 

給食で毎日飲む牛乳は、日本人に不足しがちなカルシウムの供給源です。カルシウムは、骨の主成分で、不足すると骨量（骨に貯えられたカルシウムの量）が減少し、骨折しやすくなります。夏休み中も、毎日牛乳を飲み元気に過ごしましょう。



朝食おすすめレシピ



食欲がない朝にも、さっぱりと食べやすい一品です。

●卵とトマトのスープ● 【汁物】



〈作り方〉

- ① ベーコンは短冊切り、プチトマトは半分に切る。
- ② お湯を沸かし、プチトマト、ベーコン、緑豆春雨を入れる。
- ③ 調味料を入れて味を調える。沸騰したら、溶き卵を入れる。



〈材料4人分〉

プチトマト	10個
ベーコン	2枚
緑豆春雨	20g
卵	1個
醤油、塩、こしょう	少々

〈ポイント〉

- ・ゆでずに使えるタイプの緑豆春雨を使用するときは、最後に入れます。
- ・玉ねぎやにんじん、ねぎ等を加えると、栄養価がアップします。

熱中症を予防しよう



30°Cを超えると、熱中症で倒れる人が増え、35°Cを超える猛暑日は特に注意が必要です。暑い夏を元気に過ごせるよう、以下の3つのポイントを参考に、熱中症予防を徹底しましょう。

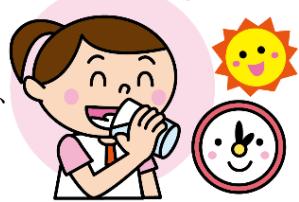
水分補給のポイント

水や麦茶を、少しづつ・こまめに飲みましょう。



喉が渴いていなくても
1時間ごとにコップ1杯！

起きた時、
入浴の前後、
寝る前にも



汗をたくさんかいたときは
塩分も忘れずに

スポーツドリンク、0.1
~0.2%の食塩水、梅干
し、塩飴等



★炭酸飲料等の甘い飲み物をとり過ぎると、肥満や糖尿病、むし歯の原因になります。また、食事が食べられなくなり、夏バテの原因になることもあります。普段の水分補給には、甘くない飲み物を選びましょう。

体調管理のポイント

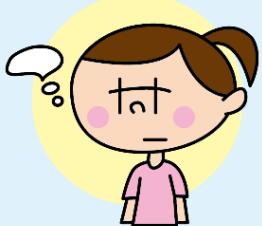
こんな人は、熱中症のリスクが高まるので注意が必要です。



朝ご飯抜き



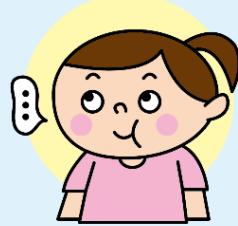
睡眠不足



風邪等
体調が悪い



肥満・太り気味



★熱中症を予防するには、早寝・早起きをし、朝ご飯をしっかり食べることが大切です。体調が悪いときは無理せずに休みましょう。



暑さを避けるポイント

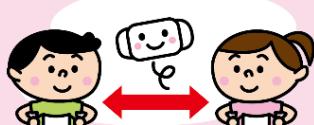
涼しい服装をする



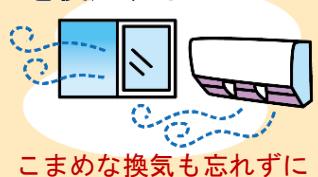
帽子や日傘の活用
日陰へ移動する



周りの人と十分な
距離がとれるとき
はマスクを外す



室内ではエアコン
を使用する



こまめな換気も忘れない

★日ごろから適度な運動で汗をかく習慣をつけておくことで、体が暑さに慣れて、熱中症になりにくくなります。