

7月 給食だより

梅雨が終わり、いよいよ本格的な夏の到来です。今年の夏も厳しい暑さが予想されますが、熱中症や夏バテを防ぐには、食生活が重要です。冷たい物のとり過ぎに気をつけて、こまめな水分補給、栄養バランスのよい食事を心がけ、元気に夏休みを迎えましょう。



★★★ 7月の献立より ★★★

「揚げ豆腐の肉みそかけ」

ひき肉、八丁みそ、砂糖、酒、みりん、しょうゆで、肉みそを作り、揚げた豆腐にかけます。

「さばの梅香味かけ」

紀の川市産梅びしおを使い、砂糖、しょうゆ、みりん、酒、八丁みそで味付けしたタレを作り、焼いたさばにかけます。

「とうもろこし」

紀の川市で採れた「みらい」という品種の甘いとうもろこしです。生産農家の方が、朝採りのとうもろこしを届けてくれます。

「七夕ポンチ」

七夕の行事食として七夕ポンチをします。星型のパインとナタデココ入りのフルーツポンチです。

H29年度7月
岩出市学校給食共同調理場

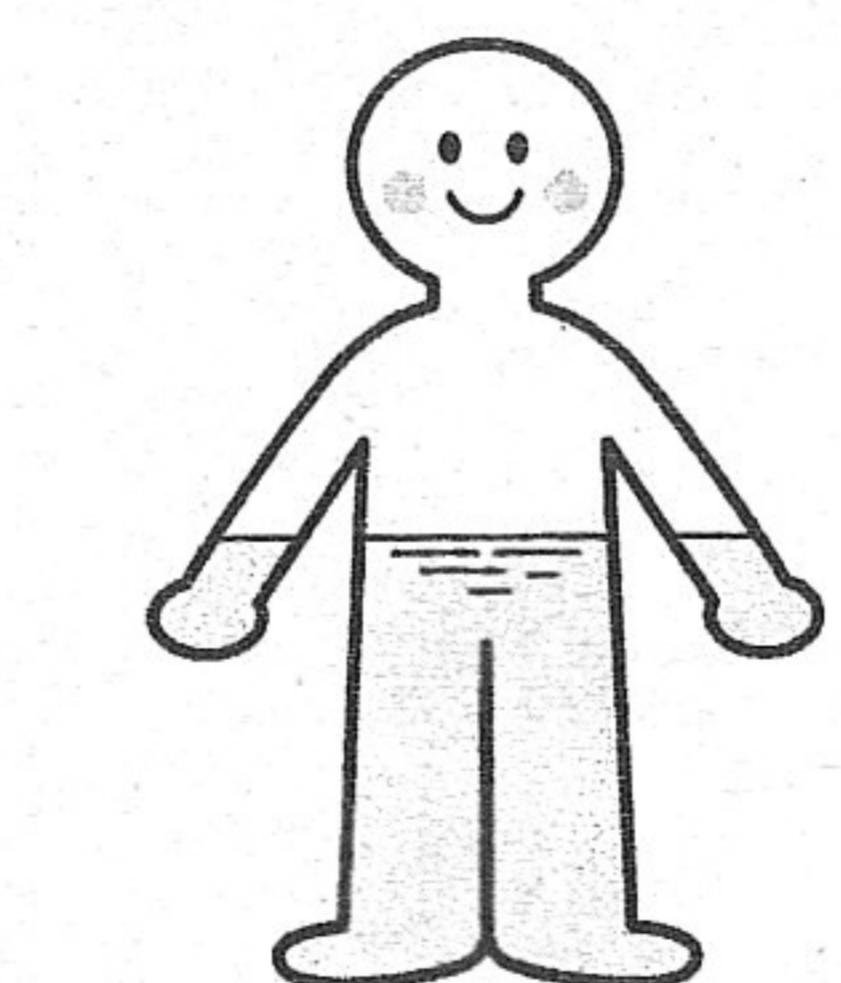
熱中症に ご注意 ください!

急に暑くなるこの季節は、体が暑さに慣れていないため、熱中症特に注意が必要です。涼しい服装やエアコンを利用するなどの暑さ対策に加え、こまめな水分補給がとても大切になります。日頃から、朝・昼・夕と3回の食事をしっかりと食べ、適度な運動で汗をかく習慣をつけるなど、暑さに負けない体をつくりましょう。

熱中症になりやすいのは?

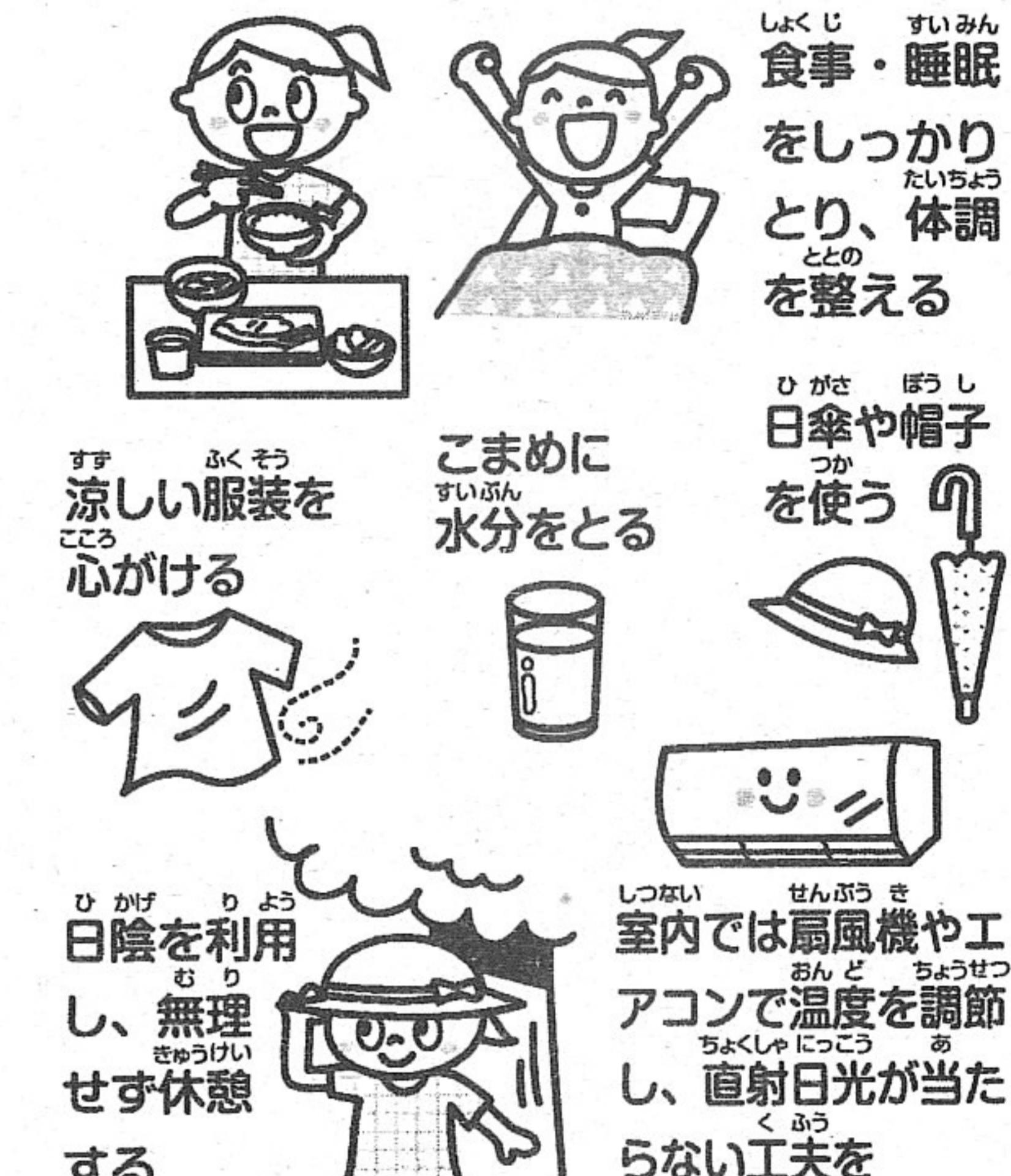


水分補給、なぜ必要?



私たちの体は、体重の半分以上を水分が占めています。普通に生活をしている場合、体重 70kg の人では 1 日に 2.5L の水分が尿や便、汗、吐き息などでから出ていき、その分を食事や飲み水などからとっています。下痢をしたり、汗を大量にかいたりするなどして体内の水分が不足すると脱水症状が起こり、脱水が進むと命にかかわり危険です。

予防のポイント



水分補給の方法

基本は水やお茶を、のどが渴いたと感じる前に意識して飲みましょう。汗をたくさんかいたときは、塩分も一緒にとるか、や熱中症が疑われるときは、塩分も一緒にとるか、経口補水液(水に食塩とブドウ糖を溶かしたもの)やスポーツドリンクを利用します。

経口補水液は
手作りできます!
水 1リットル + 砂糖 40g + 塩 3g