

きゅうしょくだよ

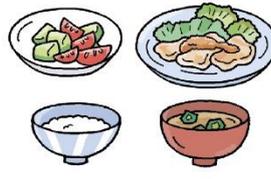


令和6年7月
さいたま市立仲町小学校
給食室

ホームページアドレス <http://nakacho-e.saitama-city.ed.jp/>

蒸し暑い日が多くなってきました。これから、ますます暑さが厳しくなりますが、水分の補給や食事に気を配り、生活リズムを整え、元気に過ごしましょう。

暑さに負けない 夏休みの過ごし方

<p>朝食をとろう</p>  <p>朝食は1日の元気の源です。しっかり食べましょう。</p>	<p>早寝や早起きをしよう</p>  <p>夏休みも生活リズムが乱れないように早寝や早起きをしましょう。</p>	<p>冷たいものとりすぎに気をつけよう</p>  <p>冷たいものばかりとると胃腸が弱って食欲が低下してしまいます。</p>	<p>栄養バランスのよい食事をとろう</p>  <p>主食、主菜、副菜、汁物をそろえてバランスよく食べましょう。</p>
---	--	--	---



熱中症予防のための水分補給

暑さや運動などで大量の汗をかくと、体内の水分が減少して脱水を起こします。この脱水がすすむと熱中症になります。ふだんの際は、水や麦茶などの飲み物でじゅうぶんです。汗には、ナトリウムやカリウムなどが含まれているので、大量の汗をかく時は、こまめにスポーツドリンクなどを飲んで、熱中症を予防しましょう。お茶やコーヒーなどのカフェインが入っている飲み物は、利尿作用があるため、水分が体の外へ出やすくなります。大量に汗をかくときは、避けるようにしましょう。



休みの日も 牛乳を 飲もう!



牛乳はカルシウムが豊富です。小魚やこまつななどの青菜にも多く含まれていますが、牛乳は吸収率が高いという研究結果があります。成長期は骨や歯の成長にカルシウムが多く必要になるので、吸収率の高い牛乳がカルシウムの補給に便利です。



◆夏バテにならないための食生活◆

夏バテにならないためには、規則正しい生活とバランスの良い食事が大切です。暑くて食欲がなくなる時季ですが、食事を工夫しながら、暑い夏を元気に過ごせるようにしましょう。

オクラや長いも、モロヘイヤなどのネバネバ成分は、消化吸収を助ける働きがあり、夏バテに効果的です。



梅干しや酢、かんきつ類などでクエン酸や酢酸をとりましょう。クエン酸や酢酸は、疲労回復などに欠かせない成分です。また、食欲を増進させます。



肉類、魚類、豆類には、ビタミンB1がたくさん含まれ、糖質からエネルギーが作られる時に必要な栄養素で疲労を回復する効果があります。



トマトやきゅうり、なすなどの夏野菜には、筋肉の働きを正常に保つカリウムが含まれます。



夏休みに自分で食事を

作ってみましょう。

夏休みに家族の食事を作ってみませんか? 献立を決めて、買い物や調理、片付けまでやってみましょう。献立を決める時は、旬のものや地場産物の食材を入れたり、家族の好みを聞いたりしてみましょう。みんなで食べて、味や作ってみた感想なども話し合えるといいですね。

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)を含む食品をと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。