

7月

給食だより



令和3年7月

梅雨が明けると、本格的な夏がやってきます。暑さで食欲がなくなって、体が疲れやすくなったり、夏バテしたりしないように、栄養バランスのよい食事を取り、規則正しい生活を心がけて夏を元気に乗り切りましょう。



夏の食事のポイント



夏 野菜を食べよう



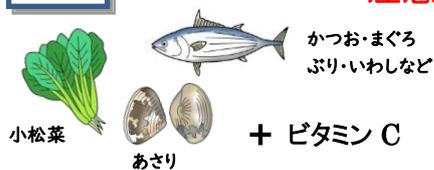
夏野菜は水分が多く、体温を下げる働きがあります。旬の野菜は栄養も豊富です。

バ ランスよく食べよう



主食・主菜・副菜をそろえたバランスのよい食事をこころがけましょう。

テ つぶん(鉄分)不足に注意



鉄分が不足すると、疲れやすい、息切れがするなどの症状がでます。ビタミン C の多い食べ物と一緒に食べると吸収がよくなります。

し よくよく(食欲)がアップする工夫を



しそやしょうがなどの香味野菜や香辛料は、食欲をアップさせる効果があります。

な っとう(納豆)、うなぎ 豚肉で疲労回復



疲労回復に効果があるビタミン B 群の多いものを食べましょう。

い ちょう(胃腸)に優しい食事



冷たい飲み物や食べ物をとりすぎると、胃腸の働きが弱くなります。1日1回以上は温かいものを食べましょう。



ゴーヤとたまごのチャンプルー



夏野菜のゴーヤをつかって

材料 【4人分】

- ・ゴーヤ・・・50g
 - ・塩・・・適宜
 - ・鶏肉・・・100g
 - ・酒・・・小さじ1
 - ・ごま油・・・適宜
 - ・塩こしょう・・・適宜
 - ・にんじん・・・40g
 - ・木綿豆腐・・・1丁
 - ・卵・・・2個
 - ・かつお節・・・5g
- ・砂糖・・・大さじ1
 - ・しょうゆ・・・大さじ1
 - ・みりん・・・大さじ1
 - ・料理酒・・・大さじ1
 - ・水・・・大さじ1

作り方

- ①ゴーヤは縦半分に切って中のわたをしっかりとる。5mm幅のいちょう切りにして、塩ゆでしておく。
- ②鶏肉は1cm角に切り、酒をふっておく。にんじんは5mm幅のいちょう切り、木綿豆腐は軽く水気を切っておく。
- ③フライパンで鶏肉をごま油で炒め、塩こしょうで味付けし、火が通ったら、にんじん、ゴーヤ、木綿豆腐をくずしながら入れて炒める。
- ④調味料で味付けし、溶き卵を回し入れて一緒に炒め、最後にかつお節を入れたら出来上がり。