きゅうしょく

がつ 7月 給食だより



令和7年6月25日 日光市立今市第三小学校 給食室

きゅう あこう まますこの ピ セ゚ からだ あこうにまた ない にいていたいために 熱 中 症 になりやすく、 たゅうい ひつよう ねっちゅうしょうよぼう 注意が必要です。 熱 中 症 予防のためにも、十分な睡眠をとること、朝ごはんをしっか り食べることは大切です。夏が旬の野菜やくだものは暑さ対策にも有効です。

あつ しょくじ しょくせいかつ さに負けない 食事をしよう!

の1日3食しっかり食べよう!

☞ くて 食 欲がわかないこともあるかと 思いますが、食事が1日のエネルギーのも とになります。食事の回数が減ると栄養が ふそく 不足しがちになり、夏ばてしやすくなって しまいます。とくに朝後は毎日しっかり食 べるよう心がけましょう。

◎冷たいものの食べ過ぎや飲み過ぎ に注意しよう!

ったいものをとり過ぎると、胃腸の働きを悪く してしまうことがあります。また、ジュースには とうるい 糖類がたくさん含まれるものが多く、飲み過ぎる と余計にのどが渇いたり、食欲をなくしたりする こともあります。普段の水分補給は水か麦茶で少 ^{タッよラ} 量 をこまめに 行 うようにしましょう。

けんこう ◎夏の健康づくりに夏野菜!

なこ。ヷ゚ゕ゚き 夏を元気にのりきるためにおすすめの夏野菜を紹介します。



きゅうり



カリウムが多く、 体のミネラルバラ ンスをとるのに役 立ち、利尿作用も あるとされます。

こんげつ ちさんちしょうしょくざい - 今月の地産地消食材です〜

トマト



ビタミンC、カ ロテン、抗酸化作 用のあるリコピン が豊富。うま味成 分も多い野菜です。

なす



油との相性がと てもよく、炒めたり、 に役立つ野菜です。



ビタミンCや カロテンが豊 富。完熟した「赤 ピーマン」はさら に栄養豊富にな ります。

かぼちゃ



栄養価が高 く「野菜の優等 生しとよばれま す。ビタミンA・ C・Eが豊富です。

ズッキー:



きゅうりに似ていますが、か ぼちゃの仲間です。油で 炒めたり揚げたりすることで おいしくなり、カロチンも吸収 しやすくしてくれます。炒めて チーズをかけても合います。