



7月給食だより

令和7年6月25日
江戸川区立第三葛西小学校
校長 吉野 麻哉子
栄養士 松井 瞳



1学期も残り1か月となりました。梅雨明けが待ち遠しい季節です。規則正しい食生活を心掛け、元気に夏を迎えましょう。



暑い時期は食中毒に要注意!



食中毒は、細菌やウイルスが付いた食べ物や、有害・有毒な成分を含む食べ物食べて、腹痛や下痢、吐き気、発熱などの症状が起こることです。1年のうちでも気温や湿度が高くなる6～9月ごろは、細菌による食中毒の発生が多くなる時期で、特に、作ってから食べるまでに時間があるお弁当は、より一層、衛生面で注意が必要です。以下のポイントに気をつけるとともに、食べる前には必ず手を洗いましょう。

お弁当作りの食中毒防止対策



調理の ポイント	手をきれいに洗う 	肉以外の食材はよく洗う 	おかずは中心部までしっかり加熱する 75℃ 1分以上 	作り置きのおかずも再加熱する
詰めるときの ポイント	汁気や水分をよく切る 	仕切りやカップを利用する 	ごはん、おかずは冷ましてから詰める 	なるべくすき間なく詰める
保存の ポイント	冷蔵庫や涼しいところに保管して、早めに食べる 		持ち歩くときは、保冷剤・保冷バッグを利用する 	

夏休み中の食生活意識したい4つのポイント

まもなく、待ちに待った夏休みが始まります。充実した夏休みを過ごし、新学期を元気に迎えられるように、食生活で特に気をつけたいポイントをまとめました。

1 朝ごはんを欠かさず食べる

◆夜ふかししたりせず、早寝・早起きを心がけ、朝ごはんを毎日欠かさず食べましょう。



◆朝ごはんを食べると、脳の働きが活発になり、宿題や勉強に集中しやすくなります。



◆栄養のバランスも意識しましょう。



2 こまめに水分補給をする

◆コップ1杯程度を、のどが渇いたと感じる前に、こまめに飲みましょう。



◆冷房の効いた室内では、のどの渇きを感じにくいので、特に意識して飲みましょう。



◆水分補給には水や麦茶など、甘くないもの、カフェインを含まないものにしましょう。



3 おやつのとりに方に気をつける

◆おやつを食べるときは時間を決めて、お皿に取り分けましょう。



◆冷たいものをとり過ぎないようにしましょう。



◆おやつは食事の一つと考え、不足しがちな栄養素を補うのもおすすめです。



4 「カルシウム」を意識してとる

◆給食がない日はカルシウムが不足しやすくなります。食事やおやつに意識して取り入れましょう。



ビタミンDと一緒にとることで、カルシウムの吸収率が高まります。



☆七夕の行事食—そうめん—



毎年7月7日は、五節句の一つ「七夕」です。中国から伝わった「織姫と彦星」の伝説や、日本の「棚機つ女」の伝説がもとになった行事で、機織りの糸や、夜空に浮かぶ天の川に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。暑さで食欲がわきにくいこの時期に、のどごしよく食べやすいそうめんは、ぴったりの行事食です。季節の野菜や卵、ハムなどと合わせると彩りがよくなり、栄養バランスも整います。

古代中国では、七夕に無病息災を願って「^{さくべい}索餅」というお菓子をお供えし、食べる風習がありました。索餅は、小麦粉などで作った生地を縄のようにねじったもので、そうめんの原型とされています。



七夕こんだて



7月7日(月)

- ・ 鮭のちらし寿司
- ・ 七夕そうめん汁
- ・ フルーツ入り牛乳かん
- ・ 牛乳

7月7日に七夕献立を実施します。そうめんがたっぷり入った七夕そうめん汁は毎年子供たちに人気です。お楽しみに！

【ごぼうと人参のごま入り和え物(4人分)】

材料		分量	作り方
ごぼう		50 g	* 味噌から砂糖を合わせ、加熱して冷ましておく。 * 野菜を食べやすい大きさに切る。 * 野菜を茹でる。ごぼうは柔らかくなるまで茹でる。 * 茹でた野菜を冷ましておく。 * 野菜とたれ・マヨネーズ・ごまを混ぜる。
人参		20 g	
きゅうり		40 g	
もやし		80 g	
ホールコーン		大さじ2	
味噌		小さじ1	
しょうゆ		小さじ半分	
酢	たれ	小さじ2	
砂糖		小さじ半分	
マヨネーズ		大さじ2	
ごま		適量	

・ たれにからしを少量加えると
香り良く仕上がります！

