REQUESTS





練馬区立三原台中学校 校 長 山﨑 二郎 栄養士 関 友美

今年の梅雨入りは平年(6月10日)より3日遅かったですが、梅雨明けは平年(7月23日)よりかなり早いと予想されています。日々の生活などにも様々な影響を与える梅雨期ですが、最盛期に必要な農業用水を蓄える重要な時期でもあるので、今後の水不足や農作物への影響も心配なところです。今年も酷暑が予想されています。季節の食材を上手に取り入れ、水分補給と栄養補給をして、暑さに負けない体づくりをしていきましょう。

夏ばてしていませんか?

夏ばてとは、夏の暑さが関係して起こるさまざまな症状のことをいいます。おもな症状は、全身の倦怠感、思考力や意欲の低下、動悸、頭痛、めまい、食欲不振、下痢・便秘、体重減少などです。暑い夏を乗りきるために夏ばての対策を行いましょう。



心身の不調と孤食

朝食や夕食を1人で食べる児童生徒は、家族や家族のだれかと食べる 児童生徒にくらべて心身の不調を訴える割合が高く、夕食を1人で食べる児童生徒は、身体のだるさや疲れやすさを感じたり、イライラしたりする傾向もあるようです。

------ 夏を元気にすごすための 夏 ば て 対 策

こまめに水分補給をしよう



のどがかわく前に少しずつ こまめに飲みましょう。

栄養バランスのよい食事を



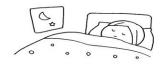
主食、主菜、副菜、汁物を、バランスよく食べましょう。

温かい食べ物をとろう



冷たいものばかりではなく、 温かいものもとりましょう。

しっかり睡眠をとろう



睡眠は体力の回復に効果的です。夜ふかし をしないで十分な睡眠をとりましょう。

軽い運動や入浴で汗をかこう





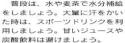
体温調節をスムーズに行うためにも、汗を 上手にかけるようにしましょう。

のどがかわく前に 水分補給はこまめにしよう!

熱中症を予防する 水分補給のポイント









のどがかわいたと感じる前に こまめに水分をとることが重要 です。運動する時は、運動前、 運動中、運動後にも水分をしつ かりととりましょう。



運動をする30分前は、250~500mLの水分を摂取し、運動中は200~250mLを1時間に2~4回飲むことがすすめられています。

☆ 今月の献立から☆

☆1日(火)「半夏生」

夏至から数えて11日目。農家の忙しさが一段落したころ。田植えを手伝ってくれた人たちにうどんを振る舞って労をねぎらう習わしから半夏生「うどん」です。 冷やしたうどんを温かい糧汁につけて食べます。糧汁の「糧」とは、汁に入っている 具だくさんの野菜のことを言います。

\$2日(水)

練馬産の夏野菜を使ったラタトゥイユ、ゆで枝豆です。 ミルファンティとは、卵とパン粉とチーズを合わせた卵液を入れた洋風かきたま汁です。

\$4日(金)

常夏の国、フィリピンの料理です。チキンアドボは、鶏肉と玉葱と鶏卵を醤油や酢で煮込んだもので、日本料理の鶏肉のさっぱり煮に似た料理です。煮汁と共にごはんと一緒に食べます。ニラガは野菜がゴロゴロ入ったスープです。

☆7日(月)「小暑」「七夕」

小暑とは、暦の上では梅雨が明けて、本格的に夏になる頃。 七夕は、農作業の時季をつかさどる牛飼いの牽牛(けんぎゅう)「彦星」と、養蚕や 針仕事をつかさどる機織りの織女「織姫」が1年に1度会えるとされる日です。 五目ずしの上に、旬の穴子と枝豆を飾った「夏ちらし」、短冊に切った人参・大根、天の川 をイメージしたそうめんと星形のお麩やかまぼこが入った「天の川汁」、星形のナタデココ が入った「お星様ゼリー」です。

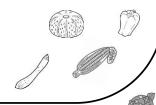
☆8日(火)

日本で最初に梅雨明けをした夏本番、沖縄県の郷土料理です。 クファジューシーは炊き込みごはん、ゴーヤチャンプルーはゴーヤと豆腐の炒めもの、 イナムドゥチは豚骨とかつおで出汁を取った具だくさんみそ汁です。

☆10日(木)

練馬産の夏野菜を使ったカレーライス、ゆでとうもろこしです。

☆18日(金)「1学期給食最終日」「食育の日(19日)」 残菜ゼロを目指した夏献立で1学期を締めくくります。



								1		3	£ 43°€	
	給食食	材の産地に				3						
*	青森	牛乳	牛乳 千葉·群馬·岩手·宮城·青森·秋田·北海道							\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$		
しょうが	高知	きゅうり	練馬	ねぎ	栃木	ごぼう	青森	トマト	千葉	30-	100 (M)	
にんにく	青森	大根	練馬	小松菜	埼玉	いんげん	千葉	里芋	千葉	セロリ	長野	
にんじん	練馬 徳島	キャベツ	練馬	ピーマン	茨城	白菜	茨城	アスパラガス	山形	りんご	青森	
玉葱	練馬 兵庫	赤玉葱	練馬	赤・黄 ピーマン	茨城	青梗菜	千葉	たけのこ	愛媛	さくらんぼ	山形	
じゃがいも	練馬 鹿児島	かぶ	千葉	もやし	栃木	えのきたけ	長野	ぶなしめじ	長野	クインシー メロン	茨城	

令和7年 7月献立表 _{三原台中学校}

_	>+/- C	1	<u>令和7年</u>	1	<u>7月献立表</u>			#L +				<u>台中</u> :	
	€施日		±1 ÷ 5	おもに体の	主 組織をつくる		と そ の (調子を整える	動 き おもにエネ!	ルギーとなる	栄 エネルギー	_	酸 脂質[量
日	曜	牛乳	献立名	1群	祖職をラくる 2群	3群	過于で並える 4群	5群	ルキーとなる	(kcal)		(%)	
1	火	0	学夏生 冷やし糧うどん ちくわの磯辺揚げ	豚肩肉 焼き竹輪	牛乳 あおのり	にんじん こまつな	しょうが ごぼう だいこん なす ねぎ	冷凍うどん 薄力粉 でん粉	米油	723	20.4	29.1	3.5
2	水	0	ごはん ラタトゥイユ ゆで枝豆 ミルファンティ	鶏もも肉 鶏むね肉	牛乳 粉チーズ	にんじん トマト ホールトマト こまつな	にんにく セロリー たまねぎ ズッキーニ 黄ピーマン なす えだまめ しょうが ホールコーン	米 パン粉	米油	775	18.5	29.5	2.3
3	木	0	麦ごはん ほっけの塩焼き 黒酢玉葱ドレッシングサラダ 夏野菜のみそ汁	ほっけ 高野豆腐 油揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳	にんじん かぼちゃ オクラ モロヘイヤ	キャベツ きゅうり たまねぎ	米 押麦 でん粉 三温糖	米油	743	18.1	26.3	2.6
4	金	0	ごはん チキンアドボ マカロニサラダ ニラガ	親もも肉 親むね肉 鶏卵 豚もも肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ さやいんげん	にんにく たまねぎ きゅうり レモン ホールコーン しょうが セロリー キャベツ	米 三温糖 マカロニ じゃがいも	米油 マヨネーズ	779	18.7	28.3	3.1
7	月	0	セタ・小暑 夏ちらし 天の川汁 お星様ゼリー	油揚げ 鶏卵 あなご ちらしかまぼこ	牛乳 粉寒天	にんじん 糸みつば	干ししいたけ ねぎ かんぴょう えだまめ だいこん ナタデココ ぶどうジュース	米 三温糖 そうめん 星麩 上白糖	米油	714	15.4	27.7	3.0
8	火	0	クファジューシー ゴーヤチャンブル イナムドゥチ	豚もも肉 かまぼこ 豚肩肉 生揚げ 糸削り 木綿豆腐 油揚げ 白みそ	昆布 牛乳 もずく	にんじん 万能ねぎ	しょうが ねぎ 干ししいたけ にんにく たまねぎ にがうり ごぼう だいこん	米 三温糖 でん粉	米油	724	19.6	34.3	2.9
9	水	0	麦ごはん 油淋鶏 キャベツのナムル トックスープ	鶏むね肉 豚肩肉	牛乳	青ピーマン 赤ピーマン にんじん チンゲンサイ	ねぎ しょうが にんにく キャベツ 干ししいたけ はくさい	米 押麦 でん粉 三温糖 トック	米油 ごま油 ごま	780	17.1	28.0	2.5
10	木	0	夏野菜のカレーライス 福神漬け ゆでとうもろこし	豚もも肉	牛乳	にんじん かぼちゃ	しょうが にんにく たまねぎ なす ズッキーニ 福神漬 とうもろこし	米 押麦 じゃがいも ざら糖 薄力粉 米粉	米油 バター	796	12.5	28.0	2.4
11	金	0	ボエジー斉給食 パエリア バジルドレッシンサラダ トマたまレタススープ ヨーグルト	親もも肉 あさり えび いか 親むね肉 鶏卵	牛乳 ヨーグルト	にんじん 青ピーマン 赤ピーマン トマト	にんにく たまねぎ マッシュルーム キャベツ きゅうり 緑豆もやし セロリー レタス	米 三温糖 じゃがいも でん粉 マカロニ	米油 バター	737	21.2	25.2	3.4
14	月	0	マーボーなす丼 青梗菜と冬瓜のスープ 小玉すいか	豚ひき肉 大豆 赤みそ 鶏むね肉	牛乳	にんじん 青ピーマン チンゲンサイ	にんにく しょうが ねぎ 干ししいたけ たけのこ なす とうがん 小玉すいか	米 押麦 三温糖 でん粉	米油 ごま油	786	16.9	30.0	3.2
15	火	0	麦ごはん 鰯の梅しそはさみ焼き 野菜の甘辛ごま炒め キャベツと生揚げのみそ汁	いわし 油揚げ 鶏むね肉 生揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳	しそ にんじん こまつな	しょうが ねり梅 キャベツ 緑豆もやし ごぼう	米 押麦 でん粉 はちみつ 三温糖	米油 ごま	707	18.9	28.5	3.0
16	水	0	麦ごはん 西湖豆腐 あさりのカリッとサラダ	豚ひき肉 木綿豆腐 あさり	牛乳	にんじん トマト	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ 干ししいたけ ねぎ キャベツ きゅうり	米 押麦 三温糖 でん粉	米油 ごま油	731	17.8	27.8	2.5
17	木	0	枝豆ごはん ひまわり団子 夏野菜のスーブカレー	豚ひき肉 押し豆腐 鶏もも肉	牛乳	にんじん かぼちゃ トマト 青ピーマン	えだまめ しょうが たまねぎ にんにく 干ししいたけ ホールコーン セロリー なす	米 三温糖 でん粉 じゃがいも ざら糖	米油	702	16.9	30.1	2.1
18	金	0	1学期終業式、食育の日(19日) 冷やし中華 冷凍パイン じゃがいものオイスターソース炒め	ちらしかまぼこ ロースハム 豚もも肉	牛乳	にんじん 青ピーマン	緑豆もやし きゅうり しょうが にんにく 冷凍パイン	むし中華めん 三温糖 じゃがいも	米油 ごま ごま油	732	17.0	32.5	4.9

月	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
平均値	745	17.8	28.9	3.0	341	106	3.8	260	0.36	0.49	15	5.6
基準値	830	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	7以上

※ 日本食品標準成分表が改定され8訂(2020年版)になりました。8訂では、エネルギーの計算方法が改定されたため、エネルギー量がこれまでよりも低く算出されます。 学校給食摂取基準値は、日本食品標準成分表7訂(2015年版)を基に作成されています。

食=ユ-ス うなぎが絶滅の危機!?



「土用の土の日」といえば、うなぎを食べる風習がありますが、うなぎの漁獲量は著しく減少しています。 その要因として指摘されているのは、うなぎのとりすぎです。食から環境問題に目を向けてみましょう。 今年は夏の土用が2回あります。 7月19日(土)と7月31日(木)です。





主用の丑の日には、「う」のつく食べ物を 食べると体によいと いわれています。



うり

