

きゅうしょく 2024年 8月号

ぱたより

暑い夏がやってきました!暑さでバテないように、
体調を万全にして楽しい夏をお過ごしください!

やさいの日

8月31日は、や(8)・さ(3)・い(1)で、「やさいの日」です。消費者に野菜の栄養価やおいしさを再認識してもらうために1983年に制定されました。暑い日が続くと、食欲不振になりやすく、体調を崩しがちです。夏が旬の野菜は、生で食べられる野菜が多く、手軽に食べられ、加熱調理による栄養価の損失を抑えられるのが魅力です。水分やビタミン、ミネラルが不足しないように旬の野菜を食べて、元気いっぱい夏を乗り切りましょう!

夏に美味しい野菜



熱中症

熱中症は、気温の上昇や直射日光を長時間浴びる、湿度が高い、風通しが悪いなどの環境で起こりやすくなります。このような環境で体温が上がると、体から熱を逃がすことができず、体温調節ができないため、熱中症になる可能性が高くなります。体温を調節するための発汗能力が十分に発達していない乳幼児は、特に注意が必要です。

子どもの熱中症を防ぐポイント

- ① 顔色や汗のかき方を十分に観察しましょう
顔が赤く、ひどく汗をかいている場合には要注意
涼しい環境下で十分な休息を与えましょう
- ② 適切な飲水行動を学習させましょう
喉の渇きに依じて適度な飲水ができる
(自由飲水) 能力を磨きましょう
- ③ 日頃から暑さに慣れさせましょう
日頃から適度に外遊びをし、
暑さに体が順応できるようにしましょう
- ④ 服装を選びましょう
保護者や指導者は熱を逃がしやすい
服装を選び、環境に応じて衣服の着脱を
適切に指導しましょう

参考：環境省 熱中症環境保健マニュアル 2022

* キッズチャレンジクイズ *

ぬかづけの「ぬか」は、なにかからとれるでしょう?



モグちゃんと一緒に学ぼう! 子ども食育

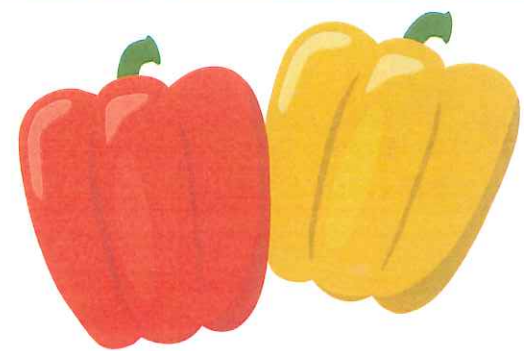
給食だよりのバックナンバーや食育ぬりえなど情報満載!

①こめ ②豆 ③とうもろこし
こめを精米する際に削り取る、果皮、糠皮、胚芽を「米ぬか」といいます。

きせつの食べ物探偵団♪ 「パプリカ」

選び方

- ・肉厚で弾力がある
- ・つややかで表面がみずみずしいもの



栄養価

- ・ビタミンC (皮膚や粘膜の健康維持)
- ・葉酸 (赤血球の形成を助ける)

豆知識

・乾燥に弱い野菜です。
水分が蒸発しないように、ビニール袋に入れて冷蔵庫内で保存しましょう。

つくろう食べようお料理大好き!

きせつの食べ物料理

パプリカキッシュ



パプリカの種をとる作業はお子様と一緒にやってみましょう!

材料: 2人分

卵	100g (2個)	タマネギ	40g
牛乳	30ml (大さじ2)	ベーコン	15g (1枚)
粉チーズ	5g	パプリカ(赤)	75g (1/2個)
コンソメ(顆粒)	3g	パプリカ(黄)	75g (1/2個)
胡椒(黒)	少々	生パセリ	2g



- 1 ボウルに【材料A】を入れて混ぜ、タマネギ(粗みじん)、ベーコン(細切り)を加えて混ぜ合わせる
- 2 パプリカは、種を除き、座りが悪い場合は底になる部分の身を包丁で薄くそぎ落とす
- 3 2のパプリカに 1の卵液を注いで、トースターで15分焼き、そのまま5分放置する(表面に焼き色がついたらアルミホイルをかけて焼く)
- 4 5分放置したらパセリ(粗みじん)を散らす(食べにくい場合は、包丁で切り分ける)

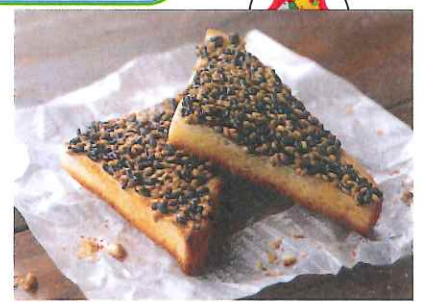
子どもたちに人気のおやつ

ゴマラスク

材料: 2人分

ゴマ(黒)	9g(大さじ1)
ゴマ(白)	9g(大さじ1)
生クリーム	15g(大さじ1)
黒砂糖(粉末)	10g(大さじ1強)
食パン(8枚切り)	45g(1枚)

パンにごまクリームを塗る作業は、お子様と一緒にやってみましょう!



- 1 【材料A】をボウルに入れて混ぜる
- 2 食パンを角から角へ対角線上に4等分に切り、500Wの電子レンジで1分30秒~2分ほど加熱し水分を飛ばす
- 3 2の食パンに 1をぬり、トースターに入れ、少し色づくまで焼く

シラレピ

シダックスの管理栄養士が監修した1週間分の献立を365日お届けします。お弁当にも活用できるおかずが満載!



公式サイト