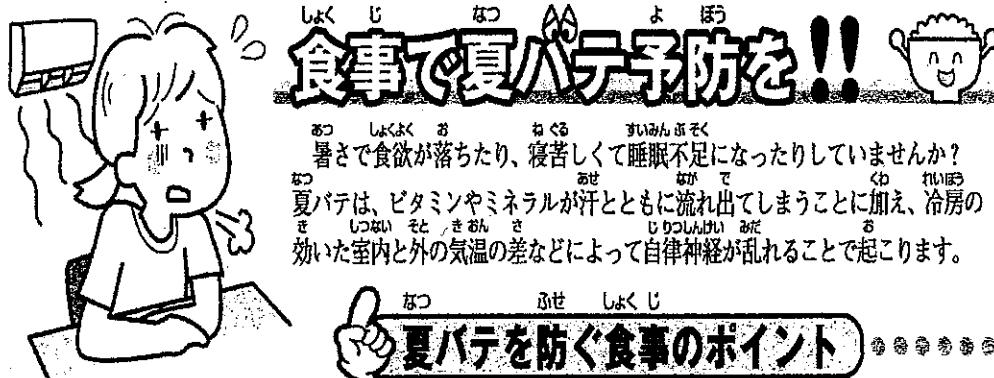


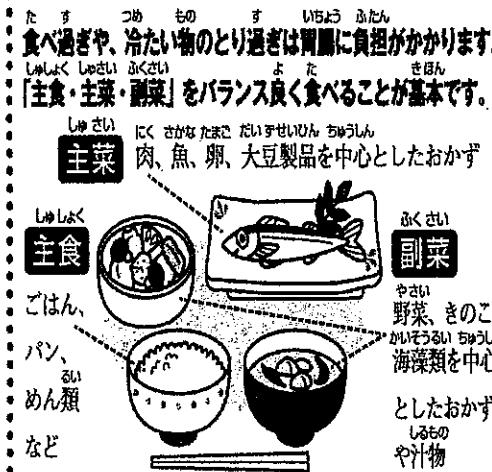
給食より

令和3年7月
神原学校給食センター

食に関する指導目標 ○夏の食生活について考えよう



夏バテを防ぐ食事のポイント



★食欲がないときは…梅干し、レモン、酢などの酸味成分“クエン酸”や、ニンニク、ニラ、ネギなどの香り成分“アリシン”には食欲増進や疲労回復効果があります。カレー粉やトウガラシなどのスパイスも味覚を刺激し、食欲をアップしてくれます。



ビタミンB1をとる 多く含む食品の例



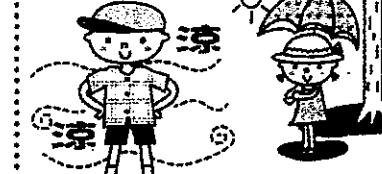
旬の夏野菜をとる



熱中症に注意!!

熱中症を防ぐには

涼しい服装
日傘や帽子、
日陰を利用する。



水分補給をする。



こまめに休憩する。



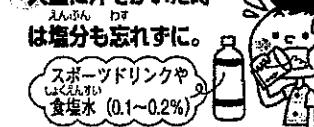
水分補給のポイント

自安は、
1日 1.2リットル。

起床時や、入浴の前後に。



大量に汗をかいた時は塩分も忘れずに。



参考文献：環境省「熱中症環境保健マニュアルー2014年3月改訂版ー」/リーフレット「熱中症～ご存じですか？予防・対処法～」

7月は県産品奨励月間です！



県産品奨励月間は、私たちの住む地域の産業や産物について
関心を深めることを目的としています。身近な食材を使うこと
で、より新鮮で栄養をたっぷり取ることができますよ！

☆今月の給食に出る県産品の紹介☆

- ・パパイヤ…未熟な果実を野菜として食べる。暑い夏で野菜の収穫が不足する沖縄の大切な食糧の一つ。
- ・ハチマ…ハチマから出る汁(とうじる)で夏の水分を補給しよう。汁物は、とうじるもたっぷり食べられる。
- ・ゴーヤ…沖縄の夏の代表野菜。給食のゴーヤーチップスとサラダ、かんぱって食べられるかな？
- ・まぐろ…那覇市の市魚。刺身だけでなく、フライや煮つけにしてもおいしい。年中食べられる。



ちなみに…
10/10は「まぐろの日」
那覇市の市魚、おぼえてね！

