

給食だより



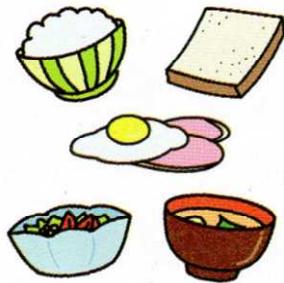
宇都宮市立姿川中学校
R2.7.30

あと少しで夏休みです。暑い時は、冷たいもの、口当たりのよいものばかり食べがちですが、これではスタミナ不足になり、暑い夏を乗り切ることができません。バランスのとれた食事、十分な休養、適度な運動そして規則正しい生活を心がけ、暑い夏を有意義に過ごしましょう。



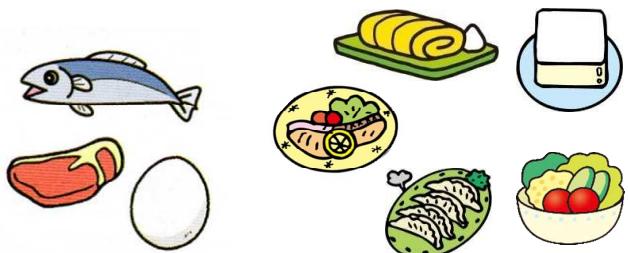
「夏バテ」を防ぐために！

しっかり食べよう！朝ごはん



朝食は1日の活動のもとになります。朝ごはんを食べたからといって、ごはんとふりかけだけとか、パンと飲み物だけでは、きちんと食べたとはいえません。なるべく、主食・主菜・副菜がそろった朝ごはんを食べましょう。

卵・肉・魚などのたんぱく質をしっかりとろう！



暑いときに食べたくなるのは、そうめんなどの冷たい麺やさっぱりした食べ物です。しかし、たんぱく質が不足すると夏バテの原因になります。上手にたんぱく質と組み合わせてバランスのよい食事をとりましょう。

色の濃い野菜を食べよう！



不足しがちな野菜をしっかりとりましょう。色の濃い野菜には、体の抵抗力を高めてくれる働きがあります。また、油にとけるビタミンを多く含んでいるので、油を使った炒め物などにして食べるとより効果的です。

のどがかわいたら水・麦茶・牛乳などを飲もう！



ジュースには砂糖がたくさん入っているので、飲み過ぎると余計にのどが渇いたり、食欲がなくなったりします。

普通の水分補給はジュースではなく、水や緑茶・麦茶など、低エネルギーの飲み物を選ぶようにしましょう。

水分補給、5つのポイント

・のどが渴く前に飲む

「のどが渴いた」と感じたときは、もう体は水分不足です。1日を通して定期的に水分補給をしましょう。



・飲み物の種類に気をつける

糖分の多いジュースや炭酸飲料では、水分はうまく吸収されません。普段は水か麦茶などで、大量に汗が出た時はスポーツドリンクでと、上手に使い分けましょう。

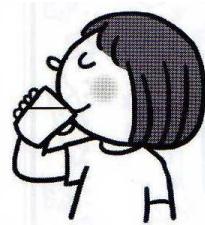


・食べ物からも水分補給

飲み物だけが水分補給ではありません。たとえば、ご飯や汁物にもたくさんの水分があります。また、夏が旬の野菜や果物には、水分だけでなくミネラルも多く含まれています。

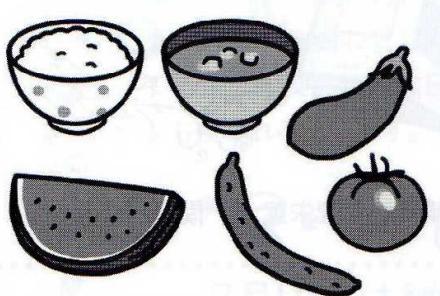
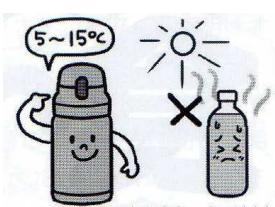
・少しづつ、こまめに飲む

一度にたくさん飲むと胃腸に負担がかかってしまうので、食欲がなくなってしまいがちです。一度にたくさん飲まずに少しづつこまめに飲むようにしましょう。



・冷やしすぎや保管場所にも注意

スポーツ時の水分補給の最適温度は、5~15℃という研究結果があります。また、高温の場所に長時間飲み物を置くと食中毒の原因になります。



(参考) 食育ニュース 健学社

夏バテ予防に酸味を利用しよう

暑くなると食欲がなくなり、疲れやすくなったり、体がだるくなったりするなど、「夏バテ」の症状が出やすくなります。そのようなときに活躍してくれる食べ物が、酸味のある食材です。

食欲がないときには、レモン、梅干し、酢など、酸味のあるものを食事に利用すると食欲が増します。また、酸味は疲労回復にも役立ちます。

酸味を上手に利用し、夏バテを予防しましょう。

