



7月食育だより

令和6年 わかば認定こども園

梅雨が明け、いよいよ夏も本番となります。この時期は、急に暑くなるために食欲が低下し水分ばかりをとりがちです。また、そうめんや冷やし中華がおいしい季節もあります。単品でたべてもおいしい麺類ですが、栄養バランスが崩れがち。夏バテ予防にも、副菜や具材などを工夫して、栄養バランスに気をつけましょう！暑さ対策をしっかり行い、暑い夏を乗り切りましょう！

土用の丑の日 「ウナギ」 7/24(水)

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンAやビタミンD群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

冷たい飲み物のとり過ぎに注意

夏には冷たい飲み物をつい飲んでしまいかが。熱中症予防には大切なことです。清涼飲料には、砂糖が多く含まれているため、疲労感が増し、食欲も低下します。子どもには少し冷やした麦茶やほうじ茶、水分の多い果物・スイカなどを与え、冷やし過ぎには注意しましょう。

夏野菜を食べよう

夏野菜は水分を多く含み、体温を下げる働きがあります。汗をかいて失われるミネラルやビタミン類も豊富で、だるさや疲れをとってくれます。生食や簡単な調理法でおいしく食べられますから、なるべく毎日食べましょう。

- トマト…赤い色に含まれるリコピンは、老化防止やガン予防に有効
- キュウリ…身体にこもった熱を取り除く作用や、アルコールの代謝を促す
- ナス…ビタミン、ミネラル、食物繊維がバランスよく含まれ、生体調節機能に優れる
- オクラ…独特のぬめりは整腸作用やコレステロール低下作用があり、体力増強に有効

七夕を楽しむ

七夕は、7月7日の夜に笹の葉に願いごとを書いた短冊を吊るして星に祈る行事です。七夕には、天の川や織り糸に見立てた「そうめん」を食べる風習があります。

その昔、中国で「索餅(さくべい)」(小麦粉を縄のように練ってのばしたもの)を食べると病気にならないという言い伝えがありました。

これが日本に伝わり、索餅がそうめんに変化し、七夕にそうめんを食べるようになったと言われています。