

きゅうしよく 7月号

だより

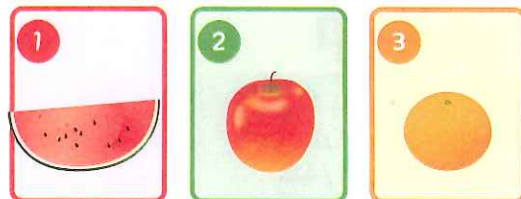
はじめとした梅雨が過ぎると、いよいよ本格的な夏がやってきます。
暑い日は、冷房のきいた部屋と暑い室外の温度差に体がついていけず、体調を崩しがちです。
元気に夏を乗り切れるように、お子様の体調管理には気をつけてください!

七夕

7月7日は七夕です。七夕は中国から伝わった織女星(織姫)と牽牛星(彦星)などの伝説と日本に元々あった信仰が結びつたとされています。1年に1度、織姫と彦星は天の川を渡って、逢瀬を交わすというロマンチックな話は良く知られているかと思いますが、また、七夕は畑作の収穫祭という意味を持ち、麦の実りや、ナス・キュウリといった夏野菜の成熟を祝い、神とその恵みに感謝する行事でもあったそうです。小麦から作られているそうめんや夏野菜を美味しく食べて、親子でぜひ七夕を楽しんでください!

キッズチャレンジクイズ

なつにおいしいくだものはどれでしょう?



鰻の旬?! 土用の丑の日

土用とは体調を崩しやすい季節の変わり目にあたる期間のことです。また、古くから丑の日に「う」のつくものを食べると病気になるまいという言い伝えがありました。江戸時代、それをヒントにした平賀源内が、商売がうまく行かない鰻屋に相談され、「本日 土用丑の日」と書いて店先に貼るようアドバイスをしたところ、鰻が飛ぶように売れました。その後、他の鰻屋もそれを真似るようになり、土用の丑の日に鰻を食べる風習が定着したとされています。鰻の旬は、初秋～冬。土用の丑の日と旬が合わないのは、こんな由来があったからのようです。

鰻は、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂を多く含んでおり、夏バテ予防の効果が期待できます!

裏面に鰻を使ったレシピを紹介していますので、ぜひ作ってみてください!



正解: ①すいか
すいかは夏に美味しい果物で、芯に近い種のある真ん中においしさが集まっています。すいかの約90%が水分のため、夏の水分補給にもなり、おやつにおすすめです。

きせつの食べ物探偵団♪

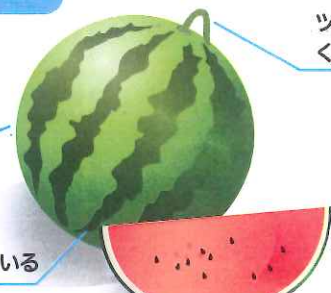
「スイカ」

スイカの選び方

緑色が鮮やか

黒しながははっきりしている

ツルの部分がくぼんでいる



栄養素

カリウム(ナトリウムの排泄を促す)

豆知識

カットしたものは切り口をラップし、冷蔵庫に入れましょう。甘みを美味しく感じる適温は15℃です。冷やし過ぎないようにし、冷蔵庫から出して、少しおいてから食べるとよいです。

つくろう食べようお料理大好き!

スイカゼリー

材料:2人分

スイカ	150g(1/16カット)
砂糖	20g
レモン汁	10g
ゼラチン	2.5g
湯	50ml

作り方

- 1 スイカは皮と種を取り除き、1cm角に切る。半分はそのまま、半分はよく潰す
- 2 ボウルに①と砂糖、レモン汁を加えてよく混ぜる
- 3 ゼラチンと湯をまぜてゼラチンが溶けたら、②に加え混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める
- 4 ゼリーが固まったら、崩しながら器に盛る(お好みでミントを飾る)



「土用の丑の日」の料理

うな茶巾

材料:2人分

ゴボウ	75g(1/2本)	ウナギの蒲焼	75g(1/2尾)
ニンジン	40g(1/4本)	ご飯	300g
ゴマ油	適量	ゴマ(白)	1.5g(小さじ1/2)
カツオ出汁	7.5ml(大さじ1/2)	片栗粉	1.5g(小さじ1/2)
酒	5g(小さじ1)	みりん	2.5g(小さじ1/2弱)
砂糖	5g(大さじ1/2強)	卵	100g(2個)
醤油	9g(大さじ1/2)	油	適量
調味料A		ミツバ	4本
砂糖	7.5g(大さじ5/6)		
醤油	5g(小さじ5/6)		
みりん	5g(小さじ5/6)		
調味料B			

作り方

- 1 フライパンにゴマ油をしき、ゴボウ(ささがき)とニンジン(千切り)を中火で炒め、【調味料A】を加えて汁気がなくなるまで炒め煮する
- 2 【調味料B】を耐熱皿に入れ、ラップをして600Wのレンジに40秒かける
- 3 ②にウナギの蒲焼を入れてラップをし、さらにレンジで40秒ほど加熱する
- 4 ご飯に①と③のタレとゴマを入れ、具がまんべんなく散るように混ぜ、ウナギも加えてさらに混ぜる
- 5 ボウルに片栗粉、みりん、卵を入れて混ぜ合わせ、フライパンに油をしき、うす焼き卵を4枚つくる
- 6 ラップを広げ、4等分にした④のご飯をのせて丸め、ラップを外し⑤のうす焼き卵で包み、20秒ほど茹でたミツバで結ぶ

