

きゅうしょく だより 2022年 7月号

暑い日は、冷房のきいた部屋と
暑い室外の温度差から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いたとされています。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があります。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。大地の恵みに感謝をし、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ね!

鰻の旬?!土用の丑の日

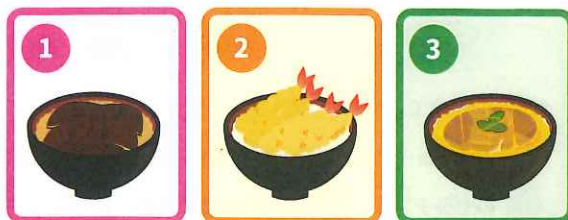
土用は立春、立夏、立秋、立冬の前18日間をいいますが、現在は立秋前の夏の土用をさします。また、古くから丑の日に「う」のつくものを食べると病気になるという言い伝えがありました。江戸時代、それをヒントにした平賀源内が、商売がうまく行かない鰻屋に相談され、「本日 土用丑の日」と書いて店先に貼るようアドバイスをしたところ、鰻が飛ぶように売れました。その後、他の鰻屋もそれを真似るようになり、土用の丑の日に鰻を食べる風習が定着したとされています。鰻は、皮膚や粘膜の健康を保つビタミンAやだるさや疲れから守ってくれる働きをもつビタミンB₁、ビタミンB₂を多く含んでいます。

今年の夏の土用丑の日は、7月23日と8月4日



キッズチャレンジ クイズ

鰻を使った料理はどれでしょう?



モグちゃんと一緒に学ぼう! 食育ページ



スマホからも
給食だよりやレシピに
アクセスできます!

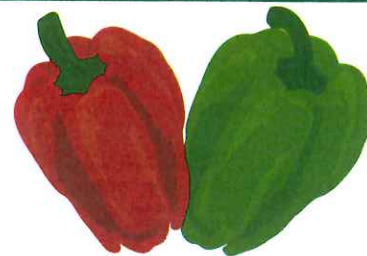


© 2022 シダックス栄養士会

きせつの食べ物探偵団♪「ピーマン」

選び方

へたが新鮮
実がふっくらとしている
実に張りがある
色が鮮やか



栄養価

ビタミンC (肌や粘膜の健康を保つ)

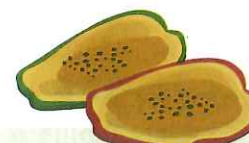
豆知識

緑色のピーマンが熟してくると赤色になり、赤ピーマンとなります。赤ピーマンは緑色のピーマンよりもビタミンCなどの栄養価が高いだけでなく、甘みも強いので、ピーマンが苦手なお子様にもおすすめです。

つくろう食べようお料理大好き!

きせつの
食べ物で
料理

ピーマンボート



材料: 2人分

サケ(水無缶) 180g(1缶)	ピーマン 80g(2個)
タマネギ 50g(1/3個)	赤ピーマン 80g(2個)
マヨネーズ 30g	ピザ用チーズ 50g
塩 少々	粉パセリ 適量
胡椒 少々	



- 1 サケの水無缶は缶から出して、水をきっておく
- 2 1のサケとみじん切りにしたタマネギ、マヨネーズ、塩・胡椒をボウルにいれてよく混ぜ合わせる
- 3 半分に切って種をだしたピーマン・赤ピーマンに2の具をつめて、チーズを上にならす
- 4 オーブントースターで10分くらい焼き、焦げ目がついたら、お好みで粉パセリをかける

ピーマンの種取りや具をピーマンに詰める工程をお子様に手伝ってもらいましょう。



お子様に
大人気の
おやつ

七夕ゼリー

材料: 2人分

ゼラチン 4g
水 22.5ml(大さじ1・1/2)
ブドウジュース(果汁100%) 200ml(1カップ)
砂糖 10g
リンゴ 適量

- 1 ゼラチンは水でふやかしておく
- 2 鍋にブドウジュースと砂糖を入れて中火にかけ、沸騰する手前で火からおろす
- 3 1のゼラチンを、2の鍋に加えて混ぜ、完全に溶けたら、粗熱をとる
- 4 3の鍋を氷水をいれたボウルにつけて、ゼリー液が固まらないように10分ほど冷やし、とろみがついてきたらお好みの型で抜いたリンゴを加えて混ぜる
- 5 お好きな型にゼリー液を流し入れ、冷蔵庫で5時間ほど冷やしてできあがり。型から抜く前に型の底を温かいお湯に3秒くらいつけると抜けやすくなります!



★ リンゴを星形でくりぬいたり、飾りをのせたりとお子様と一緒に楽しみながら作ってみてください! ★

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

© 2022 シダックス栄養士会