

給食だより

令和8年 7月 墨田区立寺島中学校

校長 川中子 登志雄

梅雨が明けると、さらに日差しが強くなり本格的な夏の到来です。
暑い夏を元気に乗り越えるためには、生活リズムを整え、
栄養バランスのよい食事をとることが大切です。



夏を元気に過ごすためのポイント3つ



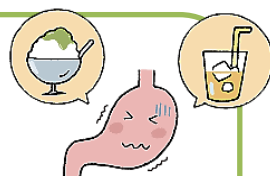
三食しっかり食べよう

1日3回の食事をバランスよくとることが大切です。
夕食後に間食しすぎたり、夜ふかしをしたりすると
翌日の朝食が食べられなくなり、生活リズムが崩れる原因に
なります。「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけましょう。



冷たい物の食べ過ぎに注意

夏は暑さで食欲が落ち、冷たい物が食べたくなりますが、
冷たい物ばかりでは胃腸が冷えて余計に食欲が落ちてしまいます。
食欲がないときこそ、食事の質を重視し栄養バランスを意識してみてください。



水分補給を忘れずに

人の体は体重の60～70%が水分と言われています。
体重の約3%の水分が失われると、体に不調が現れ始めます。
寝る前、起きた後、スポーツをしているとき、お風呂の前後など、
のどがかわいたと感じる前に水分をとるようにしましょう。



夏休みのおうち時間で食事作りにチャレンジしてみよう!

さっぱり和風サラダうどん



材料 2人分

ゆでうどん	2袋(2玉)
ホールコーン	大さじ2
きゅうり	1/2本
レタス	1～2枚
★トマト	1個
■ツナ缶詰	1缶
めんつゆ	大さじ4(食べられる濃さ)
A マヨネーズ	大さじ1
しょうゆ	少々
刻みのり	適宜

作り方

- ① うどんは、袋に書いてある通りに茹で、水洗いしてぬめりを取り、水を切る。
- ② きゅうりは輪切り、レタスは一口ぐらいにちぎり、トマトはくし切りにする。
- ③ ボールにAの材料を入れ混ぜ合わせ、ツナ、コーン、きゅうりをあえる。
- ④ 味をみて、しょうゆを少し加えて風味をつける。
- ⑤ 器にレタスを敷き、うどんを盛りつけ、③とトマトを飾る。
- ⑥ 食べる前にのりをのせる。

塩だれ豚豆腐



材料 2人分

■☆豆腐	300g	(1丁)
■▼豚こま肉	100g	
小ねぎ	2本	
コンソメ	小さじ1	
レモン汁	小さじ1	
塩	2つまみ	
黒こしょう	お好みで	
水	大さじ3～4	

つけだれ

作り方

- ① 小ねぎは小口切りにする。
- ② 耐熱容器に豆腐を入れ、豚肉を広げてのせ、小ねぎをのせる。
- ③ ふんわりラップをして、500Wで3分30秒加熱する。
- ④ 水分をきる。
- ⑤ つけダレの材料を混ぜ合わせ、レンジで10秒加熱する。
- ⑥ つけダレをかけて食べる。

野菜大好き!大作戦③

～旬のおいしい野菜で 野菜大好き!～



トマト



主な産地 熊本県・北海道・愛知県

栄養価

老化やがん、生活習慣病を予防する効果がある抗酸化作用をもつ
「リコピン」が多く含まれています。トマトの赤い色はリコピンの赤です。

『トマト』のここがすごい!

昆布と同じうまみ成分「グルタミン酸」が含まれていて、ソースなどに使う事により、一緒に煮込む材料のコクとうまみを引き出します。また、穏やかな酸味がうまみと共に素材の持ち味を引き出し、塩をあまり入れなくても深みのある味わいに仕上がるため、減塩にもピッタリです。