



真夏の陽ざしがギラギラと照りつける日が続いています。冷たい飲み物の飲みすぎに注意して、暑さに負けない体力作りを心がけましょう。外出時は、帽子をかぶる、冷やしたタオルを首にかける、などの工夫が大切です。



夏バテ予防の食事



暑い日が続くと、体調を崩して夏バテを起こしやすくなります。食事を通じて夏バテ予防を行いましょう。

~夏バテ知らずの大忙な身体を作る栄養素~

- たんぱく質（卵、肉、魚、大豆、牛乳）
- ビタミンC（野菜、果物）
- ビタミンB1（豚肉、レバー、枝豆、豆腐）
- ミネラル（海藻、乳製品、レバー、夏野菜）

~おちた食欲を取り戻す味つけ~

- カレー粉→さまざまなスパイスで食欲増進。
- しょうが→少し加えるだけで独特的の風味に。
- 酢やレモンなどのクエン酸→後味がさっぱりして食べやすくなる。



水分補給で熱中症予防を

熱中症は、夏の強い陽ざしの下での激しい運動や作業中だけでなく、室内で起こることもあります。この時期は、汗をかくことを意識して水分をとるように心がけましょう。のどの渇きを感じなくても、こまめな水分補給が重要です。すぐに飲めるようにつねにそばに置いておくのも良いですね。また、扇風機やエアコンで室内温度を管理するなど、環境への注意も大切です。食事には、汁物や水分の多い野菜・果物を積極的にとり入れましょう。



☆今月おすすめの宮城県の郷土料理☆

ずんだもち



枝豆のとれる夏のお盆によく食べられる郷土料理です。昔はすり鉢を使って枝豆を潰していました。

おくずかけ



お盆やお彼岸の時に食べる精進料理です。人参やごぼうなどの野菜を小さめに切り、白石市特産の温麺を入れて片栗粉でとろみを付けています。昔は葛でとろみをつけていたためにこの名前が付きました。

おくずかけレシピ

【材料(大人4人分)】

だし汁	4カップ
じゃが芋	1個
人参	1/4本
油揚げ	1/2枚
長ねぎ	1/3本
豆麩	10粒くらい
しょうゆ	大さじ1~2
塩	少々
温麺	2束
水溶き片栗粉	適量

【作り方】

- ①温麺は茹でお椀に盛り付けておく。
 - ②豆麩は水で戻しておく。
 - ③その他の材料を食べやすい大きさにそろえて切る。
 - ④だし汁で人参とじゃが芋を煮る。
 - ⑤油揚げ、長ねぎ、豆麩を加えしょうゆと塩で味付けする。
 - ⑥全体が煮えたら水溶き片栗粉でとろみを付け、一煮立ちさせる。
 - ⑦汁が出来たら、お椀に盛り付けておいた温麺にかけてできあがり。
- ★おくずかけの中に入れる食材はそれぞれの家庭によって自由です。豆腐、里芋、こんにゃく、きのこ、夏野菜（いんげん、なす、みょうが等）がおすすめ食材です。

8月 予定献立



令和7年度 名取みたそのこども園

日	曜	ひよこりす・うさぎ組 午前おやつ	主食	昼食	午後おやつ	延長おやつ	使用食材(昼食・午後おやつ)ならびに体内のはたらき		
							力になる (黄)	身体を作る (赤)	病気から 守ってくれる (緑)
1	金	のむヨーグルト	ごはん	照り焼きチキン 春雨の中華和え キャベツと豆腐のみぞ汁 バナナ	パウムクーヘン 牛乳	パイ菓子	米、パウムクーヘン、春雨、砂糖、ごま油	牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、鶏ささ身、みそ	バナナ、キャベツ、ねぎ、人参、きゅうり、えのきだけ
2	土	ピスケット	ごはん	カレーライス 糸こんサラダ オレンジ	せんべい (クラッカー) のむヨーグルト		米、じゃがいも、しらたき、せんべい、クラッカー、マヨドレ、すりごま、砂糖、ごま油	ショア、豚こま、ツナ水煮	オレンジ、玉ねぎ、人参、きゅうり、しめじ
4	月	クラッcker	ごはん	鶏のみそマヨネーズ焼き 小松菜炒め 麸のすまし汁 オレンジ	ふかし芋 豆乳飲料	サンドビスケット	さつまいも、米、春雨、マヨドレ、豆乳、砂糖、ごま油	調製豆乳、鮭、豚ひき肉、みそ	オレンジ、人参、小松菜、ねぎ、わかめ
5	火	サンドビスケット	ごはん	ピーマンバーグ ジャーマンポテト 野菜スープ バナナ	みたらしトースト 牛乳	せんべい、麦茶	米、食パン、じゃがいも、砂糖、マヨドレ、片栗粉	牛乳、豚ひき肉、豆乳、凍り豆腐、ベーコン	バナナ、玉ねぎ、ピーマン、人参、かぶ、キャベツ、しめじ
6	水	ヨーグルト	うどん	肉うどん たらとコーンのかき揚げ すいか	カステラ 牛乳	せんべい	ゆでうどん、揚げ油、小麦粉、砂糖	牛乳、豚こま、たら	すいか、コーン、玉ねぎ、人参、小松菜
7	木	せんべい	ごはん	かわいい田楽焼き 切干大根のソナサラダ 厚揚げスープ オレンジ	フルーチェ	みかんゼリー	米、マヨドレ、ごま	牛乳、かれい、生揚げ、ツナ水煮、みそ	オレンジ、人参、みかん、パイイン、玉ねぎ、小松菜、きゅうり、切り干しだいこん
8	金	野菜ジュース	ごはん	鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーのこま moy和え 厚揚げのみぞ汁 バナナ	ナポリタン 牛乳	パイ菓子	米、スパゲティ、マヨドレ、すりごま、オリーブ油	牛乳、鶏もも肉、生揚げ、みそ、ベーコン	バナナ、玉ねぎ、ブロッコリー、人参、マーマレード、しめじ、ピーマン、わかめ、生姜
9	土	ピスケット	ごはん	麻婆茄子丼 わかめスープ ヨーグルト	クリームワッフル 牛乳		米、ペアクームワッフル、ごま油、砂糖、片栗粉、ごま	牛乳、カルシウムヨーグルト、豚ひき肉、絹ごし豆腐、赤みそ	なす、人参、ピーマン、わかめ、生姜
11	月			の日の日					
12	火	サンドビスケット	ごはん	肉じゃが 茄子のみぞ汁 オレンジ	りんごゼリー (ピスケット) カルビス	せんべい、麦茶	米、じゃがいも、マリー、しらたき、砂糖、油	豚こま、みそ、油揚げ	りんごジュース、オレンジ、玉ねぎ、人参、なす、みかん、いんげん、アガベ
13	水	ヨーグルト	ごはん	豆腐のツナチャンブレー つるむらさきの中華スープ ゼリー	ツナコンボテト 牛乳	せんべい	米、マッシュポテト、片栗粉、ごま油、油、ゼリー	牛乳、木綿豆腐、ツナ水煮、ワインソーセージ	玉ねぎ、人参、つるむらさき、しめじ、コーン、ピーマン、ねぎ、えのきだけ
14	木	せんべい	ごはん	きょうざ ブロッコリーの中華和え わかめスープ バナナ	おかかおにぎり 麦茶	ももゼリー	米、ぎょうざの皮、ごま油、油、砂糖、ごま	豚ひき肉、糸がき	バナナ、キャベツ、ブロッコリー、玉ねぎ、にら、わかめ、えのきだけ、コーン
15	金	のむヨーグルト	ごはん	鶏の香り焼き ピーマンのツナマヨ和え サイコロスープ パイン缶	マカロニきな粉 牛乳	パイ菓子	米、じゃがいも、マカロニ、砂糖、マヨドレ	牛乳、鶏もも肉、ツナ水煮、きな粉	パイイン、ピーマン、人参、だいこん、しめじ、スリムネギ
16	土	ピスケット	ごはん	豚丼 春雨スープ ももゼリー	せんべい (チーズ) 豆乳飲料		カッペゼリー、米、せんべい、春雨、ごま、ごま油、砂糖	調製豆乳、豚こま、木綿豆腐、ベビーチーズ	玉ねぎ、チングンサイ、コーン、人参、生姜
18	月	クラッcker	ごはん	赤魚の煮つけ かぼちゃサラダ 油揚げのみぞ汁 グレーフルーツ	蒸しパン 牛乳	サンドビスケット	米、ホットケーキ粉、マヨドレ、砂糖	牛乳、あかうお、調製豆乳、みそ、油揚げ	グレーフフルーツ、かぼちゃ、だいこん、たいこん、人参、きゅうり、にら、わかめ、スリムネギ
19	火	サンドビスケット	ごはん	鶏のみぞつけ焼き キャベツのおかか炒め おくすかけ バナナ	麩ラスク 牛乳	せんべい、麦茶	米、じゃがいも、干ししらめん、焼麸、グラニュー糖、砂糖、片栗粉、油、豆鼓	牛乳、鶏もも肉、無塩バター、油揚げ、みそ、糸がき	バナナ、人参、キャベツ、ねぎ
20	水	ヨーグルト	ごはん	高野豆腐とひき肉の煮物 ほうれん草のこま和え 豚汁 オレンジ	うどん餃子 牛乳	せんべい	米、ゆでうどん、里芋、砂糖、片栗粉、すりごま、ごま油	牛乳、鶏ひき肉、豚こま、凍り豆腐、みそ	オレンジ、人参、だいこん、ほうれん草、キャベツ、ごぼう、ねぎ、干ししいたけ、にんにく、生姜
21	木	せんべい	ごはん	さばのカレー風味揚げ きゅうりとささ身の和え物 トマトスープ バナナ	アイスクリーム (クラッcker)	みかんゼリー	米、じゃがいも、片栗粉、グラッcker、油、砂糖、ごま油	アイスクリーム、さば、鶏ささ身、ベーコン	バナナ、人参、キャベツ、ねぎ、あおり、にんにく
22	金	野菜ジュース	食パン	ポークチャップ 洋風スープ ヨーグルト	のりの佃煮おにぎり 麦茶	パイ菓子	食パン、米、じゃがいも、砂糖、油	カルシウムヨーグルト、豚こま、ベーコン	玉ねぎ、人参、ブロッコリー、しめじ、コーン、焼きのり
23	土	ピスケット	ごはん	焼き鳥丼 きのこのすまし汁 バナナ	ミニたいた焼き 牛乳		米、ミニたいた焼き、砂糖	牛乳、鶏もも肉	バナナ、スリムネギ、ねぎ、人参、しめじ、グリンピー、えのきだけ
25	月	クラッcker	ごはん	あじのコーンフライ コールスロー わかめスープ メロン	せんべい (チーズ) カルビス	サンドビスケット	米、コーンフレーク、せんべい、米粉、油、マヨドレ、ごま油	あじ、絹ごし豆腐、ベビーチーズ、豆乳、ハム	メロン、玉ねぎ、キャベツ、わかめ、えのきだけ、人参、きゅうり、コーン
26	火	サンドビスケット	ごはん	豆腐入りくね焼き 小松菜のこま和え 根菜汁 バナナ	焼きピーフン 牛乳	せんべい、麦茶	米、里芋、ピーフン、油、砂糖、ごま、すりごま、片栗粉	牛乳、鶏ひき肉、木綿豆腐、豚こま、みそ	バナナ、人参、だいこん、小松菜、もしや、玉ねぎ、えのきだけ、チングンサイ、ごぼう、ねぎ
27	水	ヨーグルト	パスタ	ボローニャ風 ミネストローネ オレンジ [イタリア]	パンナコッタ	せんべい	スパゲティ、砂糖、じゃがいも、オリーブ油、油	牛乳、鶏ひき肉、生クリーム、ベーコン、ゼラチン	オレンジ、玉ねぎ、人参、カットトマト、キャベツ、いちご、にんにく、レモン果汁
28	木	せんべい	ごはん	すずきの塩焼き もやしとささ身ののり和え かぼちゃのみぞ汁 グレーフルーツ	肉みそおにぎり 麦茶	ももゼリー	米、砂糖	すずき、鶏ひき肉、みそ、鶏ささ身、赤みそ	グレーフフルーツ、かぼちゃ、玉ねぎ、もやし、ほうれん草、人参、しめじ、きざみのり
29	金	のむヨーグルト	ごはん	ゆかりごはん 豚肉ピーマン炒め 豆腐のすまし汁 バナナ	かぼちゃドーナツ 牛乳	パイ菓子	米、ホットケーキ粉、揚げ油、砂糖、春雨、油、片栗粉	牛乳、豚こま、絹ごし豆腐	バナナ、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、人参、かぼちゃベースト、ねぎ、わらび、ゆかり、生姜
30	土	ピスケット	ごはん	納豆そぼろ丼 ほうれん草のみぞ汁 みかんゼリー	せんべい (サンドビスケット) 牛乳		カッペゼリー、米、里芋、油、砂糖、ごま油	牛乳、挽きわり納豆、豚ひき肉、みそ、凍り豆腐	キャベツ、もやし、ほうれん草、ねぎ、えのきだけ、にら

※ () 内の献立は、以上児のみ提供となります。

※献立は、材料納入の都合などにより変更になることがありますので了承ください。

◆は食育活動を行う予定です♪ ♪はご当地メニューを取り入れた給食を提供する予定です♪

今月分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g) 13~20%	脂質 (g) 20~30%	食塩相当量 (g 未満)
3歳未満児目標 (50%)	459	15~23	10.2~15.3	1.3
予定献立栄養量	465	18.1	12.8	1.5
3歳以上児目標 (45%)	574	18.7~28.8	12.8~19.2	1.6
予定献立栄養量	556	22.8	16.8	1.8