令和7年 大杉学園 7·8月





七夕は、天の川の橋を渡って、織り姫と彦星が一年に一度だけ会うことを許 される日です。星座で言うと、織り姫はこと座のベガ、そして彦星はわし座 **◆** のアルタイルです。この二つの星は旧暦の7月7日に天の川をはさんで最も 光り輝いて見えることから、七夕の物語が生まれたと言われています。七夕

の夜、お子様といっしょに伝説の星を探してみるのもすてきですね。



きれいな食べ方は、周囲の人に対しての食事マナーでもあります。









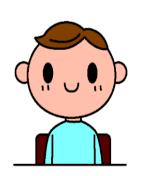
ひじをつかない。

食べこぼさない。

立ち歩かない。

音を立てて食べない。

食べ方のお手本



背筋を伸ばしましょう。



お茶わんをきちんと持ちましょう。



はしを正しく使いましょう。



大杉学園 担当栄養士 服部 政美 (栄養士名簿 第8-161号) NPO食育インストラクター3級



糖分の量はどのくらい?

3gのスティックシュガーに換算すると…



●コカコーラ 52a

> 17本と1/3本 (500mgペットボトル)



●なっちゃん 新オレンジ 43.5g

14本と1/2本 (500㎡ペットボトル)



●カルビスウォータ

66g 22本

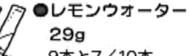
(50000ペットボトル)



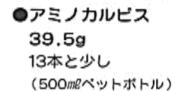
●午後の紅茶ミルクティー 32g

11本弱

(500mgペットボトル)



9本と7/10本 (500mgペットボトル)



●FIRE(コーヒー飲料)

14.8g 5本弱

(190元)

飲みもののじょうずな与え方は?

●おやつに添える飲みものは、牛乳・ 果汁・お茶など、おやつに合わせて 選びましょう。



●のどがかわいたときは、甘くない 飲みものを選びましょう。



●どうしても甘い飲みものが 飲みたいときは…

コップにとりわけて飲みましょう。



今月のピックアップ

さくらんぼは付きません。 しゅうまい→大きいぎょうざに代わります。



朝ごはんを食べて夏バテを吹き飛ばそう

- ●早寝・早起きで、毎日の生活リズムをしっかり
- つくりましょう。●朝ご飯を食べましょう。●タンパク質・ビタミン・ミネラルを十分にとり ましょう。







メニュー/ごはんにみそ汁、ノリに生卵、納豆な ど、「日本旅館で出るような定番朝食」が理想です。パン・コーヒーでは栄養不足ですので、卵料理と生野菜を加えるなどの工夫をしましょう。

考え方/速やかにエネルギーを補給できる「糖 質」、体温を上昇させる「タンパク質」を摂取するようにしましょう。また、胃腸の働きを良くす るために、食物繊維が補えればなお良いです。



7月1日(火)のメニュー

チンゲン菜の中華炒め

※一部写真とは異なります。

・冷やし中華

大きいぎょうざ

【キュウリ】利尿作用/余分な熱をとる/ 余分な塩分をとる/のどを潤す ※ほてった体を冷やしてくれます!

【ピーマン】血をさらさらにする

【トマト】食欲増進/余分な熱をとる/の どを潤す ※水分がたくさん含まれています!

【ナス】余分な熱をとる/血のめぐりを良 くする/化のうやはれを治める

【レタス】余分な熱をとる/血のめぐりを 良くする/化のうやはれを治める/利尿作用

【スイカ】体を冷やす/のどを潤す/利尿 作用/むくみをとる/酒毒をとる

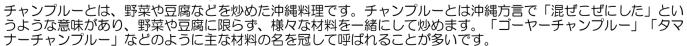
【トウモロコシ】胃腸の調子を整える ※タンパク質がたくさん!







~ 沖縄の郷土料理~ ゴーヤチャンプルー



特に暑い時期で食欲が減退した時でも、ふんだんに野菜のビタミン・ミネラルや、豆腐や肉のタンパク質、肉や調 理油の脂質といった、各種栄養が取れるよう工夫されています。



7月

7・8月のこんだて



如意幼稚園

	曜日	献立名		体内での働き				
				たからのキと	体をつくるもと	材料名	その他	カロリー
			大きいぎょうざ		かな Jく るもこ ハム、大きいぎょうざ		冷やし中華のタレ	カロリー
1 1	火	冷やし中華	チンゲン菜の中華炒め	ノーヘン 、1946、油	MAK Kevies Je	チンゲン菜、白菜		400kcal
'		75 (-0++	プラグラ 未の十二月の			人参	ナキハ ノ	40011041
						7,5		
2	水		七夕まつり					
		あじの照り焼き		米、砂糖	あじ、豚肉、豆腐		みりん	
3	木		玉ねぎとわかめのみそ汁 🏵 🎖 🗓 🚈 🏋 🎏 🏗 🔭 🎖	ごま油、油	かつお節、わかめ	人参、玉ねぎ		452kcal
		ごはん			みそ			
ا ہا		バーベキューチキン	ラタトゥイユ	米、油、砂糖	鶏肉	グリル野菜ミックス、玉ねぎ、なす		4001 1
4	金	- "/+ /	カットコーン			ブロッコリー、トマトホール	コンソメ	480kcal
		ごはん	白菜と人参のコンソメスープ 高野豆腐と青菜の旨煮	米、星のコロッケ	宣配	コーン、白菜、人参 小松菜、オレンジ	ウフターソーフ	
7	月	お星様コロッケ	1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2	油、砂糖、花麩	同野豆肉	オクラ	みりん	403kcal
'	\Box	ごはん	オレンシ 花ふとオクラのおすまし	/LL\ 13 1/6\\ 10 \(\Delta \)		7177	0,7.070	400KCai
			ブロッコリーのおかか和え	米、砂糖、油	豚肉、かつお節	ねぎ、玉ねぎ	塩だれ	
8	火	豚のねぎ塩炒め	大根とわかめのみそ汁	7111 52 1101 72	わかめ、みそ	ブロッコリー	がらスープ	413kcal
		ごはん	, ,,,, = ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			キャベツ、人参、大根		
			鶏の天ぷら	あられ、片栗粉、米	鮭フレーク、のり	ねぎ、味付なめ茸		
9	水	冷やし鮭茶漬け	0.403/2.3 2.613 1.414 1.516 2.413	油、ゼリー	鶏の天ぷら	ほうれん草、白菜		498kcal
			ひとくちゼリー			人参		
امدا		ミートボール	ツナサラダ	パン、砂糖、油		玉ねぎ、人参	コンソメ、ケチャップ	540
10	木				牛乳	キャベツ、パイン缶	ウスターソース、みりん	542kcal
		バターロール	十名 かばた : 孝	米、砂糖	豚肉、もずく	もやし、胡瓜	和風野菜たっぷりドレッシング 和風野菜たっぷりドレッシング	
111	金	冷しゃぶ	かぼちゃ煮 もずくスープ	木、砂棉	勝肉、もずく	- , - , ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	みりん、中華スープ	424kcal
' '	217	ごはん				人参、ねぎ	のりん、中華スープ	424KCai
\vdash			ひじき煮	米、油、砂糖	かつおフライ、ひじき	<u>八多、188</u> 人参、みかん缶	ウスターソース	
14	月	かつおフライ		700 10 10	油揚げ、豆腐	なめこ	みりん	432kcal
' '	, ,	ごはん	みかん 豆腐となめこのみそ汁		みそ		, , , , ,	
		プルコギ	里芋煮	米、油	豚肉、油揚げ	もやし、玉ねぎ、ビーマン	焼肉のたれ、みりん	
15	火	ノルコイ	青菜とあげのみそ汁	里芋、砂糖	みそ	赤ビーマン、黄ビーマン、にら		446kcal
		ごはん				人参、絹さや、小松菜		
ا ہے ا	ایا	鶏肉と冬瓜のくず煮	コーンとブロッコリーのソテー	米、砂糖	鶏肉、わかめ		みりん、コンソメ	
16	水		黄桃	片栗粉、油	みそ	コーン、ブロッコリー		441kcal
\vdash		ごはん	なすとわかめのみそ汁			キャベツ、黄桃缶、なす		
117	木		終業式					
' '	小		於 耒 以					

7・8月

~ II ~ *#□**≥**\$

即規定	기원드							
28	月	メノナカツ		米、油 砂糖、麩	15.0 05(1) C	切干大根 ミックスベジタブル パイン缶	ウスターソース みりん	441kcal
29	火	冷やしサラダ冷麺	ポークしゅうまい チンゲン菜の中華炒め	ラーメン 、砂糖油	しゅうまい	胡瓜、もやし コーン、チンゲン菜 キャベツ、人参	冷やし中華のタレ 中華スープ	324kcal
30	水	さわらの塩こうじ焼き とうもろこしごはん		米、砂糖、片栗粉ゼリー		コーン、冬瓜、人参 絹さや、なす	塩こうじだれ みりん	417kcal
31	木	マーハー豆腐	ナムル オレンジ えのきとわかめの中華スープ	米、砂糖、片栗粉ごま油、油	みそ、わかめ	ねぎ、生姜、もやし ほうれん草、人参 オレンジ、えのき	中華スープ	399kcal
1	金	冷やししらす茶漬け	れんこんの挟み揚げ 胡瓜の塩昆布和え フルーチェ	あられ、片栗粉 米、油 フルーチェ(ピーチ)	れんこんのはさみ揚げ	ねぎ、胡瓜		441kcal

		ı

後期的	登園 E	3						
18	月		マカロニソテー みかん 豆腐とわかめのみそ汁		13.0 03 (1) C	大根 ミックスベジタブル みかん缶	みりん、ケチャップ	458kcal
19	火	さはの急切り	蒸し鶏とほうれん草のソテー パイン 玉ねぎとあげのみそ汁	米、砂糖、油	Cioit Mitores	菜めしの素、生姜 ほうれん草、キャベツ 人参、パイン缶、玉ねぎ		441kcal
20	水	サラダうどん	とうもろこしの香ばし揚げ 大根煮 りんご乳酸菌	砂糖		人参、もやし、胡瓜 大根、いんげん	うどんつゆの素 みりん	379kcal
21	木	豚肉と夏野菜のスタミナ炒め ごはん	高野豆腐の含め煮 しめじとわかめのみそ汁	米、油、砂糖	豚肉、高野豆腐わかめ、みそ	キャベツ、玉ねぎ、ピーマン 赤ピーマン、黄ピーマン、コーン にら、人参、絹さや、しめじ		451kcal
22	金	チキンドライカレー	貝柱フライ 小えびサラダ 牛乳	米、じゃが芋 カレールウ、油 砂糖		玉ねぎ、人参 キャベツ、胡瓜	コンソメ ウスターソース コーンドレッシング	510kcal
Cocikilfe								

☆ 材料の都合により献立を変更する場合があります。