

新年度が始まってひと月がたち、だんだんと給食に慣れてきたことだと思います。5月は、穏やかで比較的過ごしやすい日が多い印象ですが、近年は暑い日も多くなってきており、早めの熱中症対策が必要です。本格的な夏が到来する前に、適度な運動とバランスの良い食事を心がけ、暑さに強い体をつくっていきましょう。

熱中症を防ぐ食生活のポイント

早寝・早起きをし、朝ごはんを必ず食べましょう 睡眠不足や朝ごはん抜きでは、熱中症のリスクが高まります。	カリウムを多く含む野菜や果物を積極的にとりましょう カリウムは水に溶けやすいので、加熱する場合は、みそ汁やスープがおすすめです。
のどが渴いていなくても、こまめに水や麦茶を飲みましょう 一度飲む量はカップ1杯程度がめやすです。	汗をたくさんかいたときには、水分と一緒に塩分もとりましょう スポーツドリンクや経口保水液を利用しましょう。

汗をかく習慣を身に付けよう！



1日(月) ラーメン 味噌ラーメン ぶどうゼリー	2日(火) こんぶごはん 北海道産真ホッケフライ ブロッコリーと竹輪のカレー炒め コーンサラダ がんもの煮物 北海道産枝豆 りんごのコンポート	8日(月) ふりかけごはん(おかか) 九州産豚肉のとんかつ パパイソテー ひじきの煮物 たこ焼き 北海道産枝豆 黄桃	9日(火) 白ごはん 鶏肉照り焼き もやし中華和え ごぼうの炒めもの フライドおさつ きゅうりのピクルス フルーツカクテル	10日(水) 香ばし青菜ごはん ポークチャップ ハッシュドポテト 油揚げのごま酢和え チーズパイ 花かまぼこ 洋梨
11日(木) 白ごはん えびカツ 焼きそば 炒り豆腐 手作りふりかけ(ツナ) 人参甘煮 パイン	12日(金) 白ごはん 根室産たらの磯辺揚げ 切干大根のナムル キャベツとさつま揚げの炒め煮 ちくわの甘辛煮 チーズ オレンジ	15日(月) 牛乳パン チキンナゲット マカロニケチャップ和え ミニポテト みかん コンソメスープ	16日(火) スパゲティ スパゲティミートソース レモンゼリー	17日(水) ひじきごはん 焼きぎょうざ チンジャオロース さつま揚げと大根の煮物 タコちゃんワインナー 胡瓜のドレッシング和え 黄桃
18日(木) うどん 五目うどん みかんゼリー	22日(月) 白ごはん いわしのみぞれ煮 粉ふき芋 切干大根の煮物 マカロニサラダ 花かまぼこ オレンジ	23日(火) 華やかごはん えびシーマイ ささみと胡瓜のごまドレ和え ポークピーンズ ちくわの磯辺揚げ ミニポテト カクテルゼリー	24日(水) ロールパン クリームシチュー ももゼリー	25日(木) 白ごはん ほっけの塩焼き カニ風味サラダ 栄養きんぴら ブチまるチーズ ワインナー 黄桃
26日(金) どんぶり ビビンバ丼 プリン ★年少なし★	29日(月) 白ごはん かにクリームコロッケ わかめとコーンのサラダ 鶏つくねとちくわの煮物 のり佃煮 にんじんピクルス りんごのコンポート	30日(火) ハヤシライス ハヤシライス 青りんごゼリー	31日(水) 白ごはん さばの照り焼き 野菜ソテー 切干大根のきんぴら さつまいもサラダ ワインナー フルーツカクテル	