

きゅうしょく たより

2025年
8月号

厳しい暑さが続いていますね。
夏は、体力の消耗が激しい季節。体を動かすとたくさん汗をかきます。
水分補給を意識し、一日三食を規則正しくとり、
体調を万全にして楽しい夏を過ごしましょう！

夏は水分補給が大切！

体内の水分が不足すると、体温の調整ができず、熱中症になる可能性が高くなります。熱中症になると、体調が悪くなり、命にかかわるおそれもあります。暑い夏は汗の量が多くなるため、水分補給が大切です。

●1日にどれくらいの水分が必要？！

幼児期の子どもの必要な水分量は、体重 1kg あたり 100mL 程度です。体重 15kg の幼児は、
 $15(\text{kg}) \times 100(\text{mL}) = 1500(\text{mL})$ が目安です。

暑さで汗をかく今の時期は、目安量以上の水分補給をするようにしましょう。

●水分補給のタイミング

水分はこまめに補給しましょう。夜寝る前と朝起きたとき、遊びに行く前と帰ってきたとき、お風呂に入る前と後の水分補給が理想的です。

●どんな飲み物を飲んだらいい？

水分補給には水や麦茶を飲みましょう。たくさんの汗を一度にかくようなときは、子ども用のイオン飲料（大人向けのものより糖質が少なめ）がおすすめです。大人用のスポーツドリンクを飲ませる場合は、2倍に薄めましょう。市販のジュースは糖質が多いので水分補給としてはおすすめできません。



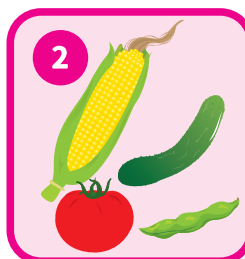
お盆

お盆とは、先祖の霊を迎えて供養する行事で、「うら ぼんえ孟蘭盆会」「しょうりょうえ精霊会」ともいいます。
本来、旧暦の7月15日前後に行いますが、現在は月遅れとして8月15日前後に行うのが一般的です。
お盆の期間中は、「しょうりょううま精霊馬」とよばれるきゅうりやなすで作られた動物を用意することもあります。
きゅうりは、あの世から早く戻ってくるように足の速い馬に、ナスはこの世からあの世に帰るのが少しでも遅くなるように歩みの遅い牛にそれぞれ見立てられています。



キッズチャレンジ クイズ

なつに美味しいやさいの
グループはどれでしょう？



モグちゃんと一緒に学ぼう！子ども食育



モグちゃんの
食育めりえや
「野菜」について
学べる情報はこちら！



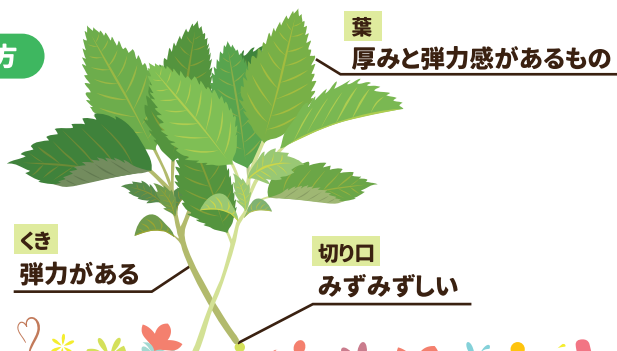
SHIDAX
未来の子供たちのために

〒250-0292 静岡県静岡市清水区大塚 1-1-1 SHIDAX 静岡市清水区大塚 1-1-1

②：梅王

きせつの食べ物探偵団♪ 「モロヘイヤ」

選び方



栄養素

カルシウム（骨や歯の形成に必要）
ビタミン A（皮膚や粘膜の健康維持を助ける）
食物繊維（お腹の調子を整える）

豆知識

古代エジプトの伝説に、どんな薬でも治らなかった王様の難病がモロヘイヤスープを飲んだら治ったという話があります。このことから「王様の野菜（ムルキーヤ）」というアラビア語がモロヘイヤの語源といわれています。

きせつの
食べ物で
料理

モロヘイヤのチヂミ

材料：2 人分

材料 A	片栗粉	30g	材料 B	モロヘイヤ	70g (2/3 袋弱)
	薄力粉	30g		ニンジン	30g (1/7 本強)
	卵	50g (1個)		タマネギ	75g (1/2 個)
	水	50g (1/4 カップ)		ツナ	70g (1 缶)
	塩	2g (小さじ 1/3)		ゴマ油	2g (小さじ 1/2)
				ゴマ油	適量

- 1 ボウルに【材料A】を入れて混ぜる
- 2 1 に材料Bのモロヘイヤ(3cm幅に切る)、ニンジン(千切り)、タマネギ(薄切り)とツナ、ゴマ油を加え、全体が均一になるように混ぜる
- 3 フライパンを中火にかけてゴマ油を引き、2 の生地を薄く広げて5分ほど焼く
- 4 焼き目が付いたら裏返し、弱火の中火で3分程焼き、両面に焼き色がついたら完成



お好みで酢醤油を付けてお召し上がりください。
〈酢醤油の材料〉
酢 10g (小さじ 2) 醤油 12g (小さじ 2)



こどもに
人気の
かんたん
おやつ

白桃ヨーグルトケーキ

材料：18cm ケーキ型 1 台分

粉ゼラチン	15g (大さじ 1・1/3)	プレーンヨーグルト	500g
水	45g (大さじ 3)	生クリーム	200ml (1 カップ)
白桃 (缶)	160g	レモン汁	30g (大さじ 2)
イチゴジャム	50g		
クラッカー	85g		
バター	36g (大さじ 3)		
牛乳	200ml (1 カップ)		
グラニュー糖	100g		



ゼラチンを溶かす際の
温度が高すぎると
固まりにくくなるので注意！
(最適目安は50～60℃)

- 1 粉ゼラチンは水でふやかしておく
- 2 鍋に白桃(8mm幅にスライス)とイチゴジャムを入れ、弱火で5分ほど煮込み、冷ましておく
- 3 クラッカーをビニール袋に入れて細かく砕き、バターを加えて馴染ませ、型に敷き冷蔵庫で冷やしておく
- 4 鍋に牛乳、グラニュー糖と 1 のゼラチンをいれ、沸騰させないように溶かし人肌に冷ます
- 5 ボウルにプレーンヨーグルト、生クリーム、レモン汁の順にいれてよく混ぜ、4 を少しずつ加えてよく混ぜる
- 6 3 の型に 5 を入れ、2時間ほど冷蔵庫で冷やし、固まったら 2 の桃を飾る



SHIDAX

未来の子供たちのために
© 2025 シダックス栄養士会 No.2508

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