

みつけ食育通信 令和7年8月号

食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることです。

食事で元気に！ 夏バテ対策

夏バテとは、自律神経の乱れから起こる様々な身体の不調のこと

まだまだ暑い日が続き、知らず知らずのうちに疲れが溜まり、「夏バテ」の症状が出やすい時期です。夏バテを放置すると体力や免疫力が低下し、体調不良が長引くため、早めの対策が大切です。

【主な原因】

水分、ミネル不足	室内外の気温差	睡眠不足	栄養不足
 大量の汗による脱水	 自律神経に負荷がかかり 働きが崩れる	 暑く、寝苦しい	 偏った食事や 食欲不振から起こる

- 【主な症状】 身体がだるいと感じる 頭痛、めまい 食欲がない
 下痢、便秘 体重の減少 体がむくむ

これらの症状がある場合
夏バテの可能性あり?! ☺

夏バテ予防＆回復に有効な栄養素と食材

たんぱく質

★筋肉の疲労回復や体力温存、
持久力をアップさせる効果



肉、魚、卵、豆類、乳製品など

ビタミンB群(特にビタミンB1)

★糖質をエネルギーに変えたり、
疲労回復を手助けする働き



豚肉、うなぎ、玄米、ニラなど

ミネラル

★特に、ナトリウムとカリウムは体内の
水分バランスを保つために必要。



海藻類、野菜、果物など

【その他】アリシン…ビタミンB群の吸収を助ける

にんにく、ねぎ、ニラなど



ケエン酸…疲労物質を体外へ排出する

酢、レモン、キウイなど



裏面は、これらの食材を使ったレシピをご紹介！ ↗

少しの工夫で普段の食事をワンランクアップ！

暑い日は、さっぱりした喉ごしの良いそうめんや冷麺などを食べることが多く、炭水化物に偏った食事になりがちです。

普段の食事にひと工夫して、栄養バランスをアップしましょ♪



サラダや豚しゃぶ
をトッピング



外食では、野菜や肉など
様々な食材が入った料理を選ぶと◎

健幸フェスタ2025 「簡単・時短・定番！わたしの朝ごはん」の人気No.1が決まりました



一次審査を通過した5品の中から、「健幸フェスタ2025」で市民の皆さまの投票により
人気No.1メニューが決定しました。一次審査を通過したメニュー5品のレシピを市の
ホームページに掲載しました。ぜひ、作ってみてください♪
ご参加いただいた皆さん、ありがとうございました。



↑見附市 HP
はちら

見附市は『みんなでつづける食生活みつけ』
の取組をすすめています



みつけ食育応援サイト



見附市子育て支援サイト
スマイルみつけ

