



給食だより 夏休み号



夏休み明けは、
給食のはしを忘れずに！

小名浜学校給食共同調理場
令和8年 夏休み号【中学校】

もうすぐ待ちに待った夏休みです。暑い日が続くと食欲が落ちやすくなりますが、冷たいものばかりを食べたり、食材がかたよったりすると、夏バテや熱中症にかかりやすくなります。下のポイントに気をつけて、暑さに負けず元気に過ごせるようにしましょう。

夏休みの食生活 気をつけたい ポイント



旬の夏野菜を食べよう！

トマト



赤色には栄養(リコピン)がいっぱい。老化を防止したり、病気を予防したりするはたらきがあります。

とうもろこし・えだまめ



とうもろこしは、糖質やたんぱく質が豊富です。また枝豆は、野菜の中ではたんぱく質が多く、ビタミンや無機質、食物せんいも豊富です。

かぼちゃ



カロテンが豊富。目や皮膚などを健康に保ち体の抵抗力をつけるほか、ビタミンEやCもたくさん含まれています。

ピーマン なす



ピーマンやなすが、苦手な人もいますが、ピーマンには、ビタミンCが多く、また、なすの紫色の色素にも体の酸化を防ぐはたらきがあります。

お知らせ

ふくしまっ子ごはんコンテストにチャレンジしよう！



夏休みは、時間をかけて料理にチャレンジできるよい機会です。
チャレンジした成果を「ふくしまっ子ごはんコンテスト」に応募してみませんか？
(くわしくは、学校から配付された応募用紙や右のQRコードから。)



地場産物のトマトを
たっぷり使用した



給食のおすすめレシピ

トマにゃんキムチ丼



暑い夏でも食欲を
そそるおいしさ！

<材料4人分>

●豚もも肉	140g	A	●しょうゆ	小さじ1
●トマト	小1個		●コチュジャン	小さじ2/3
●にんじん	1/3本		●さとう	小さじ1
●キムチ漬け(白菜)	70g		●片栗粉	小さじ1
●もやし	80g		●溶き水	小さじ1
●にら	20g		●ごま油	小さじ1
●長ねぎ	小1/3本		●白いりごま	小さじ1
●しょうが・にんにく	各1かけ			

<作り方>

- ① にんにく・しょうがはみじん切り、豚肉は食べやすい大きさに切る。トマトは1cm角切り、にんじんはいちょう切り、長ねぎは小口切り、にらは2cmに切る。
- ② 鍋にごま油を熱し、しょうが・にんにくを香りがでるまで炒め、さらに豚肉を入れて色が変わるまで炒める。にんじんを入れて炒め、火が通ったら、もやし・キムチの順に加えて炒める。
- ③ 調味料Aを入れて混ぜたらトマトを入れて煮る。さらに長ねぎとにらを加えて煮る。
- ④ 水溶き片栗粉を入れとろみがでたら、白いりごまを入れて仕上げる。

ピリ辛の
キムチとトマトの
酸味でさっぱりと
食べられますよ。



他の地場産物を活用したレシピもチェックしてみよう！

チキントマトカレー

とり肉と豆の
トマト煮

かぼちゃポタージュ

給食レシピは
いわき市 HP
でチェック！

