

七夕の行事食「そうめん」アレンジ

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科助教 須藤侑加子

今回は五節句の一つ 飾り、願いがかなうよ
である7月7日の「七 うにお祈りします。こ
夕」についてご紹介し れは中国の「乞巧奠(ぎ
こつでん)」という手芸 なり、全国に伝わりま
す。

七夕は、1年に1度 や裁縫の上達を願った
織り姫と彦星が天の川 行事が由来です。日本
で会える日とされてい には奈良時代に伝わ
ます。短冊に願い事を り、織物の上質な織り
書いてササや竹の葉に 姫にあやかっ、物事
が上達しま

食と栄養の

桐生大学栄養学科 桐生大学健康科学科

情報定期便

No.011

すよつに、 使ったお菓子が由来で
と願う事を 餅を神様にお供えし、
したのが始 無病息災を祈るとい
まりだとい 風習があり、日本に伝
われていま わると時代とともに、
す。宮中行 同じ小麦粉を使っ

【プロフィール】須藤侑加子さん
は太田市出身。聖徳大学人間栄養
学部卒業後、2014年に桐生大学に
着任し、現在に至る。担当科目は
調理学実習。管理栄養士。修士(栄
養学)。趣味は半身浴、好きな食
べ物はエビ、貝。

簡単鯖缶冷や汁風そうめん



うめんが食べられるよ
うになりました。また、
小麦粉は毒を消すとい
う言い伝えから健康祈
願の意味を込めて、7
月7日に天の川に見立
てたそうめんを食べ、
1年健康でいられます
ようにと願うようにな
りました。

ちなヒタミソ類、骨も
そのまま食べられるた
めカルシウムが多く含
まれているので、ぜひ試
してみてください。

つけつゆで変化と栄養を

にし、塩と水を少し
加えてもみ込み、し
ばらく置いておく。
②青じそは、せん切り
にして水にさらす。
③みそ、練り白ごま、
すり白ごまをボウル
に入れてよく練りま
ぜ、少しずつ水を加
えてよく混ぜ合わせ
る。
④白だしと鯖の水煮缶
をほぐしながら汁で
と加えてませ合わ
せ、冷蔵庫で冷やす。
⑤よく沸騰したお湯に
そうめんを入れて、
指定の時間ゆでたら
冷水でよく洗い、皿
に盛り付ける。
⑥よく冷えた④に水気
を絞ったきゅうりを
入れて、器に盛り付
け、青じそを上から
散らして出来上が
り。
つけ汁にそうめんを
つけて、お召上がり
ください。水を牛乳や
豆乳にアレンジしても
おいしいです。
※次回は「とうもろこ
しの食材と栄養」で
す。

保健・福祉

疾病名	3週間 報告数	2週間 報告数	1週間 報告数	今週の 報告数
インフルエンザ	12	6	24	21
新型コロナウイルス感染症	200	251	260	259
RSウイルス感染症	35	17	23	16
咽頭結膜熱	59	54	40	58
A群溶連菌咽頭炎	227	233	216	165
感染性胃腸炎	245	273	267	280
水痘	8	3	6	12
手足口病	456	451	490	527
伝染性紅斑	1	3	1	5
突発性発疹	32	20	31	34
ヘルパンギーナ	59	75	114	102
流行性耳下腺炎	4	2	2	1
急性出血性結膜炎	0	0	0	0
流行性角結膜炎	5	2	4	3
細菌性髄膜炎	0	0	0	0
無菌性髄膜炎	0	0	0	0
マイコプラズマ肺炎	0	1	2	2
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感染性胃腸炎 (ロタウイルス)	0	0	0	2
風疹	0	0	0	0
麻疹	0	0	0	0
百日咳	0	1	0	3

群馬県の感染症サーベイランス (6月10～16日)

夏の感染症本番へ対策を
雨の季節に後押しされ
て、アジサイが白く咲き
誇っています。これから移
り変わる色の競演が楽し
みです。
桐生地区では、夏に流行
する手足口病やヘルパン
ギーナの患者報告数が増え
てきています。夏の感染症

はやってる病気は?

の本番に向けて、手指衛生
に努めてください。また、
伝染性紅斑の報告があり、
今後の動向に注意が必要で
す。
新型コロナウイルス感染
症は少数ながら患者報告が
続いていますので、個人の
感染リスクに応じて感染対
策にお努めください。
(24日、桐生市医師会)