



まめなかなつうしん

第286号：H29.3.1
発行：関市
編集：関保健所管内行政栄養士研究会

今月のテーマは **菜の花・もやし** です！



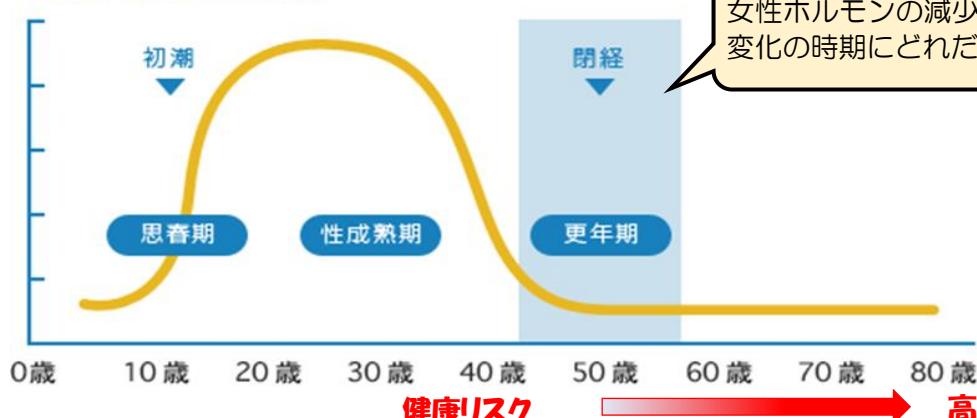
輝く女性であるために

毎年3月1日～8日は女性の健康週間です。

40代頃から女性ホルモンは減少し、さまざまな不調が現れ始めます。

他にも、過度なダイエット、仕事や家庭のストレスなどが、女性ホルモンに影響を与えます。

▼エストロゲンの量の変化



女性ホルモンの減少は止められません。この変化の時期にどれだけ対策するかが大切です。

<更年期症状>

- ・ホットフラッシュ
(突然体が熱くなる)
 - ・動機、息切れ、全身疲労感
 - ・めまい、耳鳴りなど
- ※症状は人それぞれ異なります

女性ホルモン(エストロゲン) が助けてくれること

- ◆女性らしいカラダを作る
- ◆妊娠、出産
- ◆お肌のハリ・つや

- ◆コレステロールを調整
- ◆骨を丈夫に保つ
- ◆自律神経バランスを保つ

食事のポイント

健康な体を作るための基本は、まず『食事』

①丈夫な骨には、「カルシウム+ビタミンD」

カルシウム：乳製品、小魚、豆類、野菜（小松菜）など
ビタミンD：干し椎茸、魚類、納豆など



②お肌のハリを保つには、「タンパク質」

シミやシワ、アンチエイジングには、「抗酸化食品」
野菜や果物など、いろんな種類をバランスよくとりましょう。



③女性のカラダすべてに影響する、「大豆イソフラボン」

毎日食事に大豆製品をとりましょう。

※食事以外にも、『運動』・『休養』・『禁煙』が大切です！



関市の食育

ちらし寿司の話

3月3日はひな祭りですね。ひな祭りの定番メニューの「ちらし寿司」にのせるエビは『長生き』、れんこんは『見通しが効く』という願いが込められています。一緒に加える人参、卵、三つ葉は華やかな彩りで春を呼ぶと言われています。

まめなかなつうしん 関市

検索

※関市役所ホームページでもご覧いただくことができます。（アドレス：<http://www.city.seki.lg.jp/0000000132.html>）

食生活改善推進協議会では、各地域で料理講習会を開催しています！

問い合わせ先：関市健康づくり食生活改善推進協議会事務局まで

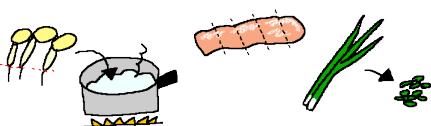
関市保健センター TEL：0575-24-0111

◎主菜：もやしチヂミ（2人分）

も や シ	150 g
豚 薄 切 り 肉	40 g
青 ね ぎ	20 g
小 麦 粉	2/3カップ
ご ま 油	適量
A 卵	1個
水	1/2カップ
B し ょ う ゆ	小さじ2
酢	小さじ2
す り ご ま	小さじ1
(ひとり当たり)	

エネルギー	254kcal
たんぱく質	12.2g
カルシウム	55mg
食物繊維総量	2.3g
食 塩 相 当 量	1.0g

① もやしはさっと茹でて水けをきる。② ボウルにAを混ぜ、小麦粉を加え
豚薄切り肉は細かく切り、青ねぎ
は小口切りにする。



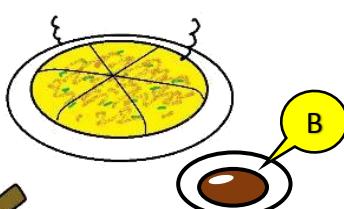
お好み焼きの生地くらいにする。



③ ②に①を加えて混ぜ、ごま油を熱
したフライパンに半量を流し、薄
く広げ、両面ともじっくり焼く。
残りの生地も同様に焼き、食べや
すい大きさに切る。



④ Bを混ぜ合わせ、つけて食べる。

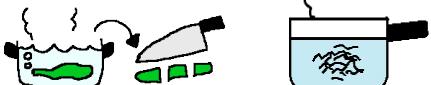


◎副菜：菜の花のサラダ（2人分）

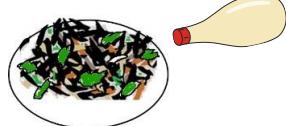
菜 の 花	120 g
干しひじき	4 g
鶏 さ さ 身	1本
粒マスタード	小さじ2
マヨネーズ	大さじ2
(ひとり当たり)	

エネルギー	143kcal
たんぱく質	9.4g
カルシウム	127mg
食物繊維総量	3.6g
食 塩 相 当 量	0.6g

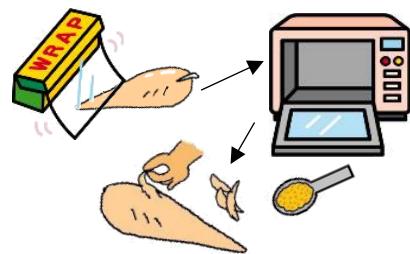
① 菜の花は塩ゆでし、水にさらし、
水けをきり食べやすい長さに切る。
干しひじきは水で戻し、さっと
茹で、水けをきる。



③ ①と②を混ぜ、マヨネーズで和え
る。



② 鶏ささ身は耐熱皿に入れてラップ
をかけ電子レンジで加熱し、細く
裂き粒マスタードと混ぜ合わせる。

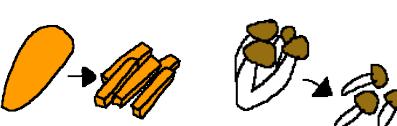


◎汁物：もやしの具だくさんスープ（2人分）

も や シ	100 g
に ん ジ ん	20 g
し め ジ	30 g
チキンコンソメ	大さじ1/2
水	300 g
A 酒	大さじ1/2
し ょ う ゆ	大さじ1/4
(ひとり当たり)	

エネルギー	23kcal
たんぱく質	2.0g
カルシウム	9mg
食物繊維総量	1.4g
食 塩 相 当 量	1.1g

① もやしは洗って水けをきる。
にんじんは細切りにし、しめじ
は石づきを取りほぐしておく。



③ ②に①を加えて煮る。

具材に火が通ったらAを加え、味
を整える。



② 鍋に熱湯を沸かし、チキンコンソ
メを煮溶かす。



※この3品とごはんを組み合わせると、ヘルシーメニューが出来上がりります！