



まめなかなつうしん

第350号 : R4.7.1
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 **トマト・もやし** です！

夏バテを防ごう！



夏休みが近づいてきました。

休みとなると、ついついダラダラと不規則な生活をしてしまいがちですが、学校や仕事がある日と同様に、早寝早起き、しっかり朝ごはんで夏バテを防ぎましょう！

「夏バテ」を予防する食生活のポイント

①3食しっかり食べよう！

朝食・昼食・夕食を決まった時間にとりましょう！



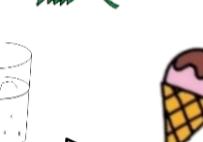
②主食・主菜・副菜をそろえて、栄養バランスよく！

特に夏はビタミン、ミネラルを意識しましょう！



③酸味を利かせて食欲UP！

レモンなどに含まれるクエン酸には、疲労回復、食欲増進効果があります。



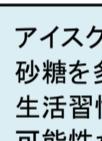
④香味野菜や香辛料の利用も効果的！

香味野菜や香辛料に、胃液分泌促進、食欲増進効果を持つ成分があります。



⑤冷たいもののとりすぎに注意！

冷たい飲み物や食べ物のとりすぎは、胃腸を壊すことがあります。



アイスクリームやジュース類は砂糖を多く含むので、生活習慣病を併発する可能性があります。

熱中症に注意！

熱中症の発生は7~8月がピークになります。

熱中症対策にも十分気をつけましょう！

熱中症対策3POINT

POINT1
・こまめな水分補給

POINT2
・適度な塩分を補給する

POINT3
・暑いときには無理をしない

水分補給方法

いつ？

- ・1時間ごとにコップ1杯
- ・入浴前後や起床後にも水分補給

どれだけ？



コップ
約6杯

めやす: 1日あたり1.2L

飲み物に含まれる砂糖の量に注意！

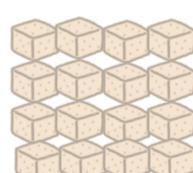
熱中症予防には水分補給が重要ですが、砂糖が多く含まれている飲み物もあるので、飲みすぎに注意しましょう！



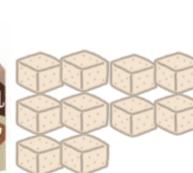
スポーツドリンク(500ml)
角砂糖7個



コーラ(500ml)
角砂糖16個



コーヒー牛乳(500ml)
角砂糖10個



お茶(500ml)
角砂糖0個

まめなかなつうしん 関市

検索

関市市民健康課（保健センター） TEL: 0575-24-0111

※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>)

関市で「クックパッド（料理レシピの投稿・検索サービス）」に写真付きでレシピ紹介をしています。ご活用ください！

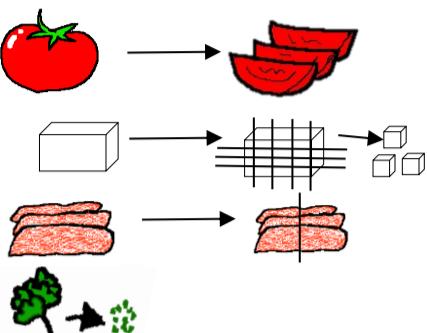
◎主菜：トマトと牛肉の炒め物（4人分）

トマト	2個(300g)
木綿豆腐	1丁(300g)
牛バラ薄切り肉	120g
パセリ	小1/2~1本
サラダ油	小さじ1
塩	小さじ1/6
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ1
ラー油	小さじ1/2

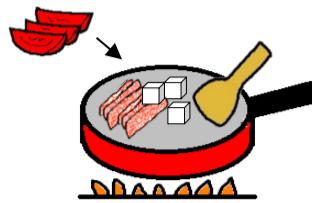
(ひとり当たり)

エネルギー	201kcal
たんぱく質	9.8g
脂質	17.3g
炭水化物	5.0g
食塩相当量	0.5g
野菜の量	75g

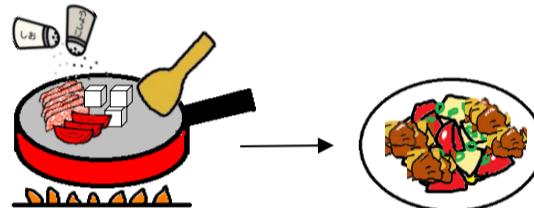
- ① トマトはくし形（8等分）に切り、② フライパンを熱しサラダ油を入れ、豆腐は水切りし8等分に切る。牛肉は食べやすい大きさに切る。パセリはみじん切りにしておく。



- ③ 牛肉、豆腐の順に炒め、最後にトマトを入れサッと炒める。



- ③ 塩、こしょう、しょうゆ、ラー油で味を調えたら皿に盛り付け、パセリを散らす。



◎副菜：もやしときゅうりの梅肉和え（4人分）

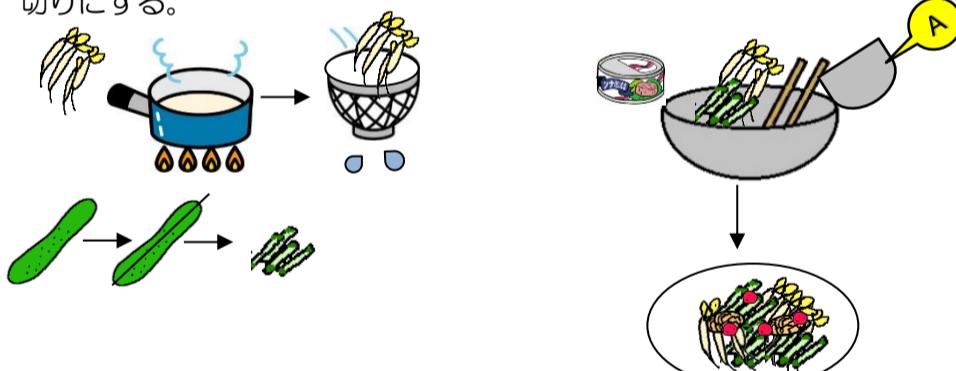
もやし	1袋(200g)
きゅうり	1本(100g)
ツナ缶（水煮）	1缶(50g)
梅肉	8g
A しょゆ	小さじ1・1/3
だし汁	20ml

(ひとり当たり)

エネルギー	25kcal
たんぱく質	3.2g
脂質	0.2g
炭水化物	3.2g
食塩相当量	0.5g
野菜の量	75g

もやしと梅肉がベストマッチ！

- ① もやしはさっとゆで、水けをきる。② ①、ツナ、Aの調味料を混ぜ合わせて皿に盛り付ける。



今月の野菜 トマト

- 真っ赤なトマトには栄養がいっぱい！！
- その中でも特に注目されているのが赤色をしたリコピンと呼ばれるカロテノイドの一種です。
- 強力な抗酸化作用を持ち、生活習慣病や老化抑制に効果があると言われています。
- さらに、このリコピンはシワやシミの原因となるメラニンの発生を抑える効果に期待でき、夏の紫外線ダメージを受けた肌にもおすすめです。
- また、トマトにはビタミン類が豊富に含まれ、このビタミン類には、肌荒れ予防や荒れた肌を回復する効果があると期待が持たれています。

ぎふ野菜ファーストのインスタグラム

料理を作って、写真を
インスタグラムに
「#ぎふ野菜ファースト」を
つけて投稿してね☆

