

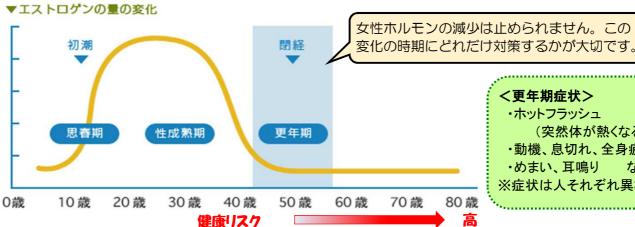
H29.3.1

行:郡 上 市 集:関保健所管内行

政栄養士研究会



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。



<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」**
- ③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。
- ④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!



郡上市の食育

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。

食生活改善推進員協議会では、各地域で料理講習会を開催しています!

郡上市食育キャラクター『たーんと君』

問い合わせ先:郡上市食生活改善推進員協議会事務局まで

〒501-4607 郡上市大和町徳永618番地 大和保健福祉センターやまつつじ 健康課

Tel 0575-88-4511 fax 0575-88-4742

※郡上市役所ホームページでご覧いただくことができます。

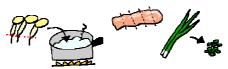


◎主菜:もやしチヂミ(2人分)

も 150g も 豚薄切り肉 40g ぎ 20g ね 粉 川 麦 2/3カップ ま 油 適量 叨 1個 水 1/2カップ しょうゆ 小さじ2 酢 小さじ2 l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

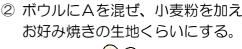
① もやしはさっと茹でて水けをきる。② ボウルにAを混ぜ、小麦粉を加え. 豚薄切り肉は細かく切り、青ねぎ は小口切りにする。



③ ②に①を加えて混ぜ、ごま油を熱 ④ Bを混ぜ合わせ、つけて食べる。 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。

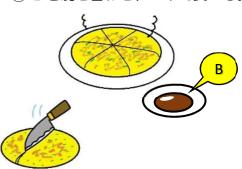






茹でもやしがおいしい韓国風!





◎副菜:菜の花のサラダ(2人分)

菜 \mathcal{O} 花 120g 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

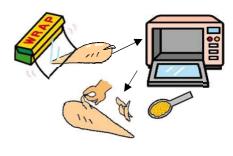
水けをきり食べやすい長さに切る。 干しひじきは水で戻し、さっと 茹で、水けをきる。



③ ①と②を混ぜ、マヨネーズで和え

カルシウムたっぷり!

① 菜の花は塩ゆでし、水にさらし、 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。



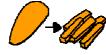
◎汁物:もやしの具だくさんスープ(2人分)

100g な も にんじん 20g 30g \Diamond じ チキンコンソメ 大さじ1/2 ж 300g 洒 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。



を整える。



③ ②に①を加えて煮る。 具材に火が通ったらAを加え、味





具だくさんで減塩♪

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ます!