岡田まどかさん(写真左)、山田としえさん(写真右)

リーダー養成講座を終了し、毎日同じような繰り返しで、

栄養が偏りがちになっていた家庭料理を見直し、栄養のバラ

ンスのとれた食事で健康維持を心がけるようになりました。

今後は、地域の皆さんと交流しながら、食生活の大切さを伝

てみたいという人は、ぜひ私達と一緒に活動しませんか。

料理や食べることが好き、また食生活について知識を深め

はバランスのとれた食生活や運動習 慣、禁煙で予防できると言われてい ます。まずは、一番身近な食生活を 見直すことから初めてみませんか。 今回は、食生活改善に取り組んで いる猪名川町いずみ会を訪ねました。

ボ入をでたた ラれ通」ち猪今 ンてしをの名年 てしたの名年で活った。 ティ 康町結 動健い 団 るり<sup>、た</sup>会目 町に食ちはを で **च**ुं 内力生の て

のを活手私え

理な

男た

のめ

) 料 の 理 グ

教ル

つ

ょ

り食

生

 $\neg$ 

親

子

に中

でまたざ

会ま講年から

漝

慣 2

ド着の

リ化研

チ動会

定月

活修

を で テ は `

マ薄

温タ

ン

ı ほう

芋とやに味

れキ

野

提試す料ま

を

豚

肉

の

さ

つ hン

ま草

今月からメタボリックシンドロー

地域をめ めざし

ムの早期発見を目的とした健診・保 健指導が始まります。メタボリック V. 中橋 弥里 湊 悦子

> 情なてにさ会めグ欲け慣さし、をやいまれば、 し後 ま<sup>、</sup> ュリ会 やい健家バずっと康庭ラみ ラー員 と康庭ラみ ムダは を I 現 ĺ が対理のいた。 ダ を 50 養 在 と時成27 な間講名っ受座。 く手 て講のい 活しカず

室 | ク 活 役で食作 プ ツ 立身べり を 講 す 丰 てにるの つ習良 漝 す ン  $\overline{\phantom{a}}$ す学ダえいに 。ベーる食食い る研た生のず 機修め活知み

会会にを識会をを、地をリ 深め 地をリ をを 開定域深〔 くい例のめダって会人、「 る て会人 ため て自や達よは いらりにり

動たりみ の知識

めめで てざ安 いし心 まて、 食暮 のら 大 せ 切 る さ地

し

て

を域

### 食生活の改善でメタボリックを予防

メタボリックシンド ロームとは、内臓脂肪 型肥満に加え、高血 圧・高血糖・脂質異常 が重なり、脳卒中や心 臓病のリスクが高くな った状態です。メタボ リックを予防・改善す るには、量と質の両面 でバランスのとれた食

えていけるとうれしいです。

事を心がけることが大切です。

主食・主菜・副菜をそろえ、動物性脂肪を控え めにし、いろいろな食品を薄味で調理しましょう。 減塩によって血圧の上昇をおさえ、動脈硬化を防 ぎ、脳卒中や心臓病を予防するほか、胃がんや腎 臓病の予防にもつながります。

#### 塩分を控えるポイント (食塩1日10g未満を目標に)



新鮮な材料を使い、素材 の持ち味を生かす

かんきつ類や酢などの酸 味・香辛料・だし汁を使 って、うま味を引き出す 食卓にしょうゆやソース を出さない

うどんやラーメンの汁を 飲み干さない

受栄し IJ 話け 組し ん 合 み で いん `な しし ま改で す 善問 し題 な 点 など が 5

なンのくス茶

なく食べられるでのである。茶巾」など

れし

薄

よ 味 栄 う で 養

考無バ

え理ラ

養たた

健 5

センター

の ス

を理ま

管み

取を

献

で

実

漝

に

臨

保立

もの

る

に

士

か

ア

ド

バ

1

ど、

# 男の料理教室

まが「伝よ常



ユーモアを交えた講師の説明を聞く参加者達

男性にも料理を作ることで食に関心を持って もらいたいと、平成10年から「男の料理教室」 を開催しています。

2月12日、保健センターで開かれた料理教室 には12人の男性が参加し、「ロールキャベツ」 「イワシのしょうが煮」「みぞれ和え」の3品を 作りました。はじめは慣れない手つきで緊張気 味だった参加者も、講師や4人のいずみ会リー ダーから助言を受けたり、包丁使いの手本を見 せてもらったりしながら、なごやかな雰囲気で 調理をしていました。

2時間ほどで料理が完成し、全員で楽しい試 食タイム。食後は、バランスのとれた食事につ いて管理栄養士さんから説明を受けました。

参加した皆さんは「自分で作ってみて、料理

の大変さと楽しさが 少しわかった気がし ます」「これからは好 きなものだけでなく、 栄養バランスを考え て食べるようにした いですね」などと笑顔 で話されました。



野菜たっぷり健康メニュ

## タンドリーチキンを作ってみよう

~香辛料を上手に使って減塩を~

### 【材料(4人分)】

・鶏もも肉皮なし240 g

さじ2分の1)・サラダ

油小さじ1・添え野菜(キュウリ・トマト・キ ャベツ・フレンチドレッシング20g)

【作り方】 鶏肉はそぎ切りにする ボウル に下味の材料を入れて、よくかき混ぜ、鶏肉を 漬け込む フライパンにサラダ油をひき、鶏 肉を焼く

が地再の材心最多は 手元認健をが近後にで識事物を にで識康終高 達新たと食い生 と 生活が ますにつ は鮮 な がい す こ農 の作 と私

を達取関

送ク正し食いなし、か を産恵 りをし やそ利地ま た予いバ手し用消れ いす ね健でな ながわ特派員】 ⊯ しの良なもの良がの なタれ<sup>さ</sup>らで旬か 毎ボたっすのして 日リ規見伝 食て ツ則 直 統

・下味(プレーンヨーグ ルト大さじ2、おろしタ マネギ大さじ1、おろし ニンニク小さじ1、カレ 一粉小さじ1、塩・こし ょう各少々、しょうゆ小

鶏肉と添え野菜を盛り付ける

1人分当り塩分0.5g

材 地