でであっている。

久しぶりのウォーキング教室。心も体もリフレッシュできたでしょうか。 涼 べなり、ウォーキングも気持ちよくできる季節になりました。

また、秋建菜、果物、魚とおいし、味噌がいっぱい。

~毎日の運動とバランスのよい食事で生活習慣を整えて、病気を予防しましょう~

10FOFFELSE

かぼちゃプリン

材料(4人分)

かぼちゃ 250g(1/4個)

牛乳 200g

砂糖 40g

粉ゼラチン 5g

水 100cc

ホイップクリーム 適量

作り方

- ① かぼちゃは、皮をむいて 5 cm 角に切る。
- ②切ったかぼちゃと、ひたひたの水を鍋に入れて、火にかける。
- ③ かぼちゃが柔らかくなったらマッシャーでなめらかに潰し、牛乳、砂糖を加えて火にかける。沸騰直前で、水(お湯で)溶かした粉ゼラチンを入れて混ぜる。
- ④ ③を容器に流し入れて、冷蔵庫で冷やしかため、ホイップクリームを添える。

1 人あたり: エネルキー 129kcal 食物繊維:2.3g カルシウム:65 mg



これからおいしくなるかぼちゃで ハロウィンにもオススメの

栄養たっぷりスイーツです





QR コードから作り方 動画が見られるよ♪ とても簡単なので ぜひ、つくってみてね!



かぼちゃ - 収穫は夏 でも 旬は秋~冬 -

夏に収穫を迎える「かぼちゃ」、

野菜はとれたてが一番おいしく栄養価が高い「収穫時期=旬」となりますが、

かぼちゃは収穫時期と旬がずれている珍しい野菜です。

収穫してすぐは、水分が多く糖分が少ない



3 カ月くらいして 熟してくると

甘味と栄養が増しておいしくなります なので、食べごろは 9 月から 12 月頃です

冬至にかぼちゃを食べるのは、保存がきいて味も栄養も満点だから! 昔は無病息災を願って食べられていました。今もビタミンたっぷりで風邪予防になるオススメの野菜です。

かくれ糖尿病(食後高血糖) 知っていますか?

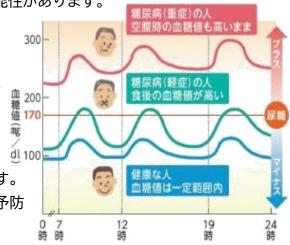
健診では血糖値が正常でも、「糖尿病の危険」が潜んでいる可能性があります。

血糖値スパイク

食後だけ血糖値が急上昇し、時間がたつと血糖値は正常に戻ります。 健診は空腹で血糖を測定するため、気づきにくいのです! ____



気づかないうちに、高血糖が影響して動脈硬化が進む危険があります。 脳卒中や心筋梗塞などの血管の病気を防ぐためにも、食後高血糖を予防 することは大切なのです!



血糖値スパイクの危険度 セルフチェックリスト

- □ BMI の値が 25 以上ある【BMI = 体重(kg) ÷ 身長(m)×身長(m)】
- □ 血のつながっている家族に糖尿病になった人がいる
- □ 朝食をとらない
- □ 3 食のうち 1 回以上 10 分以内の早食いをしている
- □ 食後はすぐに椅子に座ることが多い
- □ 運動は週に3日未満
- □ 今までダイエットに3回以上挑戦したことがある
- □ 6時間以下の睡眠が週に3回以上ある
- □ 高血圧がある



当てはまる個数が多いほど、血糖値スパイクの危険度が高くなるので注意が必要です。

予防のためにできることは?

①朝ごはんを食べる

空腹の時間が長いと、食後血糖が急上昇します。この状態が続くとインスリン(血糖を下げるホルモン)の効きが悪くなってしまいます。 1日3回の食事リズムを。

②満腹まで食べない

食べ過ぎは、常に血糖値が高い状態がキープされて しまいます。主食、主菜、副菜を**バランスよく、よく噛んで食べる**ことで、食べ過ぎを防いでくれます。

③食物繊維の多いものから食べる

野菜など食物繊維の多いものから食べると、血糖の上昇や脂肪の吸収が緩やかになります。また食物繊維でお腹が膨れて、食べ過ぎを防ぐ効果があります。

①副菜



②主菜



③ 主食







4食後に体を動かす

血糖がピークを迎えるのは、食後 30 分~1 時間程度です。このタイミングで 運動をすると、糖が筋肉を動かすエネルギーとして使われるため、食後の血糖値 の上昇を抑えることができます。

ウォーキングや日常生活の中でこまめに体を動かすと効果的です。

