

健康づくりの情報発信の場♪ 健康カフェは 誰でも気軽に立ち寄っていただける場になればと思います。 まだまだ、新型コロナの感染が続いていますので、 健康カフェでは、試食の提供とレシピ、健康情報をお届けするかたちで 今年度もスタートします。たくさんのご参加お待ちしています♪

4FORELSE

新たまオニオンリングフライ

材料(4人分)

ケチャップ

新たまねぎ 1個

小麦粉(まぶす用) 大さじ2

●ホットケーキミックス 100 g

塩 小さじ 1/3水 100ml

揚げ油 適量

滴量

作り方

①新たまねぎは輪切りにしてほぐす。

②①に小麦粉を薄くまぶす。

③●を混ぜ合わせ、新たまねぎに衣をつける。

④160℃~170℃の油できつね色に揚げる。



エネルギー:145kcal 食物繊維:1.4g 塩分:0.8g



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!



新玉ねぎの甘さがおいしいス ナック。おやつにもおかずに -----

もオススメ♪



田尻町では、肥満や血圧の高い方が多いという健康課題があり、心筋梗塞や脳梗塞などの循環器疾患を予防するためには、食事や運動習慣が大切です。

健康カフェは、地域の皆さんと一緒に健康づくりの啓発や健康レシピの提供をしていて、地域の みんなが集える場所です。どなたでも気軽におしゃべりしにきてくださいね。

※新型コロナ感染症予防対策のため、試食の黙食・換気・消毒・距離の確保・交流の制限をさせていただいて おります。ご了承くださいますよう、よろしくお願いいたします。

健康カフェ 🖾 原則第3金曜日 午前11時~午後1時 ふれ愛センター 1階 検査室

パラシスのよい食質のとり方

金食・金藤・副競をそろえる

毎日の食事がバランスよくとれているか 食事バランスガイドでチェックしてみましょう

7月3回きちんと食べる

- ・1 日の生活リズムが整う
- ・野菜不足やエネルギー不足が解消
- ・高血圧など生活習慣病を予防



主食(ごはん、パン、麺) 毎食きちんと

理想は一汁三菜そろった食事

副菜(野菜、きのこ、いも、海藻) しっかり 350g (両手いっぱい)



主菜(肉・魚・卵・大豆)

食べすぎ注意!ほどほどに ※高齢の方は意識して食べましょう

外食や市販の食材でも 簡単な工夫でバランスよくなります







サンドイッチ

菓子パン





中華丼

果物·乳製品 食事バランスガイド 食事・間食で補おう

动酒谷郎砂汀

~いつでも飲める環境の今だからこそ、飲み方に気をつけて~

●飲まない日を作る

(毎週月曜日は飲まない、毎月1日は飲まない)

●時間を決めて飲む

(夕食の時だけ、オンライン飲み会は〇〇時まで)

- ●適量を知っておく、意識する(1日のめやす→)
- ●濃いお酒は薄めて飲む
- ●食事と一緒に(お酒だけで飲むのは NG) など









ビール(5%) (約 500ml)



ワイン(14%) (約 200ml)







焼酎(25%) 約 70ml



缶チュウハイ(8%) (350ml)



ウイスキー / プランデー(40%) ダブル1杯60 cc

飲酒が習慣になると病気のリスクを高めたり、依存症の危険があります。適量飲酒を心がけましょう!!

食べたら運動にしよう [~今より+10(プラス・テン)多くからだを動かそう~

健康づくりには食事と同じくらい運動が大切!

日常生活(掃除・買い物・散歩)や、運動する時間・強度など、自分に合った+10 でからだを動かしましょう。

生活習慣病予防

体重の維持

骨粗しょう症予防



ストレス解消

若さをキープ

筋力アップ

動くとからだにいいこといっぱい