

減ル脂通信

2019年
1号
通算32号

主な内容 ◎沖縄のオードブル・重箱料理
◎栄養の日

発行元 宜野座村役場 健康福祉課 健康推進係(管理栄養士)
TEL 098-968-3253

発行日:R1.8

旧盆は賢く選んで、うさんで~さびら!

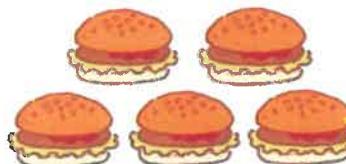
揚げ物が多い



肉類が多い

野菜が少ない

オードブルの
カロリーは
どのくらい??



ハンバーガー^{約5個分}

1個ずつ全種類食べると
約1,300 kcal

食べすぎ注意!!

ごはん 1杯
220 kcal

白もち 1個

280 kcal



あんもち 1個

335 kcal

ご飯 1と1/3杯



おもちは、冷凍保存も可能です!
一度に食べ過ぎないようにしてね。



お盆の減ル脂~ポイント

- ①こまめに体重をチェックしましょう。(おなか周りでもOK)
- ②食事時間をしっかり決めましょう。
(つまみ食いやいつまでもダラダラ吃るのはダメ)
- ③食事がすんだら、食べ物を目につかないところへ。
- ④挨拶まわりなど、積極的に体を動かしましょう。



先に食べよう!

食物繊維が多く、血糖値の上昇や脂肪の吸收を穏やかにし、食べ過ぎ防止の効果あり。



野菜・海藻・きのこをとろう!!

<レンチン野菜>

- ①野菜を食べやすい大きさに切る。
(葉野菜、もやし、えのきなど)
- ②耐熱ボウル(皿)に切った野菜をいれ、ラップをし、電子レンジで加熱する。
- ③皿に盛り付けて、ポン酢をかけて出来上がり。



栄養の

たのしく食べる、カラダよろこぶ

あなたの栄養力を気軽に試せる!
Web版「栄養力診断」(公社)日本栄養士会公式
ためしてえいよう 検索
<https://www.nutas.jp/84shindan/>

栄養の日 8/4
栄養週間 8/1~7

たのしく食べて、
未来のワタシの笑顔をつくる
そのきっかけの日です

日本栄養士会