



食育だより



食生活改善普及月間 9月1日～9月30日 「食事をおいしく、バランスよく」

自分の食生活を見直して、取り組んでみましょう。

バランスの良い食事を摂る人の増加
1日に2回以上
バランスの良い食事を摂りましょう。



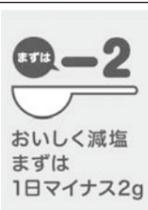
野菜摂取量の増加
一日の野菜摂取の目安量は350g
日本人の野菜の平均摂取量は256gです。



果物摂取量の改善
一日200gの果物を食べましょう。



食塩摂取量の減少
だし、柑橘類、香辛料等や減塩食品を使っておいしく減塩しましょう。



毎日のくらしwithミルク
カルシウムやたんぱく質がバランスよく含まれている牛乳や乳製品を摂りましょう。



☆たらと白菜のレモン蒸し

材料	4人分	1人分
たら	4切れ	1切れ
レモン	1個	1/4個
白菜	400g	100g
ミニトマト	8個	2個
しめじ	120g	30g
塩麴	大さじ1	小さじ1弱
オリーブ油	小さじ2	小さじ1/2
白ワイン(酒)	大さじ4	大さじ1
バター	20g	5g
黒こしょう	少々	少々
刻みパセリ	適量	適量

148kcal 塩分0.8g

日本食生活協会の「生涯骨太クッキング」からの一品です。蒸すことでしっとり食べやすくなります。



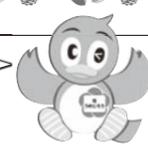
<下準備>

レモン：輪切りにして黄色い皮の部分をおき、皮と実に分ける。
白菜：葉の部分は2～3cmのざく切り、芯の部分は3cm長さに切って繊維にそって1cm幅に切る。
しめじ：石づきを除いてほぐす。
ポリ袋に塩麴の半量とオリーブ油、レモンの皮を入れ、たらを加えてまぶし、15分以上漬ける。

<作り方>

- ① フライパンに白菜の芯、葉の順で敷き、真ん中にたらをのせ、まわりにしめじ、ミニトマトを散らす。
- ② ①の上にレモンの実をのせ、残りの塩麴と白ワインを回しかける。
- ③ ふたをして加熱をし、沸騰したら中火にして約10分蒸す。
- ④ たらに火が通ったら、たらの上にバターをのせ、火をとめる。
- ⑤ 器に盛りつけ、黒こしょうとパセリを散らす。

毎月19日は「食育の日」！
9月19日は家族一緒にご飯を食べよう。



9月の食生活改善推進員による健康料理教室

テーマ 「身体イキイキ大作戦！～フレイル予防～」

とき	ところ
9月16日(火)	横浜ふれあいセンター
9月25日(木)	小屋浦ふれあいセンター
9月26日(金)	保健センター

時間は、すべて10時～13時です。

<<献立>>

・たらと白菜のレモン蒸し
持参物 エプロン、三角巾、米75g(1/2合)、ハンドタオル
対象 どなたでも
申込み 3日前(土、日を除く)までに、保健センター(☎885-3131)へお申込みください。

健康さか21

～1に運動 2に食事
よい習慣で健康生活～

9月1日から30日は健康増進普及月間です！

『1に運動 2に食事 しっかり禁煙 良い睡眠～健康寿命の延伸～』

9月1日～30日までの1か月は、『健康増進普及月間』です。
元気に自立した生活を送れる期間「健康寿命」を伸ばすために、日頃の生活を見直し、生活習慣病になりにくい身体作りをしましょう♪ぜひ、この機会に大切な自分の体のことを考えてみてください。

適度な運動

毎日プラス10分の身体活動

+10(プラステン)で元気に！

夏の暑さが続くこの頃、おうち時間が長くなっていませんか？
運動は健康寿命に直結し、将来的には病院に通う医療費の削減にも繋がります。今の自分に合う運動を見つけ、「毎日+10分の身体活動」を意識してみましょう。

詳しい内容は
こちら

禁煙

たばこの煙をなくす

禁煙！受動喫煙ゼロ！

たばこは吸っている本人の健康を害することはもちろん、たばこを吸わない人に自分の意思とは関係なく、たばこの煙を吸わせてしまう『受動喫煙』が原因となり、様々な病気を引き起こします。受動喫煙による健康被害は、喫煙者の健康被害を上回ると言われてい

自分のためにも、周りの大切な人のためにも禁煙をお勧めします。

【坂町 禁煙相談会】要予約
とき 9月18日(木)、令和8年1月15日(木)
13時30分～
ところ 保健センター

良質な睡眠

睡眠の量と質を確保しよう

睡眠で疲労回復！

睡眠は最も重要な休養行動です！良い睡眠のためには、睡眠時間を確保すること+睡眠の質をあげることが重要です。
睡眠の質とは、朝、目覚めたときに感じる休まった感覚(睡眠休養感)が大切になります。睡眠環境、生活習慣などを工夫して、睡眠の質を高めていきましょう！

詳しい内容は
こちら