

今月のテーマは **トマト・もやし** です！



夏バテを防ごう！

夏休みが近づいてきました。休みとなると、ついついダラダラと不規則な生活をしてしまいがちですが、学校や仕事がある日と同様に、早寝早起き、しっかり朝ごはんを食べて夏バテを防ぎましょう！

「夏バテ」を予防する食生活のポイント

- ①3食しっかり食べよう！**
朝食・昼食・夕食を決まった時間にとりましょう！
- ②主食・主菜・副菜をそろえて、栄養バランスよく！**
特に夏はビタミン、ミネラルを意識しましょう！
- ③酸味を利かせて食欲UP！**
レモンなどに含まれるクエン酸には、疲労回復、食欲増進効果があります。
- ④香味野菜や香辛料の利用も効果的！**
香味野菜や香辛料に、胃液分泌促進、食欲増進効果を持つ成分があります。
- ⑤冷たいものとりすぎに注意！**
冷たい飲み物や食べ物のとりすぎは、胃腸を壊すことがあります。



アイスクリームやジュース類は砂糖を多く含むので、生活習慣病を併発する可能性があります。

熱中症に注意！

熱中症の発生は7～8月がピークになります。熱中症対策にも十分気をつけましょう！

熱中症対策3POINT

POINT1	POINT2	POINT3
こまめな水分補給	適度な塩分を補給する	暑いときには無理をしない

水分補給方法

いつ？
 ・1時間ごとにコップ1杯
 ・入浴前後や起床後にも水分補給

どれだけ？
 コップ約6杯
 めやす：1日あたり1.2L

飲み物に含まれる砂糖の量に注意！

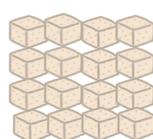
熱中症予防には水分補給が重要ですが、砂糖が多く含まれている飲み物もあるので、飲みすぎに注意しましょう！



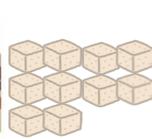
スポーツドリンク(500ml)
角砂糖7個



コーラ(500ml)
角砂糖16個



コーヒー牛乳(500ml)
角砂糖10個



お茶(500ml)
角砂糖0個

【お問い合わせ先】

岐阜県関保健所健康増進課 TEL：0575-33-4011

*岐阜県公式ホームページ関保健所のページからダウンロードできます。

(URL)：https://www.pref.gifu.lg.jp/page/18207.html

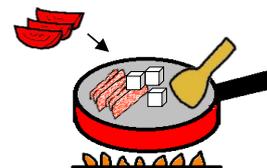
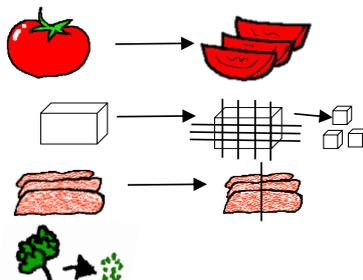
関保健所のページ



◎主菜：トマトと牛肉の炒め物（4人分）

ト	マ	ト	2個(300g)		
木	綿	豆	腐	1丁(300g)	
牛	バラ	薄	切	肉	120g
パ	セ	リ	小	1/2~1本	
サ	ラ	ダ	油	小さじ1	
		塩	小さじ1/6		
こ	し	ょ	う	少々	
し	ょ	う	ゆ	小さじ1	
ラ	ー	油	小さじ1/2		

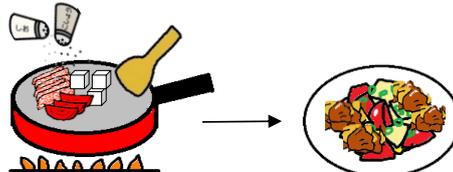
- ① トマトはくし形（8等分）に切り、豆腐は水切りし8等分に切る。牛肉は食べやすい大きさに切る。パセリはみじん切りにしておく。
- ② フライパンを熱しサラダ油を入れ、牛肉、豆腐の順に炒め、最後にトマトを入れサッと炒める。



（ひとり当たり）

エ	ネ	ル	ギ	ー	201kcal
た	ん	ぱ	く	質	9.8g
脂	質	17.3g			
炭	水	化	物	5.0g	
食	塩	相	当	量	0.5g
野	菜	の	量	75g	

- ③ 塩、こしょう、しょうゆ、ラー油で味を調えたら皿に盛り付け、パセリを散らす。

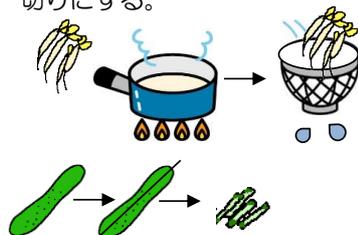


ピリ辛で夏向きメニュー！

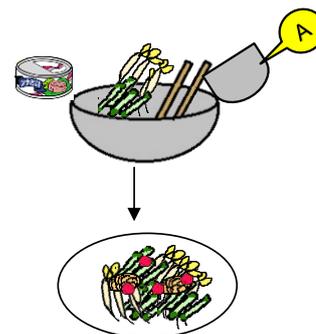
◎副菜：もやしときゅうりの梅肉和え（4人分）

も	や	し	1袋(200g)		
き	ょ	う	り	1本(100g)	
ツ	ナ	缶	(水	煮)	1缶(50g)
梅	肉	8g			
A	し	ょ	う	ゆ	小さじ1・1/3
だ	し	汁	20ml		

- ① もやしはさっとゆで、水けをきる。きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにする。
- ② ①、ツナ、Aの調味料を混ぜ合わせて皿に盛り付ける。



もやしと梅肉がベストマッチ！



（ひとり当たり）

エ	ネ	ル	ギ	ー	25kcal
た	ん	ぱ	く	質	3.2g
脂	質	0.2g			
炭	水	化	物	3.2g	
食	塩	相	当	量	0.5g
野	菜	の	量	75g	



今月の野菜 トマト

真っ赤なトマトには栄養がいっぱい！！

中でも特に注目されているのが赤色をしたリコピンと呼ばれるカロチノイドの一種です。

強力な抗酸化作用を持ち、生活習慣病や老化抑制に効果があると言われています。

さらに、このリコピンはシワやシミの原因となるメラニンの発生を抑える効果に期待でき、夏の紫外線ダメージを受けた肌にもおすすめです。

また、トマトにはビタミン類が豊富に含まれ、このビタミン類には、肌荒れ予防や荒れた肌を回復する効果があると期待が持たれています。

ぎふ野菜ファーストのインスタグラム

料理を作って、写真を
インスタグラムに
「#ぎふ野菜ファースト」を
つけて投稿してね☆

