



# 元気あっふ通信

今回は、食生活の中で自然と噛む回数が増える「レシピ」を紹介します。

## 噛む力をきたえる食事のポイント

噛む力が低下すると固く食べにくい食品を避けるようになり、摂取する栄養素に偏りができてしまいます。適切な栄養摂取のためにも普段からよく噛むように意識しましょう。

噛みごたえのある食品を利用しましょう



ドライカレー

〈1人分の栄養価・ドライカレーのみ〉  
エネルギー299kcal たんぱく質12.7g 脂質16.0g  
カリウム115mg 塩分1.5g

|                 |      |        |      |
|-----------------|------|--------|------|
| カルブチル           | 150g | 塩      | 1.5g |
| <b>〈材料〉 2人分</b> |      |        |      |
| ごぼう             | 1/2本 | トマト水煮缶 | 200g |
| れんこん            | 1/2本 | カレールー  | 1かけ  |
| にんじん            | 1/2本 | 水      | 50cc |
| たまねぎ            | 1/2こ | 卵      | 1こ   |
| 大豆水煮            | 60g  | サラダ油   | 大さじ1 |
|                 |      | 塩・こしょう | 少々   |

〈作り方〉

- ①野菜は皮をむき、1cm角（ごぼうは小さめ）に切る。卵はゆで卵にする。
- ②フライパンにサラダ油をひき、たまねぎ、ごぼうを炒める。
- ③たまねぎが色づいたら、にんじん、れんこん、トマト水煮、水を入れて15分くらい煮込む。
- ④野菜がやわらかくなったら、カレールー、大豆を入れ、塩・こしょうで味を整える。

問合せ 長寿生きがい課 TEL0493-62-0718

## らんらん減塩教室 に参加しませんか？

「減塩ってむずかしそう…」「何から始めたらいいの？」そんなお悩みの解決をお手伝いする教室です。管理栄養士が「無理なくつづける」ポイントをお伝えします。

コバトン健康マイレージらんらんポイントを付与します

日 時 1月19日(木)10時～11時 場 所 役場町民ホール 受 付 9時40分～

■宿員 15名程度（先着順、定員になり次第締め切り） ■申込み 12月5日(月)～

【内容・テーマ】栄養講話「食材に含まれる塩はげんくらい?」「食べて減らそう

### 健診後の健康相談 受けてみませんか？

令和4年度に特定健診や人間ドックをご利用いただいた方（健康保険の種類に関わらずご利用いただけます）を対象に、食事や運動など生活習慣改善に関する相談を行います。

【日 時】 1月27日(金)13時～14時半の間30分ごとに受付 【定 員】 各3名

**日 時** 1月27日(金)15時 - 14時半の間30分ごとに支給  
**持主物** 健診結果 健康手帳(お持ちの方のみ)

■対象物 健診記録、健診用紙、健診手帳(ひようてんさく)

**対象者** 健診の結果、生活習慣病の改善が必要なことや、  
(タバコ・リラックス・運動...) と基準該当と予備軍該当の方は特定保健指導をご利用ください。

■中 積 ①受付 ②コミュニケーション体制 ③生活に関する相談(保健師) ④歯科相談(歯科衛生士)

内 谷 ①受付 ②ストレッチ体操 ③生活に関する相談(保健師) ④眼科相談  
⑤食事に関する相談(栄養士) ※所要時間は概ね1時間程度になります

■本日7月1日(金)までに健康いきいき調査お申込みください。