

◆平成29年度大河原町食育スローガン「おいしく食べよう朝ごはん」



ヘルスマイトの野菜たっぷり簡単レシピ



菜の花のピーナッツ和え

※写真は2人分になります。

【1人分】エネルギー 33キロカロリー 塩分 0.7グラム



～調理担当ヘルスマイトから一言～

旬の菜の花は栄養価が高いのでぜひ食べてみてください。歯ごたえが良くピーナツも加わりとてもおいしいです。菜の花の代わりにブロッコリーやいんげんでも、おいしくいただけます。

吉田 澄子さん（中島区）

材料（4人分）

菜の花：一束（200g） ピーナッツ（粉末）：大さじ2

調味料A（しょうゆ：小さじ1強 みりん：小さじ1

塩：小さじ1/3）

作り方

- ①菜の花は、塩少々を入れた熱湯で色よくゆで、軽くしぼって食べやすい長さに切る。
- ②ボウルにAを混ぜ合わせ、①を加えて和え、最後にピーナツ（粉末）を加えて和える。

- ◇健康福祉課介護保険係へ被保険者証を返納してください。
◇要介護・要支援の認定をすでに受けたことがあります。
- 【大河原町から転出するとき】
- ◇資格取得日は転入日となります。
◇保険料については、資格取得月（転入月）から大河原町に納めていた保護保険の手続きは必要ありません。
◇後日、大河原町から新しい被保険者証を郵送で交付します。
◇健保証を返納してください。

- 【大河原町内で転居したとき】
- ◇お持ちの介護保険被保険者証の記載事項変更が必要になります。
◇健康福祉課介護保険係までお持

近年、ライフスタイルや食に対する価値観の多様化により、私たちの食生活は大きく変化していますが、不規則な食生活は肥満やメタボリックシンдро́мの原因の一つになります。肥満やメタボリックシンдро́мは食生活を見直し、運動習慣などをプラスすることで予防・改善することができます。健康な体を維持するために、まず、毎日の食生活を改めみましょう。

●主食 副菜、主菜をそろえよう
主食 ご飯、パン、めん類など
副菜 主に炭水化物の供給源
主菜 野菜、海藻、きのこなど
副菜 肉や魚介類、卵、豆腐などの大豆製品を使った、主にたん白源となるおかず

●握り付けは一人分ずつにしよう
大皿料理は食べる量が把握できないうえ、つい好きなものを選ぶなどして栄養素のバランスも崩れがちになります。一人分ずつ盛り付ければ、皿数が増えて、食卓が賑やかに感じられる効果もあります。

●よく噛んで食べよう
よく噛んで食べると満腹感が得られるため、食べ過ぎを防止できます。

●野菜をもつと食べよう
野菜やきのこ、海藻はエネルギーが低く、食物繊維、ビタミンを多く含みます。野菜の摂取は1日350gを目標に、小鉢5皿分をとるよう心がけましょう。生野菜よりも加熱調理したほう

●間食はとりすぎないようにしよう
夜食は食べたものをエネルギーとして使うよりも脂肪として貯めこもうとする働きが強くなります。

●外食や惣菜を利用するときは
おすすめは主食副菜主菜のそろった定食。丼ものや麺類など単品メニューのときは、野菜を使った小鉢をプラスしてみましょう。最近はエネルギー量や栄養成分を表示した店や弁当、惣菜が増えていますので上手に活用しましょう。



食生活を見直しましょう！



虫歯ゼロ

3歳6ヶ月児健診
(2/1) の結果より

介護のマメ知識

23

介護保険の転入・転出・町内転居に伴う手続きについて



ているかたは、転出先で手続きをするための介護保険受給資格證明書を交付しますので、健康福祉課介護保険係で手続きをしてください。

※転入先では、転入日から14日以内に手続き（要介護認定申請）をしてください。転入日から14日内に手続きされると、大河原町での要介護度をそのまま引き継ぐことができます。お忘れのないようご注意ください。

◇資格喪失日は転出日の翌日になります。
◇保険料については、資格喪失月（転出月）の前月まで大河原町に納めてください。

問 健康福祉課介護保険係
☎ 0224-53115

□このページについての問い合わせ先▶健康福祉課 ☎ 0224-53-2115