野菜「350g」料理にするとどのくらい?

野菜350gは「両手に山盛り1杯」の他に「料理なら1日5皿」 という目安があります。一度の食事で5皿ではなく、1日の中 で何回かに分けて食べましょう。

例)朝:具だくさんみそ汁(1皿分) 昼:野菜炒め(1品で

2 皿分) 夕:野菜の煮物(1品で2皿分)





あり

ませ

٨٥

この

貯蔵されている鉄も少なく

、なり、

健康な体には十分な鉄が貯蔵されているため

鉄が少々減っても補充されて貧血

を起こすこと

血

事のとり方の工夫で貧血

予

は 血 補 は

食事

め

とり方を工夫することで予防できます。

一や溶血:

性貧血など種類がありますが、

鉄欠乏性貧

充できな

状態が貧血です。

貧血に

は、

鉄欠乏性





野

菜の

メニューも意識的に取り

入れ

る

野菜炒め、野菜の煮物など

県の健康 調査によると、 としています。 日当たりの野菜の平均摂取量の目標を「350 鹿児島県の20歳以上男性の野菜摂取 計画 しかし平成28年国民健康・栄養 である「健康かごしま21」では、 含まれています。 繊維など、生活習慣病を予防する「栄養素」が豊富 野菜にはビタミンCやカルシウム、

延康あいら 1

第 24 号 令和元年9月





野菜 140 g ちですが、 ようにしましょう。 して食べる

りうる貧

使ってチェックしてみましょう。 が原因かもしれません。 くの人が経験したことがある「なんとなくだる 「疲れやすい」といった症状。 貧血セルフチェックシー もしかしたら貧血

貧血セルフチェックシート

- □朝食を抜くことが多い
- □外食や市販の弁当が多い
- □現在ダイエットをしている
- 口よくめまいや立ちくらみがする
- □顔色が悪いとよく言われる。肌がくすんで見える
- □疲れやすい。なんとなく体がだるい
- □ちょっとした坂道・階段で動悸・息切れがする
- □爪の先が白っぽい。割れたり欠けやすい
- □朝からなかなか起きることができないことがある

貧血レベル1 図が0

「生野菜サラ

が

ダ」は野菜をたっぷり食べているような気分になり

思っているほど野菜は取れていません。

両手に山盛り1杯分くらいです。

野菜350gの目安は、

加熱しな

状態で、

貧血の可能性は低いと思われます。

カリウム、

生活スタイル・食生活の変化などで貧血症状が現れることがあります。 今後も定期的にチェックしましょう。

男女ともに350

gに達していません。

日350gの野菜を食べましょう

g

女性の野菜摂取量は254

3

貧血レベル2 図が1~2

貧血気味かもしれません。

鉄分を含んだバランスのよい食事と十分な睡眠を心がけましょう。

貧血レベル3 図が3以上

貧血の可能性があります。

もしかしたら貧血かもしれません。普段の食生活を見直すだけでなく、 病院で一度検査をおすすめします。

トしています。

I | 天 1 鉄を多く含む食品を食べる は魚や肉、 觋

含まれています。 「ヘム鉄」と野菜や豆類に含まれる の2通りがあります。 鉄には肉や魚に含まれ 牛乳、乳製品などに多く 「非ヘム る

工夫2 吸収を良くする食品と一緒に食べ

は魚や肉、 柑橘類などに多く含まれており、 必要です。 れています。 くするためにはビタミンCとタンパク質 鉄は吸収されにくい栄養素です。吸収を良 觋 ビタミンCは緑黄色野菜や芋類、 乳製品などに多く含ま タンパク質 が 2

工夫3 吸収を悪くするタンニン(カテキン)の 多い飲み物は食事中にとらない。

処できます。 とる際には食事中の摂取を控えることで対 ないとされています。 に影響を与えます。非ヘム鉄が多めの食事を く含まれている飲み物は、 □ | ヒーや紅茶、 なおへム鉄の吸収率には影響は せん茶などタンニンが多 非ヘム鉄の吸収率

地域 0 を

指導など働く人の「こころ」と「からだ」の健康を無 料でサポ く人を対象として、 土」域産業保健センターは、労働者数50人未満の産 |医の選任義務にない小規模事業所やそこで働 労働安全衛生法で定められた保健

1 具 体的なサービスの内 労働者の健康管理に係る相談

導を行います。 行います。 して、 る労働者に対して、 び心電図検査) ф 健康診断で、 中脂質検査、 医師または保健師 また、 に異常の所見があった労働者に対 脳 メンタルヘルス不調を感じて 血圧の測定、 心臓疾患関係の主な検査項目 医師または保健師が相談 が日常生活面での指導を 尿中の糖の検査

健康診断の結果についての医師からの意見聴取

主が医師から意見を聞くことが出来ます。 健 健康保持のための対応策などについ 康診断で、 異常の所見があった労働者に関 て、 事 業

て、

労働者に対する面接指導 ストレスチェックに係る高ストレス者及び長時間

3

された労働者及び時間外労働が長時間に 者に対し、 ストレスチェックの結果、 医師が面接指導を行います。 高ストレスであると 及 ぶ労働

個別訪問による産業保健指導の実施

4

助 を訪問し、 言や指導を行います。 スなどの健康管理の状況を踏まえて、 医師や保健師、 作業環境管理や作業管理、 労働衛生工学の専門家が事業所 メンタル 総合的

できます。 (http://www. 地域産業保健センターのP johas. go. Jp) ゃ R У 動 0 画 u が t 木 u b ムペ е でご覧 ジ

X

鹿児島産業保健総合支援センタ 099 - 252 - 8002

【問合せ先】

T E L

やってみよう

塩(よかあんばい)運動 ~毎月17日は適塩の日

0

適量な食塩をとるためのコツ~よかあんばい7か条~(その1) 第3回

1か条「昆布やカツオ節などのだしを活用する

食事の食塩量を減らすと物足りなく感じてしまうのは、料理の塩味が弱くなり、風味全体が損なわれてしま うことが原因です。そのため、食塩を減らした分、ほかの味か香りで風味を補ってあげましょう。だしにはうま 味成分が含まれているため、風味が増しておいしく感じることができます。

〈だし汁のとり方〉

材料:こんぶ 10cm 角、カツオ節 一つかみ、水3カップ 作り方:①鍋に分量の水とこんぶを入れ、火にかける。

②沸騰する直前に昆布を取り出す。

③カツオ節を一度に加え、沸騰したら火を止め、鰹節が沈んだらザルでこす。 ※味噌汁や煮物等に利用できます。

次回は、「適量な食塩をとるためのコツ~よかあんばい7か条~(その2)」をお伝えします。

野菜に含まれるカリウムには ナトリウムの排泄を促す働きが あるのじゃ。