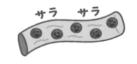


たう たんしょ しょう い して、 元気な体をつくろう

糖をとりすぎると、どうなるの??

からだ うご とう たいせつ えいよう そ けつえき いっしょ からだじゅう はこ 体 を動かすエネルギーとなる糖は、大切な栄養素で血液と一緒に 体 中 に運ばれます。 しかし、糖が増えすぎると血管の壁にくっついて詰まったり、傷つけたりします。 tbook きず じんぞう ぞう き 血管が傷つくと、腎臓などの臓器がダメージを受け、元気に生活ができなくなります。





糖をとりすぎないようにするポイント!



きょう ひる CARET 今日のお昼ごはんの献立は、 「ごはん」と

「すましじる」と・・・

スタートからゴールを

。 月指そう!

と訳 通った道にある食べものを っか 使って、バランスの良い献立を

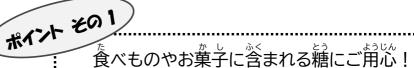
かんせい 完成させよう!

^{あな みち} いち と 同じ道は、一度しか

遥れないよ。







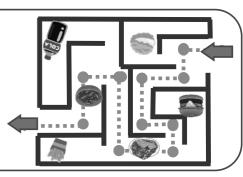
ジュースやお菓子などの甘い物にはたくさん糖(砂糖) が入っています。昔いものばかりを食べると、ごはんが 大らなくなり、成長に必要な栄養素が不足しがちにな ります。

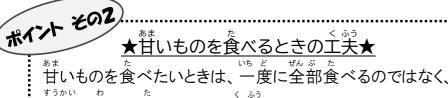
柔います。 栄養バランスの良い食事を心がけましょう。

野菜ジュースやスポーツドリンクにも糖がたっぷり入っ ているものがあるので、水やお茶などの甘くないものを 選ぶといいですね。

えあま二・なべるコ (るごします・みおご)

【立楠力】、放宗】







監修: 久留米大学医学部内科学講座 腎臓内科部門 久留米大学医学部内科学講座 内分泌代謝内科 作成:久留米市保健所 地域保健課

がつにじゅうよっ か 11月 2 4日は、「1(い)1(い)2(にほん)4(しょく)」で「和食の日」です!

和食は、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。 日本の伝統的な食文化である和食を失切にし、未染へ受け継いでいきましょう

和食の4つの特徴!



自然の恵みの食材 と、素材を活かす たまうり 調理工美がある

いちじゅうさんさい 一汁三菜で栄養のバ ランスがよく、「うま 味」を活かし脂肪分が 少ない



しゅん しょくざいとう しょう 旬 の食 材等を使用 し、季節を感じる工夫 をしている



