

みんなの広場



梅雨時は、憂うつな日々が続きます。

蒸し暑がつたり寒がつたりで、体調を崩し、食欲も衰えがちで、梅雨を乗り切りましょう。

食生活 だより

引 市食生活改善推進員から~



油を使わないドレッシングもおいしいですよ

グリーンアスパラとたこのサラダ

■作り方

HOW TO COOK

- 1 アスパラガスは、色よく塩ゆでして斜めに切る。
- 2 新玉ねぎを縦半分に切り、繊維に垂直に包丁を入れて薄く切る。
- 3 ゆでだこは食べやすい大きさに切る。
- 4 1、2、3を合わせてドレッシングをかける。
- 5 好みで赤粒コショウを散らす。

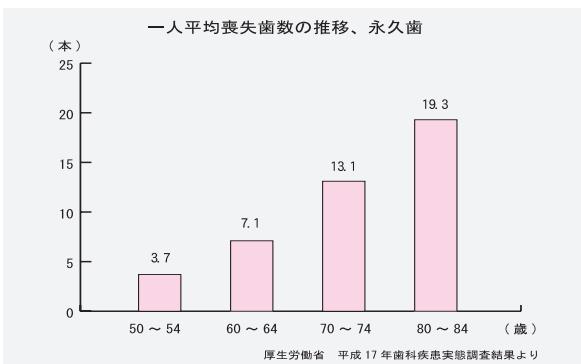
ワンポイントアドバイス
ドレッシングを多めにかけ、20~30分おいてから食べるのもおいしいですよ。

材料 (4人分)

グリーンアスパラ	1 束
新玉ねぎ	1 個
ゆでだこ	300 g
赤粒コショウ(好み)	少々
ドレッシング	適量
しょうゆ	
酢	
レモン汁	
	いずれも同量



みのかも元気 いきいきプラン 21



『いつまでも自分の歯で、何でもおいしく食べたい』と思うのは誰もの願いですね。ところが、今の日本人は50歳代から少しずつ歯を失い、80歳以上の人一人平均喪失歯数は約20本です。つまり自分の歯が約8本しか残っていないということです。(左表参照)

そして、歯を失う最大の原因である歯周病は、50歳以上のほとんどの人が患っているといふことです。

の健康にも大きく影響します。特に高齢期は歯が健康であれば、食べ物をしっかりと噉めて、栄養の吸収が促進されるだけでなく、唾液(だえき)が多く出ることで口の中を清潔に保ちます。

自分の歯でいつまでも vol.2



また、脳が活性化することで認知症の予防にもつながります。自分の歯を1本でも多く残すためには、虫歯や歯周病の予防が必要な乳幼児期に予防につながる生活習慣や歯磨き習慣を身に着けすることが大切です。

今月の誕生日健診の対象者は、6ヶ月未満の人です。