

健康大阪さやま21※食育 ひろば

令和2年5月号

みなさん、こんにちは。令和2年度から健康づくりと食に関する様々な情報を発信していきます。 今月は睡眠と生活リズム、朝ごはんについてお伝えします!

良い睡眠で、からだもこころも健康に

「質の良い睡眠」の効果





快眠のための3つのポイント







こんな時はお医者さんに相談を



よく眠れないなどの自覚症状は、「体やこころの病」のサインの可能性があります。

▶寝つけない ▶熟睡感がない ▶充分眠っても日中の眠気が強いことが続くなどがあれば、医師に相談をしてください。

出典:厚生労働省 健康づくりのための睡眠指針2014





生活リズムも大切です ~ 早寝早起き朝ごはん



朝ごはんは1日を元気に始めるための **スイッチ**です!





私たちの体の様々な部分には**体内時計**があり、24時間より少し長い周期を持っているので、そのままにしておくと1日と少しのずれを生じてしまいます。

その「ずれ」を修正してくれるのが**「朝の光」**と 「**朝ごはん」**です。

朝の光…脳にある主時計をリセットする朝ごはん…肝臓などの臓器の末梢時計をリセットする

生活リズムが整うと、心地よい睡眠が得られ、1日 を元気に過ごすことができます。

生活リズムを整えるために、朝起きてすること

- ①カーテンを開けて、朝の光を浴びる
- ②朝ごはんを食べる







○朝ごはんを食べる**習慣**をつけましょう! まずは少しでも食べる、飲むところから始めま しょう。牛乳1杯、バナナ1本、おにぎり1個でも。







○毎日、決まった時間に食べましょう! 毎日繰り返すことで、朝ごはんを食べることが 自然と身につきます。

かんたん朝ごはんレシピ集!

No.40. 野菜とベーコンのホットケーキ焼き

≪材料(2枚分)≫

☆大阪狭山産の農作物です

ホットケーキミックス 100g ピザ用チーズ 大さじ1 絹ごし豆腐 100g バター 大さじ1/2

キャベツ 1枚 ミニトマト 4個

ベーコン 2枚

※好みでケチャップをつけてくださ

(添え野菜)

☆ブロッコリー 小4房 ※野菜は玉ねぎ、にんじんなど ミニトマト 4個 家にある野菜を入れてください。

(1枚あたり:カロリー355kcal、 塩分1.1g、 約140円 調理時間 15分)



≪つくり方≫

- ①キャベツ、ベーコンは5mmの千切りに、ミニトマトは輪切りにする。
- ②耐熱容器に①のキャベツ、ベーコンを入れて電子レンジ600W3 分で加熱する。
- ③ボウルに絹ごし豆腐を入れてなめらかになるまでよくかき混ぜ、次にホットケーキミックスを加え全体が均一になるように混ぜ合わせる。
- ④③のボウルに②、ピザ用チーズを加え、ざっくり混ぜ合わせ、最後に ①のミニトマトを加える。
- ⑤フライパンにバターの半量を入れて加熱し、次に④の生地の半量を入れて丸くなるように整え、蓋をして弱火で約3分焼く。ひっくり返して、裏面も約3分焼く。(火が通っていることを確認してください)
- ⑥ブロッコリーは小房に分け、耐熱容器に入れ電子レンジ600W1分で加熱する。
- ⑦⑤をお皿にのせ、ブロッコリーとミニトマトを添え、好みでケチャップを つける。





5月イベント情報

- ●毎週土曜日 **地元野菜の販売**(JA大阪南女性会大阪狭山支部東池尻班会員による)東池尻児童遊園(雨天:東池尻会館) (午前9時~売り切れ次第終了)
- ●毎週日曜日 地元野菜の販売(大阪狭山市フレッシュ朝市連絡会) JA大阪南狭山西支店横(午前8時~売り切れ次第終了)