

健康インフォメーション

生涯骨太クッキング 鮭と大根の和風スープ

【材 料】(4人分)

大根	1/2本(500g)
生鮭	3切れ(240g)
塩	小さじ1/4
バター	10g
小麦粉(薄力粉)	大さじ2
だし汁	400ml
牛乳	400ml
味噌	大さじ1
グリーンピース	大さじ2
粉山椒	適 宜



ひと皿で「主菜・副菜・乳製品」の栄養を摂る事ができます。鮭には「ビタミンD」が豊富に含まれており、牛乳と組み合わせることで「カルシウム」の吸収率がアップします。

一人分の栄養価	
エネルギー	229kcal
たんぱく質	19.0g
脂 質	9.4g
カルシウム	163mg
塩 分	1.6g



【作り方】

- ① 大根は大きめの乱切りにし、水から15分下茹でする。鮭は塩をふり、すこしあいて水気を取り1切れを3~4つのそぎ切りにする。
- ② 厚めの鍋にバターを溶かし、鮭を両面焼き、一度取り出す。
- ③ ②の鍋に①の大根を入れて炒め、小麦粉をふり入れる。
だし汁を加えてあくを取りながら、大根がやわらかくなるまで煮て鮭を戻す。
- ④ ③に牛乳を加え、味噌を溶き入れて、ひと煮立ちさせ火を止める。
- ⑤ 器に盛り付け、グリーンピースを散らし、お好みで粉山椒をふる。

お問い合わせ

健康推進課栄養支援係
TEL.35-2185

健康の駅からお知らせ

みなさん メタボ はご存じですね?

それでは 口コモ はご存じですか!?

口コモとは「ロコモティブシンドローム」の略で、日本語に訳すと**運動器症候群**となります。これは、骨・関節・筋肉といった運動器の障害により、要介護になるリスクの高い状態をいいます。

要介護になるメカニズム

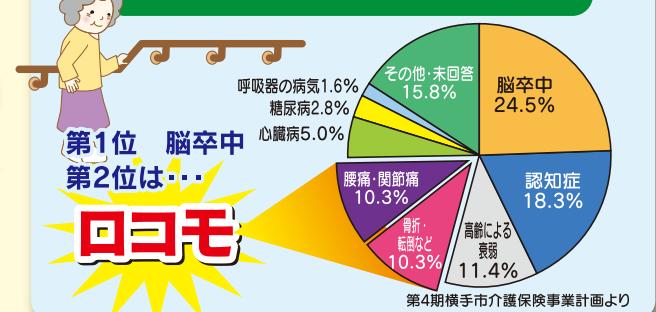
口コモの
主な原因

- ・バランス能力の低下・筋力の低下
- ・骨粗鬆症・変形性関節症
- ・脊柱管狭窄症 など

ロコモティブシンドローム

転倒・骨折・要介護・寝たきり

横手市の要介護になる要因



やつてみよう!
7つのロコモチェック!

- 家の中でつまづいたりすれたりする
- 階段をのぼるのに、手すりが必要である
- 15分くらい続けて歩けない
- 横断歩道を青信号でわたりきれない
- かたあし立ちでくつしたがはけない
- 2kg程度の買い物を持ち帰るのが困難
- 家のやや重い仕事(布団の上げ下ろし、掃除機の使用など)が困難

日本整形外科学会より

ロコモ予防を目指し、自分に合った体力づくりを始めましょう!!

お問い合わせ

・健 康 福 祉 部 健康推進課 (横手保健センター) ☎ 33-9600

・増 田 地 域 局 市民福祉課 ☎ 45-5514

・雄 物 川 地 域 局 市民福祉課 ☎ 22-2157

・十 文 字 地 域 局 市民福祉課 ☎ 42-5114

・大 雄 地 域 局 市民福祉課 ☎ 52-3905

・平 鹿 地 域 局 平鹿町ゆとり館 ☎ 24-0007

・大 森 地 域 局 高齢者等保健福祉センター ☎ 26-4030

・山 内 地 域 局 市民福祉課 ☎ 53-2933