ドランス食はじめましょう



慣病の予防のため、メタボリックシンドロ

日本人の死因原因の約6割を占める生活習

ムに着目した健診を行います。

機会です。

は1年に1度自分の身体の変化を知る大切な

10月から集団健診が始まります。特定健診

始めま-

ようー



目玉焼き一皿 ハンバーグステーキ 豚肉のしょうが焼き 強肉のから振り

= = = ※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

						WOVERS (_フク (民争の)に	八当
男性		エネルギー	主食	副菜	主菜	牛乳・ 乳製品	果物	
6~9•70歳以上		1400Kcal~ 2000Kcal	4~5つ (SV)	5~6つ (SV)	3~4つ (SV)	2つ (SV)	2つ (SV)	
10~11歳 活動レベル 軽い		2200Kcal (±200Kcal) 基本形	5~7つ (SV)	5~6つ (SV)	3~5つ (SV)	2つ (SV)	2つ (SV)	
12~69歳	<u></u> →	2400Kcal~ 3000Kcal	7~8つ (SV)	6~7つ (SV)	4~6つ (SV)	2~3つ (SV)	2~3つ (SV)	
活動レベル 普通以上								

女性 ~9.70歳以上 活動レベル 軽い

活動レベル 普通以上

※生活活動レベル 軽い : 生活の大部分が座位の場合

普通以上:座位中心だが、仕事、通勤、家事・軽いスポーツなどを含む場合

行して心疾患や脳血管疾患といった命にかかの一歩手前の段階でも、動脈硬化が急速に進 とれた食事をすることが大切です。 に、まずは食生活の乱れを整え、バランスの 早めに進行を予防することが大切です。 でメタボリックシンドロー 高い、血糖値が高いという項目のうち、 高い・HDLコレステロールが低い、 肥満」になっていて、それに加え中性脂肪が や運動不足といった生活習慣の乱れなどから、 わる病気を引き起こしやすくなるため、健診 れか2つ以上が該当している状態をいいます おなかに内臓脂肪が蓄積される「内臓脂肪型 食事バランスガイドを参考に5つある料理 メタボリックシンドロー 内臓脂肪がたまっている人は、生活習慣病 まんべんなく食べるよ ムを予防するため ムとは、 ムとして診断し、 ・食べ過ぎ 血圧が <u>ず</u>。

注文した認識はなく、また、高額なので小遣い金額が1万円を超えていた。息子は定期購入をビニで支払った。本日、さらにサプリが届き、 で支払うことは無理だ。 (40歳代·女性)

今月のポイント

正期購入のトラブ ルに気をつけて

しっかり確認しましょう。 などのネット通販は、契約内容や解約条件を「お試し」「無料」と書かれていても、健康食品

SNSに表示された広告を見て、100円の筋②1か月前、高校生の息子がスマートフォンの申し込んで支払った後、再度高額な請求が届いた*高校生が100円のつもりでサプリメントを らなかった。2回目以降の商品を受け取らず、ない。」と言われた。広告では定期購入とはわかころ、「4回の定期購入の契約である。解約でき回目以降は解約したい」と事業者に申し出たと回目以降は解約したい」と 代金も支払いたくない。 届き、4回の定期購入であったと初めて知った。 お試し分を飲んでも効果がなかったので、2 しばらく. エット青汁をお試しのつもりで申 して2回目の商品の発送通知メ (40歳代·女性) し込んだ。

後日、販売店とは

・ネットの広告を見て、500円のダ

①インタ・

目が届いた。*「お試し」のつもりで青汁を申し込んだら2回

いないか]など契約内容をしっかり確認し申し込む時には[定期購入が条件となっ

通信販売にはク-どの契約内容をしっかり確認し、確認 特に購入前の確認画面で 約内容を保存しておくようにしましょう。 ンショッ. ング・オフ制度はなく、広 トを撮るなどして、 契

告に表示された解約、返品条件に従うことに

解約・返品できるとは限りません。注文の際「期待した効果がない」からといって、すぐに「定期購入とは知らなかった」「体に合わない」 には、「解約・返品ができるかどうか」などの条

ができる場合もありますので、消費生活セ末成年者がした契約については、取り消 かり確認-

場所 志免町地域安全安心センター2階相談時間 10時~15時30分開設日 月曜~金曜(祝日・年末年始は休み) (志免町志免中央1の10の10)

FAX 936・1594 相談の際は電話でご連絡ください



今月は、減塩についてお話します。皆さんこんにちは、すえ子です。

18歳以上の男性は1日7・5g未満、ていますか? ていますか? 「日本人の食塩相当版」において日本人の1日の食塩相当版」において日本人の食事摂取基準2020年

女性は1日6・58未満に変更になり

・カリウムを含む食品(野菜、いも類、海藻類、果物)を食べる
カリウムには塩分(ナトリウム)を体かに出すのを促す働きがあります外に出すのを促す働きがあります
・調味料は量ることを習慣にする
目分量の味付けは、無意識に塩分が

し、現在の日本人の1

知らせします うせっます。そこで今回は減塩のコツについてお

材を活用する、おのこ類、トマト、配布、かつお節、きのこ類、トマト、 うがなど香りのよい素材を使うカレー粉、生姜、にんにく、しそ、香辛料や香味野菜を使う

昆布、かつお節、き

り味のついた料理と極薄味料理を組め、た満足感を得るために、しっかり味がついた料理と薄味料理を組み合わせる。

日の食塩

入れて、塩分控えめの食事を心掛けどれか一つでも毎日の食事の中に取 多くなりがちです

□ 健康増進課

しそ、みょ

1530(ダイヤルイン)

問…問い合わせ先

・材料の表面に味をつける豊かに仕上げる豊かに仕上げる

・油脂で香りとコクを出すかんきつ果汁、トマト、酢・酸味を利用する

まみをアップでま油、オリーブ油などでコクとう