

保健福祉だより

3月

家庭の健康

高脂血症を防ぐ食事③

夕食にひと工夫

日曜	事業名	対象	会場
4火	予防接種 「ボリオ生ワクチン」	生後3か月～90か月	保健福祉センター
5水	機能訓練 (後遺症者の集い)	脳卒中及びそのほかの後遺症者	保健福祉センター
6木	定例健康相談会	午後1時30分から	保健福祉センター
7金	予防接種 「種混合」1回目	生後3か月～90か月	保健福祉センター
8土	機能訓練 (後遺症者の集い)	午後1時30分から	保健福祉センター
9日	一期追加：初回接種(～3回)後12か月～18か月	一般住民	保健福祉センター
10月	一期初回：生後3か月～	脳卒中及びそのほかの後遺症者	保健福祉センター
11火	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
12水	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
13木	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
14金	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
15土	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
16日	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
17月	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
18火	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
19水	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
20木	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
21金	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
22土	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
23日	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
24月	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
25火	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
26水	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター
27木	午後1時30分から	午後1時30分から	保健福祉センター

♣ クローバー教室

取り締まり日	会場	時間	内容
11月(火)	保健福祉センター	午後1時30分	機能訓練(後遺症者の集い)

バスを運行します。

妻がいくら注意しても「馬の耳に念仏」、ガンコに取り合はないご主人もいるかもしれません。こういう人に限つて、晩しゃくが唯一の楽しみ、コッテリした油物を好む傾向があるようです。こんなときはこつそり、本人の気がつかないうちに養生させるのもひとつ手かもしれません。
 ● うす味に慣れさせる。
 うす味のコツは、酸味や香辛料、ゴマなどを上手に生かすこと。そしてだしきたっぷり使いましょう。
 ● 肉の脂身はこつそり取る。
 肩肉や霜降りより赤身肉やもも肉を使いましょう。ゆでたり蒸したり、脂肪分を抜く料理法を工夫してください。
 ● 野菜タップ
 リ、ご飯少なめを心がけましょう。
 また、共働きが増えていますが、冷凍・冷蔵庫や電子レンジ等を活用し、手軽に野菜料理を食べる工夫をしましょう。たとえば、じやがいも、にんじん、ごぼう等煮る前に数分、電子レンジにかけたり、青みがほしいとき、ほれん草、こまつ菜などを電子レンジに數十秒かけ、後は水にとります。煮野菜を作る暇がないときは、あり合わせの野菜で「寒だくさんのみそ汁」を。



暮らしのワンポイント

保存がきいて値段も手ごろな缶詰。最近は国産品、輸入品ともに種類も豊富になつて、ますます便利になりました。

中身が見えない缶詰を買つときは、た

がするものを選びますよ。

う。真空度が高く、新鮮な証拠です。缶がふくれ

ていたり、さびていたり

するものは買わないこと。

製造年月日、JASマー

クの有無もしつかりチエ

ツツしてください。

缶詰といえども保存期

間があります。室温で貯

蔵する場合、果物のシロ

ツブ漬けが四年、魚介類

の油漬けや水煮、食肉加

工品、野菜の水煮、米飯などは

五年が目安です。

缶詰の多くは、製造されながら少し時間がおいた方が味がなるのでおいしくなります。果物や

野菜は半年から一年、ソナやイ

フシの油漬けは一年から二年く

らいが食べごろです。

缶詰は室温で保存できますが、

缶詰の汁はスープに力

ツツしてください。

缶詰にも食べごろ

があります。野菜の水煮では

レシシングに、野菜の水

煮缶の汁はスープに力

ツツしてください。

缶詰は室温で保存できますが、

缶詰の汁はスープに力

ツツしてください。

缶詰は室温で保存できますが、

缶詰の汁はスープ