



今月の執筆者

**和田 寛子栄養士**

今月の知つてトクする健康の話  
のテーマは「おせち料理」。  
和田 寛子栄養士がご紹介します。

このうした食材は全体的に食物繊維が豊富で低カロリーです。おせち料理にプラスして、青菜をそえたお雑煮があればエネルギーも満たして、「やさしい」の食材をたっぷり食べましょう。そして一年間健康に過ごせますように。

|       |      |      |     |      |         |       |
|-------|------|------|-----|------|---------|-------|
| 入学・進学 | 婚礼内祝 | 出産内祝 | 快気祝 | 新築記念 | カタログギフト | 弔事・法要 |
|       |      |      |     |      |         |       |

川根地区 無料宅配！できる限りのお手伝い致します！ キ'フセンター文化堂

このページでは、カゼの予防、健康診断、心のケア、食事に関する豆知識など、皆さんに日頃気になっている健康に関するよもやま話を、保健師・栄養士・看護師の皆さんがリレー形式でご紹介しています。

今年も残りわずか、お正月も目前です。皆さんはおせち料理やお雑煮など、お正月ならではの料理を作りますか。首都圏の主婦に調査した結果によると、80%以上の家庭で何らかの形でおせちを用意すると答えていましたから、数ある行事の中でもまずはぬけて普及度が高いことが分かります。

ところでおせちを構成する料理の多くは、昔の人々の祈りや願いがこもっていることを皆さんご存じですか。

黒豆・無病息災 まめに健康で暮らせるように。

田作り（ごまめ）・豊年豊作祈願 数の子・子孫繁榮 子宝に恵まれるように。

海老・長寿 腰が曲がるまで長生きできるように。

きんとん・金銀財宝 財産がたまるように。

やつ頭・子孫繁榮 人の上に立つように。

伊達巻・巻物 豪華な巻物にならえて。

鯛は「めでたい」、昆布は「よろこぶ」といった言葉遊びの縁

紅白なます・水引 祝いの水引

は（わ）・わかめ 海藻類として

や・野菜 人参・蓮根・牛蒡・大根など煮しめやなますとして食べています。食物繊維の宝庫ですし、ビタミンAやビタミンCも含まれます。

さ・魚 田作りやかまぼこ、海老や鯛のほか、数の子やいくらといった海の幸を食べる機会も多いものの。高タンパク・低脂肪でカルシウムも補給でんます。

さ・魚 田作りやたたき牛蒡、昆布も含まれます。カルシウムやカリウムなどのミネラルが豊富です。

ま・豆類 黒豆は大豆の一種で栄養があるのか見てみましょう。もちろん大豆イソフラボンがたくさん含まれています。黒豆の色素は抗酸化作用のあるアン

トシアニンです。

こ・こま 田作りやたたき牛蒡、昆布も含まれます。カルシウムやカリウムなどのミネラルが豊富です。

い・いも類 さといも・さつまいも・こんにゃく・くわいなどがあります。いも類には熱に強いビタミンCがあるんですよ。

**おせち料理は古くから伝わる「健康食」です**

起物もたくさんありますね。

でもそれだけではなく、おせ

ち料理は健康食でもあるのです。

そのキーワードは「まごはやさ

しい」です。それぞれどんなお

せち料理と結びついて、どんな

栄養があるのか見てみましょう。

ま・豆類 黒豆は大豆の一種で

栄養があるのか