

木々の緑がいつそう深まり、初夏の気配が感じられるようになりました。
ゴールデンウィーク、こどもの日、母の日と行事が目白押しですね。
ふじの回廊や川沿いを散策しつつ、ゆったり過ごそうかと計画している今日この頃です。
今月は脂質のなかでも、いま話題の『DHA・EPA』についてご紹介します♪

5月のトピック DHA・EPA

DHA・EPAとは脂質の主な構成成分で、n-3系脂肪酸と呼ばれる多価不飽和脂肪酸のことです。これらは身体の中で合成できず、不足すると皮膚炎などを発症してしまうことから必須脂肪酸と呼ばれています。

健康効果

- 中性脂肪やコレステロールを低下させる
- 脂質異常症・高血圧・虚血性心疾患を予防する

多く含む食品

本マグロ マイワシ
ブリ サンマ
サバ ウナギ
など

n-3系脂肪酸の食事摂取基準(g/日)

年齢(才)	男性	女性
18~49	2.2g	1.7g
50~64	2.2g	1.9g
65以上	2.3g	2.0g

DHA・EPAたっぷりレシピは裏面をチェック

亜麻やエゴマなどに多く含まれている
α-リノレン酸も
同じn-3系脂肪酸の一種です♪

脂質は1gあたり9kcal!

炭水化物・たんぱく質(1gあたり4kcal)と比べて少ない量でも
エネルギー量が確保できてしまうので
摂りすぎには注意しましょう!

水煮缶で♪いわしの磯部揚げ



材料(2人前)

- ・いわし水煮缶・・・1缶(150g)
- ・塩こうじ・・・小さじ1
- ・片栗粉・・・適量
- ・青のり・・・適量

作り方

- ① いわし水煮缶はキッチンペーパーで水気をとっておく。
- ② ポリ袋に①と塩こうじを入れ、10分ほどなじませる。
- ③ ②に片栗粉をまぶし、170度に熱した油(分量外)で揚げ焼きにする。
- ④ 表面に火が通るまで揚げ、青のりをふりかける。

栄養成分表示(1人前)

エネルギー	197kcal
たんぱく質	15.6g
DHA/EPA	1.0g/1.8g
塩分	1.1g

CHECK!

いわし水煮缶を使うと
骨を丸ごと食べられるため
カルシウムもたっぷり♡

参考：文部科学省 日本食品標準成分表2020年版（八訂）、藤井義春『最新カタカナ栄養素辞典』大日本印刷株式会社、吉岡有紀子『やさしい解説でよくわかる栄養の基本と食事の教科書』株式会社池田書店

栄養科HP



えいようだよりは
こちらからも
ご覧いただけます!

LINE公式アカウント



お友達登録を
お願いします♪

麗らかな春の陽気が続き、新しい季節の始まりを感じる頃となりました。
生活環境の変化により気づかないうちに疲れが溜まってしまいやすい春には、
“しっかり食べて、よく寝る”を意識しつつ元気に過ごしましょう♪
今月は今が旬の「たけのこ」の栄養素や健康効果をご紹介します！



4月のトピック たけのこ

たけのこの主な栄養素と健康効果

食物繊維

不溶性食物繊維のセルロースが豊富に含まれており、

- ・腸の動きを活発にする
- ・腸内細菌を増やして腸内環境を整える
- ・便秘や大腸がんなどの予防

カリウム

塩分の排出を促したり、筋肉の収縮を円滑にすることで

- ・高血圧予防
- ・むくみの予防・改善
- ・筋収縮を円滑に行う

チロシン

- ・メラニンという黒髪の色素成分の原料となり、**黒い髪を維持する**
- ・ドーパミンやノルアドレナリンといった神経伝達物質の原料となり、
脳や神経の動きを活発にしてやる気を向上させ、**ストレス緩和やうつ病の改善**

その他にもビタミンB₁やビタミンCなども豊富に含み、疲労回復や体内のエネルギー産生を亢進させたり、免疫力アップや動脈硬化予防が期待されるなど、様々な健康効果をもつ栄養成分がたっぷり含まれています！

筍 漢字の由来

「一句（約10日）で
竹の姿に成長してしまうから」
竹かんむりに旬（筍）という字が
当てられたと言われています♪

成長スピードが驚くほど速いため、
おいしく食べられる時期は、穂先が土から出る
か出ないかという短い期間です。
この機会に様々な料理に取り入れてみましょう

たけのこたっぷりレシピは裏面を **CHECK!**

たけのこたっぷり♡ルーロー飯

材料(2人前)

- ・水煮たけのこ・・・75g
- ・人参・・・1/5本
- ★豚ひき肉・・・150g
- ★おろししょうが・・・小さじ1/2
- ★おろしにんにく・・・小さじ1/2
- ・ごま油・・・適量
- ◆砂糖・・・大さじ1
- ◆醤油・・・大さじ1
- ◆酒・・・大さじ1
- ◆酢・・・小さじ2
- ◆オイスターソース・・・小さじ1
- ◆水・・・100ml
- ・片栗粉・・・大さじ1/2
- ・ご飯・・・お好みの量
- ・ゆで卵やチンゲン菜・・・適量



作り方

- ① 水煮たけのこは食べやすい大きさ、人参は細切りにする。
- ② フライパンを火にかけごま油をひき、★を火が通るまで炒める。
- ③ ①の水煮たけのこも人参も加えさらに炒める。
- ④ ◆を加え5分ほど炒める。
- ⑤ 片栗粉(倍量の水を加え、水溶き片栗粉にする)を加え、とろみがつくまで加熱する。

お好みでゆで卵やチンゲン菜をのせても♪

栄養成分表示(1人前)

エネルギー	250kcal
たんぱく質	15.4g
脂質	17.0g
塩分	2.0g

※ごはんは栄養量に含みません

Point!
たけのこは角切りやスライスなど
切り方に変化をつけると、
様々な食感を楽しむことができます!!
ぜひお気に入りの切り方を見つけてくださいね♪

参考：文部科学省 日本食品標準成分表2020年版（八訂）、厚生労働省 生活習慣病予防のための健康情報サイト

栄養科HP



えいようだよりは
こちらからも
ご覧いただけます！

LINE公式アカウント



お友達登録を
お願いします♪

えいようだより

令和7年3月1日発行 Vol.6

豊田地域医療センター

栄養科

春の日差しがきらめく頃となりました。
春色の食べ物、雑貨をみながら心をはずませている今日この頃です。
今月は「もしも」の際の備蓄食品についての話題と
病院内で開催しました『防災訓練』の模様をご紹介します♪
この機会にご家庭での災害への備えを確認してみませんか？



3月のトピック 備蓄食品

家庭での備蓄食品の例

※大人2人 1週間の場合
(農林水産省「災害時に備えた食品ストックガイド」より)

水



2L×6本×4箱

主食



- ・米2kg×2袋
- ・カップ麺類×6個
- ・パックご飯×6個
- ・乾麺(そうめん300g×2袋、パスタ600g×2袋)

主菜



- ・肉・野菜・豆などの缶詰×18缶
- ・牛丼の素やカレーの素などのレトルト食品×18個
- ・パスタソースなどのレトルト食品×6個

その他



- ・梅干し、のり、乾燥わかめ など
- ・野菜ジュース、果汁ジュース など
- ・あめ、羊羹、チョコレート、ビスケット、せんべいなどの菓子類
- ・しょうゆ、塩、砂糖、マヨネーズ、ケチャップなどの調味料
- ・インスタント味噌汁や即席スープ

Point! 
家族や自分が好きなもの
食べ慣れているもの
を用意して、災害時のストレス
解消に役立てましょう♪

災害時に不足しがちな栄養素は

たんぱく質・ビタミン・ミネラル・食物繊維



レトルト食品
魚の缶詰 など
たんぱく質



トマト缶・フルーツ缶、野菜ジュース、乾物 など

ビタミン・ミネラル・食物繊維

それぞれの栄養素を補給するための
おすすめ食品です♪

防災訓練を行いました！

災害時における備蓄食品の調理方法や患者さまへの
食事提供方法を確認するための訓練を行いました。



今回はミキサー食(嚥下調整食)の
調理をメインに訓練を行いました。
訓練では想定どおりにはいかない部分が多くあり、
災害に備えるには準備したものが本当に使用できるかを
日々の業務の中で確認しておくことが大切だと改めて感じました。



アルファ化米で♪マフィン



ローリングストックをしましょう！

ローリングストックとは？
蓄える→食べる→補充することを繰り返しながら
常に一定量の食品を備蓄する方法のことです。

今回は「食べる」際にそのまま食べるのではなく
アレンジしておいしく食べる方法をご紹介します♪

つくりやすい分量(8個分)

- ・アルファ化米 50g
- ・牛乳 200ml
- ・卵 1個
- ・砂糖 大さじ2
- ・ホットケーキミックス . . 150g(1袋)

作り方

- ① α化米に牛乳200mlを加え、600Wのレンジで5分加熱する。※吹きこぼれるので大きめのボウルがおすすめ
- ② ①を泡だて器でつぶしながら混ぜます*熱いので注意
- ③ オーブンを180度で余熱する。
- ④ ゴムベラに持ち替え、②に卵と砂糖を入れて混ぜ、均一になったらホットケーキミックスも加えさらに混ぜる。
- ⑤ マフィンカップに8等分に分けて入れ、180度に余熱したオーブンで25分焼く。

お好みで紅茶やチョコレートを入れても♪

参考：あしたの暮らしをわかりやすく政府広報オンライン、【災害時に役立つかんたん時短、「即食」レシピもしもごはん】

栄養科HP



えいようだよりは
←こちらからも
ご覧いただけます！

LINE公式アカウント



お友達登録を
お願いします♪

梅のつばみもふくらみ、陽だまりに春を感じる頃となりました。
市内には平芝公園、西山公園、最光院梅園などたくさんの梅の名所がありますね。
公園を散策しつつ梅の花をみていると、心も穏やかになるようです。
今月は節分にちなんで『大豆(大豆製品)』の栄養素や健康効果をご紹介します♪

2月のトピック 大豆(大豆製品)

大豆は栄養素の宝庫

たんぱく質、脂質、イソフラボン、サポニン、ビタミンB₁や葉酸などのビタミンB群、鉄、カルシウム、カリウム、食物繊維など様々な栄養成分が含まれています♪

注目の栄養素と健康効果

脂質(オレイン酸・リノール酸・αリノレン酸)

- ・動脈硬化予防
- ・心筋梗塞予防
- ・高血圧予防
- ・糖尿病予防

大豆イソフラボン

- ・更年期の不快感緩和
- ・骨粗鬆症予防
- ・がん予防

大豆サポニン

- ・動脈硬化予防
- ・脂質異常症予防
- ・高血圧予防
- ・肝機能改善
- ・がん予防

大豆は「**畑の肉**」と呼ばれ、
肉や魚に匹敵するほど
多くの**たんぱく質**が含まれています!

様々な健康効果がある大豆。
大豆そのものでなくても、大豆からつくられる食品を積極的に摂り、
健康を維持していきましょう♡



節分で豆をまくのはなぜ?

季節の変わり目にやってきて、災いや疫病をもたらす鬼を家から追い出し、福を招き入れるためです。

※豆は魔目(鬼の目)に由来しているそうです。

豆は歳の数、もしくは年齢プラス1粒食べると、病気になるらず長生きするといわれています。

大豆たっぷりレシピは裏面をチェック♡

大豆たっぷりドライカレー

材料(たっぷり2人前)

- ・合いびき肉 150g
- ※にんにくチューブ 小さじ1弱
- ※しょうがチューブ 小さじ1弱
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・人参 1/2本
- ・カットトマト缶 200g
- ・大豆水煮缶 100g
- ★カレー粉 大さじ1
- ★コンソメ 1個
- ★ケチャップ 大さじ1
- ★ウスターソース 大さじ1
- ★しょうゆ 大さじ1/2
- ★砂糖 大さじ1/2
- ★塩 小さじ1/2



Nice!

1人前で大豆が
約70粒食べられます♪

大豆が苦手な方はみじん切りにすると食べやすいです♡(写真奥)

栄養成分表示 (1人前)

エネルギー	388 kcal
たんぱく質	24 g
食物繊維	8.9 g
カルシウム	100 mg
カリウム	1050 mg

※ごはんは栄養量に含みません

作り方

- ① 玉ねぎと人参はみじん切りにする。
- ② フライパンを火にかけ、油(分量外)をひいて※を炒め、香りが立ってきたら合いびき肉を加えて炒める。
- ③ 玉ねぎと人参も加えて、さらに炒める。(先にレンジで加熱しておくとき短に♪)
- ④ 火が通ったらカットトマト缶と余分な水気を切った大豆水煮缶を加えて炒める。
- ⑤ ★の調味料をすべて入れて好みの水分量になるまで炒める。

参考：文部科学省 日本食品標準成分表2020年版(八訂)、農林水産省ホームページ
公益財団法人日本豆類協会ホームページ、厚生労働省 生活習慣病予防のための健康情報サイト

栄養科HP



えいようだよりは
←こちらからも
ご覧いただけます!

LINE公式アカウント



お友達登録を
お願いします♪

えいようだより

令和7年1月1日発行 Vol.4
豊田地域医療センター
栄養科

新春とはいえ厳しい寒さが続く毎日ですね。
今年も元気いっぱい、ケガには気をつけてたくさんの方に挑戦してみようと
意気込んでいます。みなさまのおすすめの趣味などをぜひ教えてくださいね。
今年最初のえいようだよりは、骨を丈夫に保つために大切な3つの栄養素を
ご紹介します♪

1月のテーマ 丈夫な骨を維持しよう！

丈夫な骨を維持するために大切な3つの栄養素とは
カルシウム・ビタミンD・ビタミンKです。
それぞれの効果とおすすめの食材をご紹介します♪

カルシウム

効果 骨の主成分となる

食材



乳製品、小魚、干しエビ、
小松菜、大豆製品など

ビタミンD

カルシウムの吸収を促す



鮭、うなぎ、さんま、
椎茸、きくらげなど

ビタミンK

骨の形成を促す



納豆、ほうれん草、パセリ、
ニラ、ブロッコリーなど

朝食を食べない、など欠食があるとどうしても骨に必要な栄養素が不足しやすくなります。
主食・主菜・副菜がそろった食事をなるべく1日3食とり、
プラスしてカルシウムなどの丈夫な骨を維持するための栄養素を補給することがポイントです♪

骨粗しょう症の予防のためにとりたいカルシウムの量は

1日 **700-800mg**といわれています。

まずは1食あたり

200 mg

を目標に摂取しましょう♪

カルシウムたっぷりレシピは裏面をチェック👀

小松菜とチーズの五色和え



栄養成分表示 (1人前)

エネルギー	85kcal
たんぱく質	6.7g
カルシウム	220mg
ビタミンD	0.8μg
ビタミンK	130μg

Point

カルシウム・ビタミンD・ビタミンKが
たっぷり摂れるレシピです♡

材料(2人前)

- ・小松菜 2-3株
- ・にんじん 1/5本
- ・えのき 1/5株
- ・しらす 20g
- ・ベビーチーズ 2個
- ・しょうゆ 小さじ1.5
- ・砂糖 小さじ1強

小松菜の旬は 冬



β-カロテン、ビタミンB群
ビタミンC、鉄、食物繊維
などの栄養素も豊富に含んでいます♪

作り方

- ① 小松菜はざく切りにし、レンジで加熱して火を通し、水気をきっておく。
- ② にんじんは細切り、えのきは5cm程度に切り、レンジで加熱して火を通しておく。
- ③ ①②を混ぜて粗熱をとる。
- ④ ③の粗熱がとれたら、好きな大きさに切ったチーズとしらす、しょうゆ・砂糖を
いれ全体に味が行きわたるようによく混ぜあわせる。

参考：文部科学省 日本食品標準成分表2020年版（八訂）、厚生労働省 生活習慣病予防のための健康情報サイト
MSD製薬「かしこく改善！骨粗しょう症の方の食事」

栄養科HP



えいようだよりは
←こちらからも
ご覧いただけます！

LINE公式アカウント



お友達登録を
お願いします♪