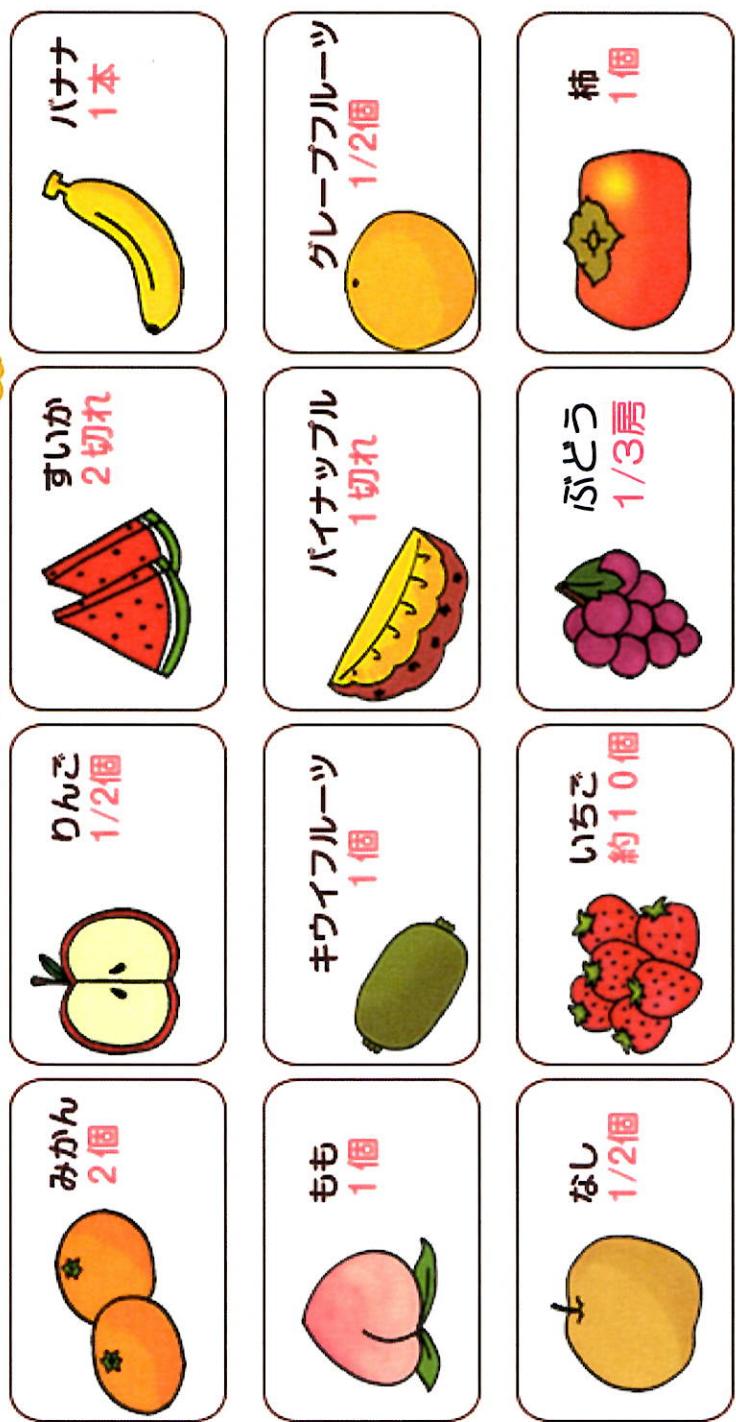
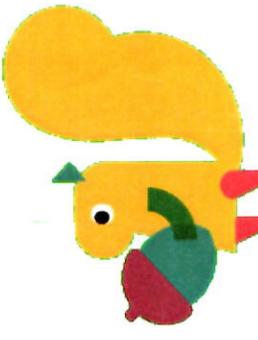


1日分の果物の目安



果物には「果糖」といわれる糖が含まれます。消化吸収が早く、消費されない分は中性脂肪となり、糖代謝を悪化させます。果物を食べる時間は、夜よりも朝食や昼食など日中に摂るのがおすすめです。

今月は果物に関する
テクニックを紹介するあります！



栄養の日・栄養週間2021
公式ナビゲーター「せいりす」

鉄とビタミンCのいい関係

植物性の鉄が含まれている、ほうれん草や小松菜。植物性の鉄はビタミンCと一緒に摂ることで、吸収率が上がります。食後のデザートは、ビタミンCが豊富な果物（柑橘類やキウイフルーツ、いちごなど）にしましょう！

りんごの栄養まるごと いただくスター力



りんごは皮や芯の部分にも栄養素やファイバーやミカル（植物に含まれる化学成分）が多く含まれています。くし型ではなく、皮つきのままりんごを横にして輪切りにすることで、りんごの“スター力”にすることでおこなうことをおこなう。

栄養科

2021年10月号

川口保育院栄養科

食欲の秋！ 果物食べ過ぎてませんか？

気温が下がり、旬を迎える果物が多くみられるようになりましたが、みなさんはどのくらい食べていますか？最近では、果物を使ったスイーツも多くみられるようになります。果物はビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富で健康維持には大切な供給源です。一方、糖分も含まれるため、食べ過ぎると体重や血糖値の上昇に影響します。果物の適量を知り、日々の健康に役立てましょう！

参考：毎日果物200g推進協議会HP

果物に含まれる栄養成分

ビタミンE

抗酸化作用があり、鉄の吸収促進、がん予防、抗ストレス等の効果があります。水溶性で加熱によつて失われやすいので、生のまま食べるより効果的です。

★特に多く含む果物★
柿、キウイフルーツ、いちご、柑橘類

ビタミンC

成長に関与し、妊娠や乳児にとって、特に必要なビタミンです。視力に関与する物質で、視力を正常に保つ機能があります。 β -カロテンは抗酸化作用による免疫機能強化作用があります。

★特に多く含む果物★
みかん、すいか、びわ、柿

カリウム

高血圧や脳卒中等に影響する食塩（ナトリウム）の排泄を促す効果があります。カリウムは調理によつて溶出して失われる果物は、生でそのまま食べられる果物は、カリウムを摂取するのに最適な食品です。

★特に多く含む果物★
バナナ、メロン、キウイフルーツ、栗

食物繊維

便秘予防のほか、糖質や脂質の吸収を遅くしたり、善玉菌の活動促進、悪玉コレステロールの上昇抑制など、生活習慣病を予防する効果があります。果物には、ペクチン等の水溶性食物繊維と、セルロース等の不溶性食物繊維の両方が含まれます。



★特に多く含む果物★
キウイフルーツ、西洋ナシ、柿、りんご、栗