

今月号の「楽食レシピ」は『くだものと黒豆のヨーグルト』です。簡単だけど、栄養価は抜群! 食欲のない朝などにピッタリです。

くだものと黒豆のヨーグルト ◆材料(1人前)

黒豆(煮豆) …… 大さじ1 バナナ ………… 1/3本 キウイ ………… 1/4個 ヨーグルト …… 100g ミックスナッツ … お好みで



◆行程

- ①バナナ、キウイの皮をむき、一口大に切ります。
- ②うつわにヨーグルトを入れます。
- ③②に①のくだものと黒豆を盛り付けてできあがりです。お好みでミックスナッツをトッピングしてください。

只野さん 中村さん くだものはお好きなものを使ってください。

◆調理のコツ

ご家庭で余った黒豆など を使いましょう。カット フルーツを使うとより簡 単に作れます。

◆栄養ポイント

キウイフルーツには、「**タンパク質分解酵素**」が含まれており、黒豆のタンパク質の消化吸収がよくなります。グリーンのキウイは、ゴールドキウイに比べると「食物繊維」が豊富ですが、「ビタミンC」はゴールドキウイのほうが多いです。

◆栄養価(ナッツ10gを含む)

エネルギー量:187kcal

炭水化物:21.0g / タンパク質:7.4g

脂質:9.1g / 塩分:0.18g

問い合わせ

¦ 地域包括支援センター(名寄庁舎2階) ¦ **ぐ**01654③2111(内線3263)

Let's 楽トレ!





問い合わせ

最近、ペットボトルのふたが開けにくいと感じることはありませんか?握力は体の多くの部位の筋力と関連しているため、全身の筋力の程度を知るための指標として用いられます。足や体幹の運動と一緒に、手や指の運動も組み合わせて、全身のバランスが取れた運動を行いましょう。

手の運動



手の押し合わせ (10回3セット)



腕の綱引き (10回3セット)





指を押し合わせ脇をしめて、腕をそろえ左右 に開く

(10回3セット)



体に痛みのある方、体調が優れない方は無理のない範囲で行いましょう。かっこの中は目標回数です。体調によって回数を調整して行いましょう。