ルで楽しく運動し、運動不足とお正月太りを解消しましょう! 冬は運動不足になりやすいうえ、体重も増加しやすいです。温水プー

### 対象者

必要になります。詳しくは介護予防班までご連絡ください 安全に実施するため、 要介護認定を受けていない方 町内に住所を有する概ね65歳~79歳までの水中歩行が可能な方で 事前に健診結果の提出やかかりつけ医の許可が ※参加者の健康状態を把握して教室を

### \*実施回数 全 10 回

平成22年1月1日休~3月25日休

午前10時40分~午後12時20分

※沖浦方面送迎バスの時間に合わせています。

# 利用料 参加料は無料ですが、 プール施設利用料400円が必要です。

実施内容

### レクリエーション、水中ウォーキング、 健康講話、 健康チェック (血圧・体重・体脂肪・ 水中体操

※教室終了後もプールでの運動を習慣化することを目指します。 ※運動の効果を確認するため体力測定を初回と10回目に実施します。

## >実施場所 竜崎温泉温浴プール

・持参する物 筆記用具、 水着、 水泳帽、 タオル、 利用料

# **≥定員** 7~8名

中込締切日 12月25日金

※申込状況により、 日時等内容を一部変更する場合があります。ご了

159kcal

7.3g 9.9g

20<sub>mg</sub>

0.8mg

39 μg

0.02mg

0.11mg

6mg

0.6g

0.9g

2尾

適量

適量

少々

20 g

8個

※参加希望者には後日詳しいご案内を送付いたします

きます。 ※必要な方は傷害保険 (800円) 1600円の2種類) をご紹介で

1人分の熱量

(4人分)

大さじ1弱

大さじ3

大さじ1

小さじ1

エネルギー

脂質

鉄分

たんぱく質

カルシウム

ビタミンA

ビタミンC

材料

白味噌

みりん

おろし生姜

食物繊維

塩分

生さんま

酒

A

片栗粉

青ねぎ

レタス

ミニトマト

サラダ油

ビタミン В 1

ビタミンB2

一問い合わせ **3**0820 (77) 5530 介護保険課 介護予防班

さんまの味噌焼き



作り方 さんまは3枚におろし、 片身を3等分に切 1. る。 フライパンにサラダ油をしき、①のさんま に 片栗粉をつけて皮の方から焼き、裏返して 両面焼く。 3. 調味料Aを混ぜ合わせたものを加えひと煮 たちさせからめて、上に青ねぎの小口切りをふ る。 レタスとミニトマトを付け合せる。

味しいのでお弁当のおかずになります。ぜひ作ってみてください 卵など)、 いように、 栄養のバランスが良いといわれています。 お弁当箱に表面積が、主食 今回は 今回は、 食に必要なエネルギー量 周防大島町食生活改善推進協議会久賀支部 副菜 「さんまの味噌焼き」の献立を紹介します。 彩りよく詰めましょう。 (野菜や海藻など) (ごはん)、 (Kd) と同じ数値の容量 主菜 冷めても美

伊東 容子

バランスのとれたお弁当作りについてお伝えします。 が3:1:2の割合にすると 同じ調理法が重ならな (肉・ソーセージ・魚  $\widehat{\mathbb{m}}$