

- ●佳作
- ●宗像神社の紅葉(師戸)
- ●笠井幸夫(師戸)

(評) 緑と色鮮やかなもみじ のコントラストが絶妙、神 社の趣が充分に引き出され た作品。

# 印西市観光協会主催

## 第 20 回 ふるさと発見フォトコンテスト





が大切だと感じました。 田せず、病院で診察してもらう事

た。おかしいなと思ったら放置 立ちくらみなどを感じていまし ば数年前から同じような頭痛や 高血圧と診断されました。思え 明し、診察してもらったところ かかりつけの病院へ。症状を説 行くようすすめられ、その足で いた保健師さんに早めに病院へ 切です。 れます。 検査で要精密検査でした。 では5・9%の児童生徒が貧血 の小児生活習慣病予防検診結果 中学生にもみられ、平成22年度 つけて貧血を予防することが大 世代から食生活などに十分気を これらの傾向は成長期の小・

事をしましょう。朝食抜きや過まずは、三食バランスよく食 ▶食事で鉄分をしっかりとろう

> 飲みすぎに気をつけましょう。 品を食べるよう心がけましょう す。ビタミンミネラルの多い食 ●食事で気をつけたいこと

一ンは鉄分の吸収を妨げるので |食品が多い食事ではエネルまた、インスタント食品や加 食事中や食後のお茶やコー 紅茶などに含まれるタン

しょう。

0という数値で、

になりヘモグロビンが作られや血液が酸素をよく吸収するよう 因になります。この機会に、日過労やストレスも、貧血の原 ②十分な休養(睡眠) い有酸素運動がよいでしょう。 激しい運動は逆効果です。ウ すくなります。ただし、あまり ごろの体調や健診結果、食生活 オーキングや水泳など 日ごろから運動を と無理のな をとる

頭痛を感じ、保健センターで血らして頭が膨張しているようなようとした時、目の前がくらく のという数値で、測っていただ血圧が150、最低血圧が11 圧を測ってもらったところ最高 私もひと月前の朝、仕事を始め たという話をよく耳にします。 貧血で倒れ、病院で診察した結 しての内容が掲載されています。 今回の健康21で「貧血」に関 原因となる病気が発見され



# などが隠れている可能性もあり 原因によってはその背後に病気 実際にはいろいろな症状があり ひとことで貧血といっても、

報

性や成長期の小・中学生も気を 皿球やヘモグロビンが減少して、 つけたい「貧血」のお話です。 貧血ってどんな状態? 今月は女性に多くみられ、 酸素を全身に運ぶ血液中の赤

授乳による鉄分不足が考えられ 原因となる場合もあります、 痔、子宮筋腫などによる出血が そして、女性では月経、妊娠、

良性貧血など)です。このよう ③造血障害による貧血…血液を なるためにおこる貧血です。 短くなって生産が追いつかなく ②溶血性貧血…赤血球の寿命が 血球が少なくなる状態 つくる骨盤の障害などにより赤 (再生不

めまい、動悸、息切れ、倦怠感 素を十分に運べなくなるので、

顔色が悪いなどの症状があり、

欠乏性貧血では加えて、ス

貧血はさまざまで思わぬ病

が酸素不足になる状態です。酸脳や心臓、筋肉など全身の組織

れる貧血で、赤血球の原料とな ①鉄欠乏性貧血…一番多くみら ●貧血の原因はさまざま

の急激な成長、胃潰瘍や歯周病、 る鉄分の足りない食事、 炎などによる鉄の吸収障害、体 慢性胃 検査になった場合には、れたり、健診結果で再 あります。症状がみら

ることが大切です 受診して原因を確かめ 由 ●女性に貧血が多い理

くみられますが、中高 り、特に若い女性に多 乏性貧血といわれてお 女性の約一割が鉄欠

のダイエット、食品の偏りなど 特有の原因のほか、少食や過度 モンの作用や月経といった女性 ありません。女性ホル 年女性も意外に少なく による栄養不足も原因と考えら

が取れません。そして鉄分を含激なダイエットでは十分な栄養 ぱく質、ビタミンCを食べると む食品をしっかり食べることが 血予防に気をつけたい栄養素で さらに葉酸、亜鉛、銅なども貧 鉄分が吸収されやすくなります 合わせて動物性たん

> ①適度な運動をする ●生活全体を見直し ン、ミネラルが不足 貧血を招きやすく は摂取できます

が、ビタミ していると しがちにな くなります。 (貧血予防 こちら編集室

## 秘書広報課広報広聴班

# 貧血は病気のシグナル

# 気が潜んでいることも 102 -





## 厚揚げときのこの和風いため

いろいろ食べて生活習慣病予防!

## 弧材料(4人分)

厚揚げ2枚、シメジ1株、エノキタケ1袋、エリンギ1 株、マイタケ1株、ニンジン1/2本、サヤインゲン8 本、【調味料】油適量、めんつゆ(希釈後)100 ml、水溶き かたくり粉適量。

## 第作り方

①ニンジンは千切り、キノコ類はヘタを取り適当な大 きさにし、厚揚げは油抜きをして1口大に切る。 ②インゲンは食べやすい大きさにきり、ゆでる。

③フライパンに油を敷き、ニンジン・キノコをいためて 皿に取り出し、油揚げを入れて両面を焼きつけて、ニン ジン・キノコをフライパンに戻す。

④③にめんつゆを入れ、1~2分煮る。

⑤仕上げに水溶きかたくり粉でとろみをつける。 ⑥器によそい、彩りでゆでたサヤインゲンを添える。

## ★1人分の栄養価★

エネルギー 111kcal、たんぱく質 6.9g、脂質 6.9 g、カル シウム 85mg、塩分 0.8 g。

提供…地区健康推進員のみなさん。