しっかり食べて疲労回復!



暑さで食欲がなくなると、体力が低下して疲れや倦怠感を招き、熱中症にかかりやすくなります。

暑いときこそ意識して主食・主菜・副菜のそろったバランスのよい食事をとりましょう。

く 疲労回復に大切な栄養素 >

にら、たまねぎ、にんに く、生姜と一緒にとると <u>吸収率アップ</u>!!

レモンや酢などの酸味 には食欲増進の効果が あります。

ビタミンBI

*糖質をエネルギーに変える代謝を助け、 夏バテなどの疲労回復を助ける

ビタミンB₁を多く含む食品



豚肉



うなぎ





枝豆





レバー

玄米 など

ビタミンC

- *暑さなどによるストレスから身体を防御する
- *メラニン色素の合成を抑える

ビタミンCを多く含む食品













パプリカーブロッコリー キャベツーゴーヤーキウイフルーツ レモン など

- 暑い夏はさっぱりとした麺類や冷たいデザートといった、糖質を多く含む食品を食 べる機会が増えますね。<u>糖質の多い食事は**ビタミン**B₁を消耗するため</u>、疲れや すくなることがあります。
- ●たんぱく質の摂取量が不足すると、筋肉量が減り、疲れやすさにつながります。



麺類を食べる時も、 主菜(肉・魚・卵・大豆料理等)や 副菜(野菜・きのこ・いも・海藻料 理等)もしつかり食べてね!

食事の基本は、主食・主菜・副菜がそろった、バランスのよい食事