左からよんでも… んどう Vol.40 2023年 7月 19日 香川県 右からよんでも・



事業所での 健康づくり



働き盛りの健康づくり支援事業「事業所まるごと健康宣言」は、平成 28 年度に開始した香川県と全国健康保険協 会(協会けんぽ)香川支部の協働事業です。従業員の健康づくりを事業所ぐるみで実践し、定期健診やがん検診など の受診勧奨及び生活習慣の改善を促すことにより働き盛り世代の健康づくりを支援するものです。

令和4年度に知事賞を受賞された葵機工株式会社(高松市)様の取組みを一部ご紹介します。





【健康に関する情報の見える化】

- ●自動販売機の飲料にカロリー や炭水化物を表示し、健康に 配慮した飲料の選択を促す。
- ●健康新聞を作成し、従業員に 健康に関する話題を提供し、 健康づくりの意識付けを促す。

Let's ロコトレ! ロコモを予防しよう♪

ロコモティブシンドローム(ロコモ)とは、「立つ」「歩く」など 人の動きをコントロールするための体の器官や組織=『運動器』 が障害のために移動機能の低下をきたした状態。





【丨人分】

エネルギー : 140kcal

たんぱく質 : 5.0g

脂質 : 9.8a

炭水化物 : 9.5a

食塩相当量: 1.3g

『ピーマンのお好み焼き風ピカタ』

▼材料(2人分)

・ピーマン(細切り)

・キャベツ(千切り) 50q

小麦粉

• 卿

・顆粒和風だし

少々

サラダ油

・ソース

・マヨネーズ ・青のり

・かつお節

2個

大さじし Ⅰ個

6月~8月。 小さじ 1/2

繊維に沿って縦に切る ことで苦みを抑えやす くできます。

好みの量 チーズを加えておいし くアレンジできます♪

☑ 一口メモ

ピーマンの旬は、

▼作り方

- ① ピーマン、キャベツ、小麦粉をボールで混ぜ合わせる。
- ② ①のボールに溶き卵、顆粒和風だしを入れて混ぜる。
- ③ 熱したフライパンに油を引き、焼く。
- ④ 焼き色を確認して裏返し、蓋をして I~2 分焼く。
- ⑤ お皿に移してお好みでソース、マヨネーズ、青のり、 かつお節をかけて完成。