



オミナエシ (7月中旬~8月上旬)

ヤマユリ (7月中旬~8月上旬)

キツネノカミソリ (8月上旬~9月上旬)

夏バテ撃退!

耳よりニュース

わくわく

夏バテは糖質バテ。暑さで料理を作る気力も食欲もない為、麺類など糖質中心になりがち。でも余分な糖質を取りすぎると血糖値が急上昇、それを抑える為に今度はインスリンが大量分泌され、一気に血糖値が下がり、だるさや眠気の原因に。こうした糖質バテが毎日くり返されることで疲労が蓄積してしまい、本格的な夏バテにつながるのです。

2018年8月
「耳っぽ白書」検索で
全国サロン見れます

夏バテの解消には十分な休息や適度な運動、食事の内容が大切です。

解消に欠かせないビタミン類

ビタミンB1 疲労回復とエネルギー補給

ビタミンB2 糖質脂質・ヌクパク質とエネルギーに変える栄養素

ビタミンB6 たんぱく質をエネルギーに変える栄養素

ビタミンC 免疫力を高める効果

さまざまな食材からビタミンを積極的にとることが大切です。

助っ人として

「**ポレン**」などで簡単

摂取も! (^^)

早めの対処で元氣な秋を楽しんで下さい。

埼玉県所沢市で「耳っぽサロン健康館」の米田真知子です。年と共に時間が早く過ぎると思っていたらそうでもないようです。身体の代謝を高め、日々ワクワク感を大切に、時間に気を配った生活を行ない、広い空間で過ごしたり、同じ仕事を続けて行かれない。など、本気の本気な人々の時間はなぜ短いのか。サロン情報

テレビではほとんど話題にしない添加物のお話です。たとえば、パンなどふくらませる為に...

さまざまな添加物が入っています。その中には、骨粗しょう症や心筋梗塞のリスクを上げるものなどがあります。安全性については、全く検討されていません。スナック菓子、冷凍食品などの添加物で腎臓に変化がたりしても日本ではどの物質が含まれているのか分らないのが現状のようです。その添加物を一言で取り除くこともできません。本家庭でできる食品添加物農薬を減らす方法皆で添加物の入っているものを避けて、売れなくなれば、食品メーカーも次々考えにくれる事を期待しています。

香川県健康管理士小竹恭子先生