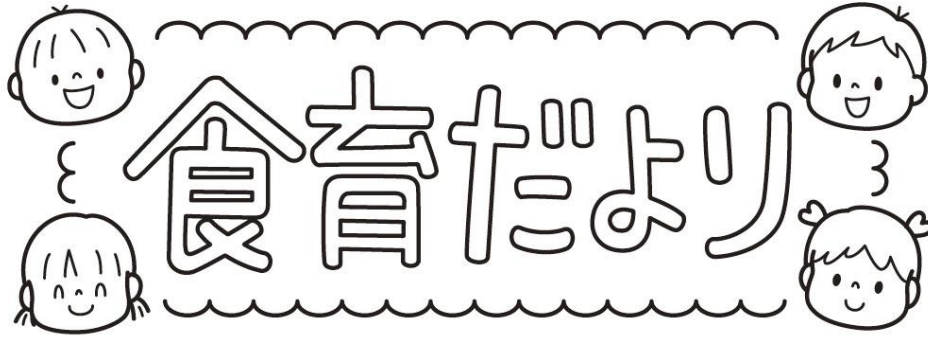




梅雨が明けると、いよいよ夏本番です。暑い日が続くと食欲が落ちやすくなりますが、元気に過ごすためにはバランスの良い食事とこまめな水分補給が大切です。美味しい夏が旬の食材を沢山食べて、元気に夏を乗り越えましょう！



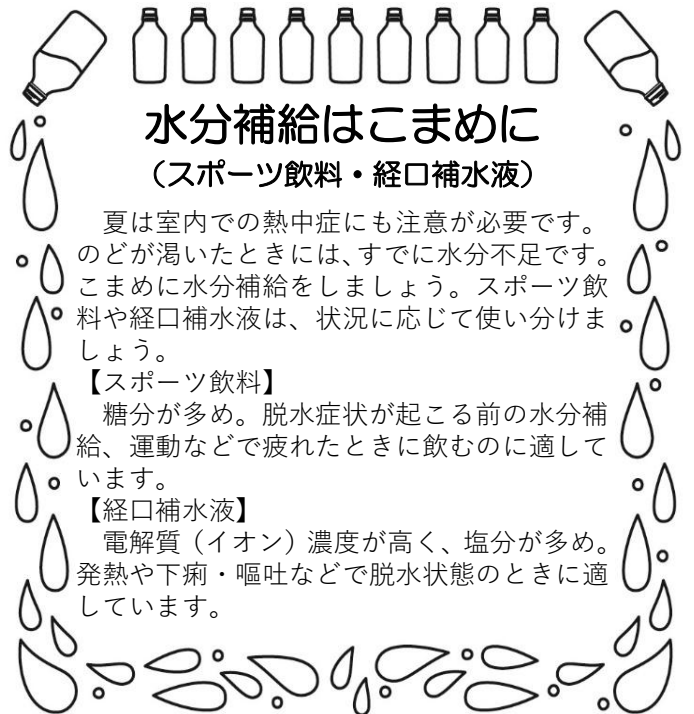
## 旬の食材を食べましょう

四季に恵まれた日本では、それぞれの季節に採れた旬の食材を味わうことで、生活の中に季節を感じることができます。旬とは、その食材が最もおいしく、栄養豊かな時期です。夏は身体を冷やし、冬には身体を温めるなど、季節に合わせて私たちの体に働きかける食材が多く、食べることで体調を整えてくれる効果をもたらすものもあります。旬の食材をメニューにうまく取り入れてみましょう。



## 夏が旬の食材

- きゅうり、なす…体を冷やす効果や余分な水分を排出する利尿作用もある。
- トマト…βカロテンやビタミンCが多く含まれ、美肌作用や日焼けした肌を回復させる効果がある。
- えだまめ…ビタミンB1 やC、カリウムが豊富。汗で流れ出たカリウムを補える。
- うなぎ、あなご…ビタミンAを多く含み、疲労回復に効果がある。
- あじ…骨を強くするカルシウムや血液をサラサラにするDHA・EPAを含む。



## 水分補給はこまめに (スポーツ飲料・経口補水液)

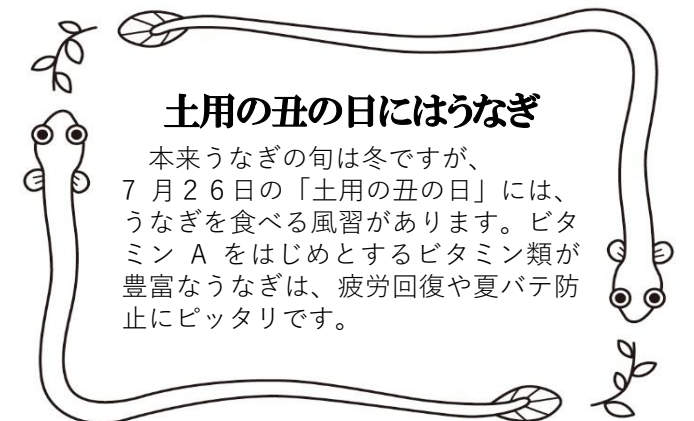
夏は室内での熱中症にも注意が必要です。のどが渴いたときには、すでに水分不足です。こまめに水分補給をしましょう。スポーツ飲料や経口補水液は、状況に応じて使い分けましょう。

### 【スポーツ飲料】

糖分が多め。脱水症状が起こる前の水分補給、運動などで疲れたときに飲むのに適しています。

### 【経口補水液】

電解質(イオン)濃度が高く、塩分が多め。発熱や下痢・嘔吐などで脱水状態のときに適しています。



## 土用の丑の日にはうなぎ

本来うなぎの旬は冬ですが、7月26日の「土用の丑の日」には、うなぎを食べる風習があります。ビタミンAをはじめとするビタミン類が豊富なうなぎは、疲労回復や夏バテ防止にピッタリです。