# 毎月19日は「食育の日」です!

# THE WELL STATES

#### 食物繊維

腸の働きを 活発にします

#### マグネシウム

カルシウムの 働きをたすけ ます

ビタミンB2

皮膚や粘膜 を守ります

#### ビタミンB1

疲労回復に 役立ちます

#### カリウム

高血圧むくみ対策に

#### ビタミンE

アンチエイジン グ効果に役立ち ます

## 選び方

- 皮の緑が濃くヒゲが茶色いと新鮮 で甘みがあります。
- 皮付きがなければ、実が先端まで 詰まって、ツヤとハリがあるものを 選びましょう。

## ポイント

鮮度が落ちやすい食品です。 時間が経つほどみずみずしさがなくなり、糖度も落ちてしまいます。 早めの調理がおススメです!

名寄市食育推進協議会(事務局:名寄市経済部農業経営担当)