スーパー・コンビニを上手に使う!

栄養バランスアップのための買い物のコツ



ポイント① 毎日チェック!生鮮食品コーナー

欠かさずビタミン・食物繊維 野菜・果物コーナー

野菜は少量パックを選ぶと経済的。 カット済み野菜は調理の手間が 減るのでオススメです。



しっかりたんぱく質 肉・魚・卵・大豆製品 コーナー

高齢期はたんぱく質が不足しがち。 肉・魚・卵・大豆製品のうちどれかしつを 毎食食べましょう。



1日1杯の牛乳を飲みましょう。 ヨーグルトや乳酸菌飲料は種類も多くて手軽♪











生鮮食品は傷みやすいので、 冷蔵庫に保管して早めに 使い切りましょう。



ポイント② 上手に取り入れて!簡単便利食材

使いたいときにすぐにチン! **冷凍食品コーナー**

おかずはもちろん、 野菜や肉・めん類などの冷凍食材も。 面倒な下処理が不要で使い勝手◎。



ひと手間で完成! レトルト・半調理品コー:

「温めるだけ」「○○のたれ」 「○○を加えて炒めるだけ」 などの食品は、食材や調味料を いくつもそろえなくてよいので楽チン。



缶詰はそのままでも柔らかくて食べやすいですが、アレンジ次第でいろいろな料理に変身します。

そのまま食べられる お惣菜・お弁当コーナー

日替わりでいろいろな 素材・味を楽しんで。

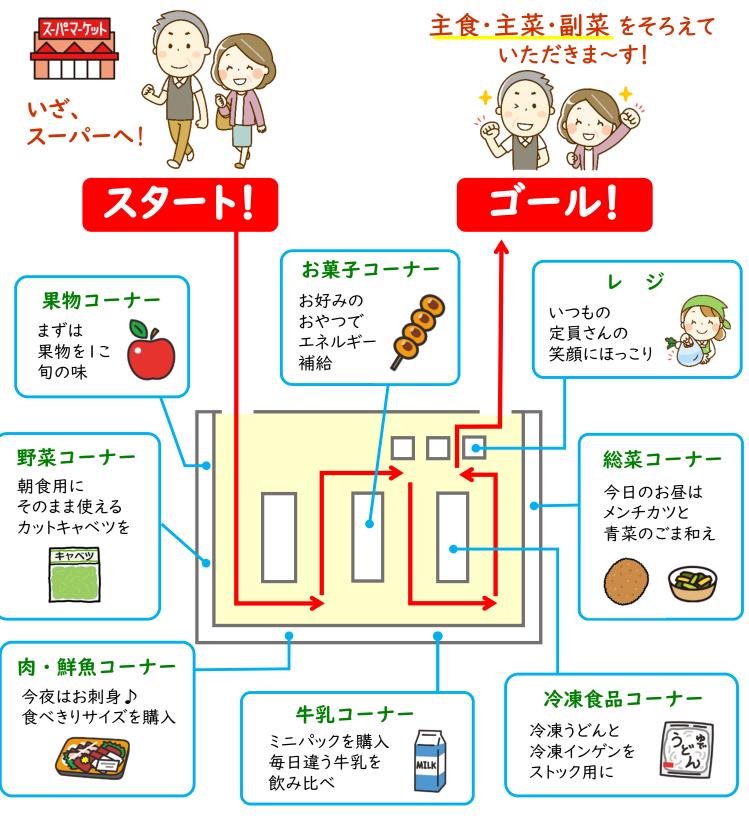




冷凍食品やレトルト食品などを使うときは、パッケージに書かれている 温め方や調理方法をよく確認しましょう。

散歩がてら、買い物に出かけよう

レッツ「買い物」ウォーキング♪



感染症の流行時は、できるだけ混雑する時間帯を避け、マスクの着用や手の消毒など感染対策をしましょう。



買い物に行くのが難しい場合や重い物を買いたい場合は、

移動スーパーやネットスーパー・宅配を利用しましょう。

栄養バランスが考えられた高齢者向け配食弁当も便利です。