

具だくさんの 计学析

野菜をたくさん入れる て栄養たっぷり! 汁の量が減るので、 塩分控えめ。体に 優しくおすすめです。





- 1 酸味でうす味でも満足
- 2 香り効果で食欲増進
- 3 ビタミンCには抗酸化作用あり

あんばい

いい「塩梅」

(塩味と酸味のバランス)

を心がけましょう!

私たちは、県民の健康を応援しています。

高 知 県



知っていますか?

高知県民の食塩摂取量



県民の食塩摂取量(H23年)

約 〇g/ 期

県の目標

89以下/1日

高血圧の予防には、素材を活かしたうす味の料理がおすすめです。



高 知 県



部是在食气点为 {



野菜や果物には塩分を排出する効果のあるカリウムが豊富に含まれています。 積極的に食べておいしく健康になりましょう!



私たちは、県民の健康を応援しています。



高 知 県