# カラダ栄養学

## ~飽和脂肪酸~

### !!飽和脂肪酸の摂りすぎに注意!!

飽和脂肪酸はエネルギー源や体をつくる成分になりますが、摂りすぎると・・・

- ・血液が粘度を増し流れにくくなる
- ・中性脂肪や悪玉コレステロールの合成を促進する



### 飽和脂肪酸が多い食品・少ない食品

### 飽和脂肪酸が多い食品

(例:ショートケーキ、クッキー 、 ポテトチップス)



### 飽和脂肪酸が少ない食品

(例:ゼリー、ヨーグルト、 プルーン、果物)









薬樹薬局土橋店 管理栄養士 定常 裕璃

東急スポーツシステム株式会社

**当社の詳しい情報**や **過去の栄養チラシ**はこちら





「食」からサポート致します!





掲載レシピの**食材購入**は便利な **宅配サービス**をご利用ください!



### 健康レシピ 〜飽和脂肪酸が少ないおやつ〜



#### 【材料】2人分

水 ・・・1/4カップ(50ml) 粉寒天 ・・・大さじ1・1/3(4g)

オレンジジュース(ストレート)

・・・1/2カップ(100ml)

オレンジ ···1/2個(125g)

ウーロン茶・・・3/4カップ(150ml)

砂糖・・・大さじ1(9g)

### 【作り方】

- ①鍋に水を入れ、粉寒天(半量)を振り入れて火にかけ、溶かす。
- ②オレンジは一口大に切り、器に入れる。
- ③①に常温のオレンジジュース(ストレート)を加えて②の器に注ぎ、粗熱を取って冷蔵庫で冷やし固める。
- ④鍋にウーロン茶を入れ、砂糖、残りの 粉寒天を振り入れて火にかけ溶かす。
- ⑤③が固まったら粗熱を取った④を注ぎ、 冷蔵庫で冷やし固めて完成☆



### 【材料】2人分

さつまいも ・・・1/4本(50g) りんご ・・・1/3個(100g) 砂糖 ・・・大さじ1(9g) レモン果汁 ・・・大さじ1(15g)

### 【作り方】

- ①さつまいも、りんごは食べやすい 大きさに切る。
- ②さつまいもはやわらかくなるまでゆで、 ざるにあげておく。
- ③鍋にりんご、砂糖、さつまいもの順に 重ねて入れ、落としぶたをして弱火 で煮る。
- ④全体がやわらかくなったら、火を止める直前にレモン果汁を加えて混ぜ、 器に盛りつけて完成☆

薬樹薬局土橋店 管理栄養士 定常 裕璃

東急スポーツシステム株式会社

当社の詳しい情報や 過去の栄養チラシはこちら





薬樹薬局 管理栄養士 皆さまの健やかな暮らしを「食」からサポート致します!





掲載レシピの**食材購入**は便利な **宅配サービス**をご利用ください!

