## 風の便り5月号



啓心会病院栄養科 発行

## ● 栄養科の取り組み● 配茶のお湯の温度について

先日、配茶のお湯の温度が熱い(高い)というご意見をいただきました。 そこで、お湯の温度の見直しを行い、以前より温度を下げて 提供させていただいています。

## ●知っときたい栄養メモ● 鰹(カツオ)

カツオには旬が2度あり、初夏に獲れる、脂の乗りが少なくさっぱりとしている「初ガツオ」と秋に獲れる、脂が乗りねっとりとした旨みを持つ「戻りガツオ」です。

DHA: 魚に多く含まれることで有名なDHAやEPAは、 カツオにも多く含まれています。DHAは脳を活性化させる 効果があり、EPAは血液を健康な状態に保つ効果があると いわれています。

. \*