

10月17日（月）

きょうは、“中華丼”の具に入っている「えび」についてのお話を
します。

「えび」は、身体からだに良いたんぱく質しつが多いのに対して、脂肪分しぼうぶんがと
ても少ないのが特徴とくちょうです。えびの身自体みじたいには、カルシウムなどの
栄養えいようはほとんどないのですが、「タウリン」と呼ばれる、うま味成分みせいぶん
がとてもしっかりです。「タウリン」は、心臓しんぞうや頭おの中で起こる、血管けっかん
が詰まってしまふ病気を予防よぼうしてくれる効果こうかがあります。さらに、
肝臓かんぞうとって体の中の毒どくを消してくれる臓器ぞうきの働きはたらを良くして、
身体からだの疲れつかを回復かいふくさせて、身体からだを元気げんきにしてくれる効果こうかもあります。
栄養えいようたっぷりの「えび」ですので、しっかり残さずに食べましょう。