## 今月のテーマ：冬の高血圧に注意！

## ○血圧について

寒くなってきましたね。冬の早朝は，気温が低いので注意が必要です。

【家庭血圧で基準値135／85以上が高血圧です】

## ふ冬の高血圧対策ふ

注意するポイントは，体が感じる温度の差を小さくす ることです。 日頃の自分の血圧を知っておくことも重要 です。

血圧は上がりやすい冬だからこそ自分自身の血圧を しっかり管理することが大事です。

。室内のみではなくトイレや脱衣所も温める工夫をする －起床時には部屋が温まってから着替える －洗顔はぬるま湯を使用し，温度差を和らげる

血圧の事で分からないことがあれば，病院でも楽局でも相談してみてください。


## 嶺岡豆腐

材料（4人分）

| 葛粉 | 50 g |
| :--- | ---: |
| 牛乳 | 300 cc |
| 生クリーム | 200 cc |

作り方
1
鍋に葛粉と牛乳を入れ，だまがなくなるように丁寧 に混ぜます。
2
鍋に生クリームも加え，中火にかけて混ぜる。粘りが出てくるので，そのまま5分ほど練り混ぜ続 けます。
3
固める型に流し入れ，粗熱が取れたら泠蔵庫で冷や します。
4
黒蜜やジャムでどうぞ○ 沛

