

サンスマイル通信

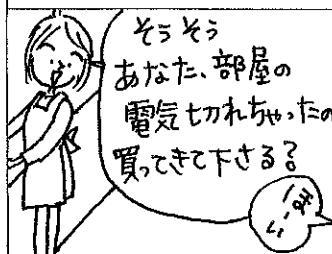
Vol. 26

平成 13年2月 1日号

素に戻そう

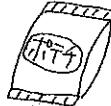
～みんなの教室～

季節ハズレの X'mas



甘味料

サッカリン (発ガン性)
アスパルテーム (脳障害)
ステビア (不妊性)



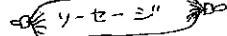
石油からでもる(発ガン性)
(アレルギー誘発) タール色素

合成着色料



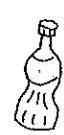
漂白剤

亜塩素酸ナトリウム
酸化・還元させ
脱色します。



発色剤

亜硝酸ナトリウム
変色を防ぐ
染色体異常



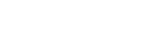
だ液には、15種類の酵素が含まれています
だ液に発ガン性物質を約30秒程ひたすだけ
ほとんど消えてしまうものもあります



レモン

保存料

腐敗を防ぎ
長期保存
リバビン酸など



ICE

発ガン性・遺伝毒性
油物に多く使用される。

酸化防止剤



ベトナム戦争時に、まかれた枯葉剤(ダイオキシン)での先天性異常児の出産率は 5.5% 言われておりますが
なんと 10 数年前、東京都内の病院の先天性異常児の出産率はそれ上回る 6.9% というデータがあります。
これは『食』を中心とした複合汚染の結果と言われております。

添加物はお袋の味?

本来添加物とは、お漬物に塩(自然塩)・豆腐に
にがり・パンに酵母・梅干にしその葉など
自然のものでした、しかし今では合成された
添加物を使い本来の味が判らなくなり、その
味に慣れてしまいました。

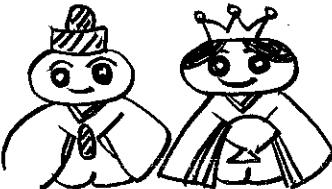


子へ ← 親から

食品添加物の多くは発ガン性やいろいろな
病気の原因となり、中には『遺伝毒性があっても
発ガン性が認められないで安全』と言うもの
まであります、ガンなどは添加物を食べた世代に
結果が出ますが、遺伝的悪影響は次の世代に
持ち越します。本物(安全)を選ぶのは私たち自身なのです。

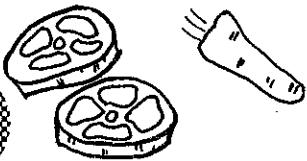
今すぐでも出来る食品添加物から身を守る方法

- ①……食べ物に関心を持つこと
- ④……新鮮なものを選ぶこと
- ②……加工食品をあまり食べないこと
- ⑤……旬の物を食べること
- ③……パッケージの表示を良く見ること
- ⑥……よく噛んで食べること



今月のおすすめ!

自然食品
のお店



楽・らくサンスマイルの食材で体の中から美しく おいしい五目ちらしずし

ひな祭「すこやかに美しく」願いをこめて
食のたいせつさも伝えながら楽しく作れば心の栄養にも!

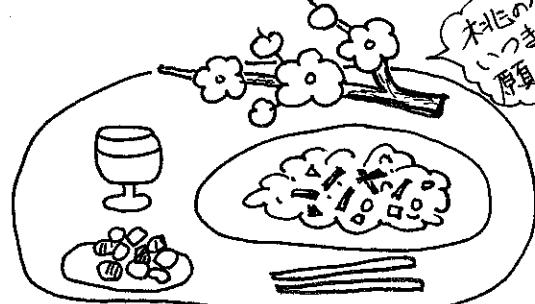
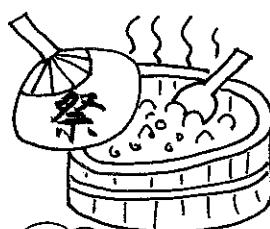
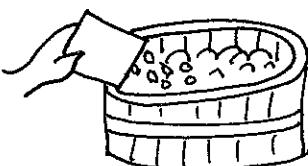
材料

3~4人前

- ご飯……3合
- 五目ちらしずしの素 450円
- しそ漬しょうが…140円
- 卵 ……1コ
- 菜花 ……1/2束

作り方

- 錦糸卵を作ります。
- 菜花は 塩少々入れた湯で
サッと ゆがきます。
菜花は、花粉症に
いいですよ。
ただし無農薬のもの!
- 炊きたての ご飯に
五目ちらしずしの素を
全体にふりかけます。
- うちわで 混ぜ合わせて
冷ますと ご飯につやがでます。
- うつわに盛り付け しそ漬しょうが
菜花・錦糸卵・別添ののりなどを
トッピングして 出来上がり!



甘酒…280円
ひなあられなども
あります。

手軽においしいの♪

サンスマイル 鶏肉(骨つき)の煮込み

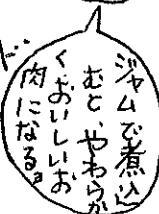
(材料)

鶏肉(骨つき)



(作り方)

- 鍋に鶏肉(骨つき)を入れて火にかけます
- ①にオレンジペースト1ヶを入れそのひんの半分にしょうゆを入れにんにくのスライスを入れてコトコト煮る(みりんを入れても良い)
ふたをして弱火でコトコト煮る



自然米

28年間無農薬・化学肥料無使用
生活習慣病の予防に!
カロリーがたまらず、食物繊維たっぷり
大腸ガンを防ぎます。
自然治癒力を高めるお米です。

旬のお野菜



1回 約3,000円位
(送料込)

大地のエネルギーあふれる
活力のある 野菜です。

奥様たちのおしゃべり

～サンスマイルのおしゃべり～

毎週土曜日に届く
お野菜を待ち遠しく
楽しみにしています。

完全無農薬ですから
本当に安心して食べられ
るばかりでなく、とても甘くて
美味しいので、食が進み
ます。季節季節の旬の物
を専門からにして頂ける
幸せを料理に乗せて噛
みぬけています。お餅も又
格別でした。 東京、横浜

健康と環境を守る

サンスマイル

TEL. 0492-64-1903
埼玉県上福岡市西 1-13-12