

# みかんの栄養は健康に欠かせない!!

みんなまで食べよう  
いろいろなみかんのひみつ

みかんの栄養でどんな効果があるの?。

## ①ガン予防

B-カロテンは、カロテノイドに分類される栄養で、B-クリプトキサンチンと同様、強い抗酸化作用があります。そのため、生活習慣病のガンの予防効果が期待できます。また、カロテノイドは、必要に応じて、ビタミンAに変換されるため、ビタミンAの効果に期待でき、目の健康にも皮ふやぬんまくを正常に保つ効果があります。

## ②便秘解消

みかんに含まれるクエン酸は、ダイエット、便秘解消、疲労回復などに効果的な成分です。クエン酸で代表的なのは、疲労回復効果です。疲れをとったり、疲れにくいカラダをつくるために効果的です。

一つのみかんにこんな栄養が00。みかんは、丸ごと食べてね。



5年1組  
町部綾香  
H.30 1.9

みかんの白い筋の効果

白い筋は、アルベドと言います。



① 手細血管の強化

② 血中コレステロール値の改ぜん

③ 血流改ぜん効果

④ 抗アレルギー作用

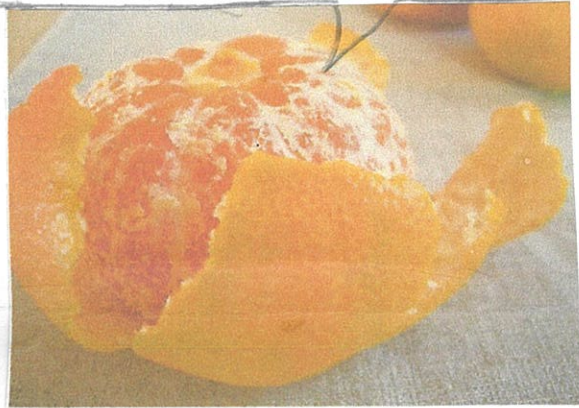
⑤ 発がん抑制作用

①②⑤の効果があるなら白い筋残さず食べよう。

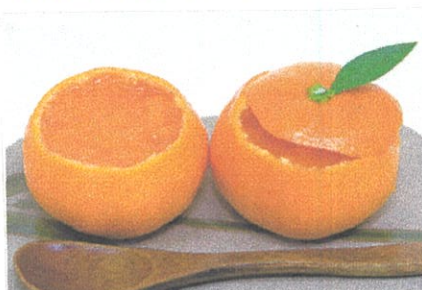


## ③白い筋の栄養

ビタミンC、ビタミンP  
食物せん維、パクチン  
パスペリジン



## みかん料理!!



～みかんゼリー～



～みかんタルト～



～みかんむし～

みなさんも作って見てくださいね。

## ④みかんの皮の使い道

「そうじ」

みかんの皮には、「リモネン」や「クエン酸」、「パクチン」が含まれています。

① みかんの皮の白い方で、台所シンク、蛇口、ガスコンロ、金属部分を磨くとピカピカに。

「消臭」

② みかんの皮で手についた食材の臭いを和らげます。にんにくや生魚を切ったあとに手に臭いが残ってしまった場合、みかんの皮を手の中でよく揉むと臭いを和らげます。

## クイズ

Q みかんが一番とれる県は?

- 1位... [?] 出荷量 172100
- 2位... [?] 出荷量 145300
- 3位... [?] 出荷量 107300
- 4位... [?] 出荷量 85800

肢本  
能静  
岡愛  
媛和  
歌山

答え

## 感想

わたしは、ワツの果物からみかんを選びました。わたしは、いつもみかんの皮を捨てていました。でもその皮がそうじにもくさい。臭いにも使えてびっくりしました。これからは、みかんの皮を捨てずにみかんを食べたらその皮をそうじに使って台所をピカピカにしたいです。また、こんな予防とかができてうれしいなと思いました。