【營養教育雙週報】我的餐盤-便利超商這樣吃

現代人講求方便、快速的生活型態,外食的比例越來越高,便利超商更是隨處可見,但你有想過在超商的食物怎麼選嗎?跟著以下挑食的小原則,並搭配衛生福利部國民健康署的「我的餐盤」概念,讓你每餐吃得健康、均衡又無負擔!!!



● <mark>看標示</mark>

選購時除了要看營養標示中的熱量之外,還要看蛋白質、脂肪、碳水化合物的營養素含量,最重要的有效期限也要記得,建議購買完後的鮮食要盡早食用完畢。

● 均衡攝取

一餐中盡量能攝取 6 大類食物,主食可以選擇烤地瓜、飯糰...;蛋白質像是茶葉蛋、糖心蛋、真空包裝的雞胸肉;蔬菜類可選擇關東煮中的水煮青菜或是盒裝沙拉;水果及堅果超商中也都有許多不同的選擇;飲品也盡量選擇無糖或是豆漿、鮮奶做搭配喔!。



● <mark>少加工、原味真健康</mark>

選擇原型態的食物,因為加工越少、添加物就越少,也能保留比較多食物的營養價值。

● 3低1高

把握「低糖、低鹽、低油、高纖」的原則,高油、高鹽、高糖的食物要降低食用頻率,重口味雖然好吃但不可餐餐吃,吃多了會影響身體的代謝,也會增加身體的負擔喔!



