吉田流 健康な体をつくるための基本的な食事

DEMONSTRATION OF THE PROPERTY	
	玄米+ごま
	にんじんを多く含む野菜ジュース (市販)
	りんご、バナナ、キウイ、柑橘系の果物(はっさく、グレープフルーツ、温州みかん)
1年を通してほぼ	アーモンド、くるみ、プラム、レーズン
毎日食べているもの	インスタントコー (きなこ・シナモンパウダー・クリープ・純ココア入り)
	たまねぎの薄切り(+にんにく薄切り)(オリーブオイル・米酢・しょうゆかけ)
	トマト、ブロッコリー
	焼酎 (お湯割り、梅干し入り)
	納豆
	もずく+らっきょう+ちりめんじゃこ+梅干し
	ヨーグルト (レモン果汁・はちみつ入り)
	具だくさんみそ汁、煮豆
1年を通してよく	小松菜、アスパラ、セロリ、やまいも、にんにく、しょうが
食べているもの	たまねぎとツナのサラダ、かぼちゃの煮物
	魚のアラ(ぶり、鮭)、塩さば
	まぐろの刺身、いわしの梅煮、さばの缶詰
	鶏肉(もも、胸)、鶏肝、豚肉
	黒砂糖、梅干しの種(仁)、かぼちゃの種
春 (3~5月)	菜の花、ふき、葉ごぼう(2~3月)、そらまめ(5~6月)、土筆
	はっさく (1~5月)、いちご、きんかん
	ほたるいか (4~5月)、しゃこ
夏(6~8月)	ゴーヤ、冬瓜、つるむらさき、オクラ、なす、きゅうり、枝豆、みょうが
	びわ(6月)、やまもも(6月下旬)、すもも、すいか、いちじく(8~9月)
	かつおのタタキ(生たまねぎ、にんにく、しょうが入り)、あじ
	冷や奴
	とうもろこし
	わらびもち、みつまめ
	缶ビール(発泡酒、第3のビール)
	きのこ (しめじ、えのきだけ、舞茸)、里芋
秋(9~11月)	柿、ぶどう
	さんま
	さつまいも
冬(12~2月)	大根、白菜、ごぼう、れんこん、里芋
	ねぎ、しょうが
	おでん、かす汁、豚汁
	温州みかん、ゆず、干し柿
	さつまいも、ぜんざい
	しょうが湯、酒かす甘酒、ゆず茶
	かきフライ