

นิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู ก็แคล ?



นิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู ก็แคล ?

นิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู ก็แคล หลายคนคงอยากรู้ว่า ถ้าเรากิน นิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู 1 ซอง เข้าไปแล้วแคลอรีจะขนาดไหนนะ แต่อย่างที่เราทราบกันดีนะคะว่าถ้าเราอ่านฉลากโภชนาการ เป็น เลือกกินในปริมาณพอเหมาะ ออกกำลังกายสม่ำเสมอ เราก็จะมีสุขภาพดี ไม่มีโรคภัย ไม่อ้วนมาคะวันนี้แอดริน จะพาไปเปิดโลกการกิน เมื่อกินนิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู ต้องกินเท่าไรและออกกำลังกายแค่ไหน เตรียมปากกาไว้จดได้เลยคะ

ข้อมูลทางโภชนาการของ นิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู

นิสชินดามาอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู 1 ซอง 100 กรัม มีแคลอรี 440 กิโลแคลอรี

ข้อมูลโภชนาการ

นิสชินดามาเอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู	100	กรัม
พลังงาน	440	กิโลแคลอรี
พลังงานจากไขมัน	180.0	กิโลแคลอรี
สารอาหาร		
ไขมัน	17.0	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	64.0	กรัม
โปรตีน	9.0	กรัม
โซเดียม	1580.0	กรัม

*** DISCLAIMER ***

ข้อมูลทางโภชนาการที่ปรากฏในเว็บไซต์ RINRINHEALTH.COM มาจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือได้ แต่อย่างไรก็ตามบริการข้อมูลทางโภชนาการ มีเพื่อให้คำนวณคุณค่าทางโภชนาการและวางแผนการกินอย่างคร่าวๆ เท่านั้น ไม่สามารถนำไปอ้างอิงใช้เป็นแหล่งที่มาทางวิชาการ หรือเป็นข้อมูลเพื่อใช้อ้างอิงทางการแพทย์ได้

WWW.RINRINHEALTH.COM

GOOD HEALTH IS THE BEST WEALTH

WWW.RINRINHEALTH.COM

ตารางออกกำลังกายเพื่อกำจัด นิสชินดามาเอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู จำนวน 440 กิโลแคลอรี

กิจกรรม	เวลา	หน่วย
วิ่งเร็ว	33	นาที
เดิน	88	นาที
วิ่งจ็อกกิ้ง	53	นาที
วิ่งบนลู่วิ่ง	53	นาที
ว่ายน้ำ	35	นาที
โยคะ	88	นาที

ฟิลาทีส	139	นาทีก่อน
เดินซุ่มบ้า	53	นาทีก่อน
เดินแอโรบิค	44	นาทีก่อน
ฮูลาฮูป	61	นาทีก่อน
กระโดดเชือก	34	นาทีก่อน
ฟุตบอล	35	นาทีก่อน
เล่นบาสเก็ตบอล	46	นาทีก่อน
ตีเทนนิส	47	นาทีก่อน
ตีกอล์ฟ	110	นาทีก่อน
HIIT	33	นาทีก่อน



หลักการรับประทานอาหารให้สุขภาพดี

1. กินอาหารให้ครบ 5 หมู่ และกินเมนูให้หลากหลายประเภท

กินให้สารอาหารหลากหลาย และหมั่นดูแลน้ำหนักตัว ข้อแนะนำนี้เป็นหลักในการกินให้มีสุขภาพดี ให้ยึดอาหารหลัก 5 หมู่ และกินแต่ละหมู่ให้หลากหลาย อย่ารับประทานเมนูที่จำเจ หมั่นตรวจสอบน้ำหนักตัว อย่าให้อ้วนหรือผอมเกินไป เพราะน้ำหนักตัวบ่งบอกถึงภาวะสุขภาพ ควรหมั่นชั่งน้ำหนักตัวอย่างน้อยเดือนละครั้งนะคะ

2. รับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก สลับกับคาร์โบไฮเดรตประเภทอื่นบ้าง

สำหรับคนไทยแล้ว เรารับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก เพื่อสุขภาพที่ดี ควรรับประทานข้าวซ้อมมือเพราะมีวิตามิน แร่ธาตุ โปรตีนและใยอาหารมากกว่าข้าวที่ขัดสีจนขาว ส่วนอาหารประเภทแป้งอื่นๆ เช่น ขนมปัง เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน และอื่นๆให้รับประทานบ้างเป็นบางมื้อ เนื่องจากแป้งผ่านการขัดสี จึงมีคุณค่าทางสารอาหารน้อยกว่าข้าวซ้อมมือมาก

3. รับประทานพืชผัก และผลไม้สดทุกวัน

เนื่องจากประเทศไทยสามารถหาพืชผัก และผลไม้ทานได้ง่าย เราสามารถหาผัก และผลไม้ทานได้ทุกวัน โดยผัก และผลไม้เป็นแหล่งสารอาหารสำคัญหลายชนิด มีวิตามิน แร่ธาตุ และใยอาหาร มีสารแอนตี้ออกซิแดน ช่วยทำลาย

สารอนุมูลอิสระ มีส่วนช่วยในการชะลอวัย ช่วยทำให้ผิวพรรณเปล่งปลั่ง สดใส นอกจากนี้ยังทำให้ร่างกาย และจิตใจ สดใสอีกด้วย

4. รับประทานอาหารที่มีโปรตีนคุณภาพสูง และเนื้อสัตว์ที่ไม่ติดมัน

ให้รับประทานโปรตีนที่ดี โดยเน้นไปที่เนื้อปลา และถั่วเมล็ดแห้ง เช่นเต้าหู้ และเนื้อสัตว์ไม่ติดมันต่างๆ และไข่ ซึ่งเป็นอาหารราคาไม่สูง และเต็มเปี่ยมไปด้วยโปรตีน เด็กควรรับประทานวันละฟอง ผู้ใหญ่สามารถรับประทานได้วัน หนึ่งวันค่ะ

5. รับประทานอาหารที่มีไขมันแต่น้อย

ทุกคนรู้ว่าถ้าบริโภคไขมันมากเกินไป จะเกิดปัญหาด้านสุขภาพ และจะทำให้เกิดโรคอ้วน ความดันสูง หัวใจขาด เลือดตามมา แต่ร่างกายของเราก็ขาดไขมันไม่ได้เช่นกัน แต่ต้องจำกัดปริมาณ ชนิดของไขมัน และรับประทาน ในปริมาณเหมาะสม หลีกเลี่ยงอาหารที่มีแคลอรีสูง เช่นแกงกะทิต่างๆ หมูสามชั้น และข้าวขาหมู เป็นต้น

6. หลีกเลี่ยงอาหารรสหวานจัด และเค็มจัด

น้ำตาล และเกลือเป็นส่วนประกอบของอาหารรสหวานจัด และเค็มจัด ซึ่งเครื่องปรุงรสอาหารทั้งสองชนิดนี้ หากรับประทานมากเกินไป จะเป็นต้นตอของปัญหาโรคต่างๆ เช่นความดัน และโรคอ้วน ให้เลือกรับประทานอาหารโดย หลีกเลี่ยง อาหารที่มีรสจัดๆ ต้องรับประทานอาหารที่มีรสชาติธรรมดา ไม่มีการปรุงรสมากเกินไป หลีกเลี่ยงการปรุง เกลือ เครื่องปรุงรส น้ำตาล เพิ่มลงในอาหาร แล้วหันมากินอาหารแบบสำรับไทย ที่มีกับข้าวหลากหลายชนิด เพื่อให้เกิดความหลากหลายของรสชาติอาหาร และร่างกายได้รับสารอาหารครบถ้วนค่ะ

7. ออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ และถูกวิธี

นอกจากการมีภาวะทางโภชนาการที่ดีแล้ว การออกกำลังกายเป็นประจำ และตรวจสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ จะทำให้มี สุขภาพแข็งแรง กลไกการทำงานต่างๆของร่างกาย ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่นระบบการไหลเวียนของเลือด ทำงานได้ดี ป้องกันการเกิดโรคหัวใจ ความดันผิดปกติ ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายทำงานดี สามารถป้องกันการเกิด โรคต่างๆ

บทส่งท้าย

นิสชินดามาเอะราเมน รสซุปรกระดูกหมู ก็แคล กินดีหรือเปล่า ไม่มีปัญหาสามารถกินได้เลยค่ะ เพียงแค่กินใน ปริมาณพอเหมาะ ออกกำลังกายเป็นกิจวัตร รับประทานให้ครบ 5 หมู่ให้ได้สารอาหารครบถ้วน จะทำให้เรามีร่างกาย ที่ฟิต แอนด์เฟิร์ม มีร่างกายแข็งแรง และอย่าวางแผนกิน ตรวจสอบแคลอรีในอาหาร คำนวณสารอาหารอย่างดีแล้ว ก็เลือกกินได้เลยค่ะ

เรื่องน่าอ่าน:

คาร์ดิโอ 10 วิธีเบิร์นไขมันกระจาย



วิธีลดไขมัน 14 วิธีเพิ่มอัตราการเผาผลาญ



ดูสูตรอาหารและเคล็ดลับเด็ดๆ ได้ที่นี่

กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด



รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



ROSALYNTH

