

春季饮食的“多与少”

春末初夏，大量的蔬菜水果上市，人们餐桌上的饮食品种也多了起来。有营养专家提出了春季饮食的“五多五少”，可供参考。

1.“多主少副”。即多吃主食，少吃副食。春天风多雨少气候干燥，气温变化反复无常，人体免疫力和防御功能极易下降，诱发一些春季常见的疾病。此时可以多吃些主食，主要成分是碳水化合物，既经济又能直接转化成热量，提供身体基本所需。此外，春季应注重调养脾胃，而米饭与菜中的大鱼大肉相比，要容易消化得多，能很好地保护肠胃。

2.“多菜少果”。即多吃蔬菜，少吃水果。春季以养肝为主，蔬菜含有丰富的维生素、纤维素和矿物

