



# 건강을 증진할 수 있는 방법이 있습니다.

건강한 식습관과 활동적인 생활은 체중을 줄이고, 스트레스를 관리하며, 더 많은 에너지를 축적하고, 자녀에게 좋은 본보기가 되는 데 도움을 줍니다. 이 안내서는 시간과 비용을 절약하는 팁을 포함하여 건강한 습관을 만드는 간단한 방법을 소개합니다.



14

## 건강한 식습관

## 무엇을?

 나
 식사
 4

 ▶
 음료
 8

 산
 간식
 9

 어떻게?
 \*\*

 ⑤
 똑똑한 쇼핑
 10

 ⑥
 영양가 있는 음식 요리
 13

외식 시 올바른 식습관



## 활동적인 생활

### 무엇을?

<b>ሉ</b> ጵ	일상 활동	16
00	스포츠와 운동	16
어떻게?		
<u> </u>	목표 세우기	<b>17</b>
	하루 중 활동 계획 세우기	18
	뉴욕시를 체육관으로 이용	18

하루에 한 번씩 하십시오. 간단한 변화는 장기적으로 유지하기가 더 쉽습니다. 하나의 작은 변화라도 큰 차이를 만들 수 있습니다. 지금 시작합시다!



# 건강한 식습관

패스트푸드가 넘쳐나고 1인분의 양이 많은 현대 사회에서 균형을 찾는 것이 항상 쉬운 것은 아닙니다. 대부분의 성인은 매일 약 2,000칼로리 이하의 열량을 필요로합니다. 나이와 활동 수준에 따라 어린이는 1,000~2,000칼로리가 필요합니다.

신체 활동으로 소진하는 것보다 더 많은 열량을 섭취하면 과체중과 함께 고혈압, 심장병, 당뇨병 및 일부 암과 같은 건강 문제가 발생할 수 있습니다. 이 섹션은 열량과 1인분 단위를 관리하는 데 도움을 줍니다.



## 식사

#### 건강한 한 끼 만들기

올바른 크기의 접시나 그릇으로 시작하십시오. 성인용 접시는 지름 9인치, 어린이의 접시는 지름 7인치이어야 합니다.

- 과일과 야채로 ½을 채웁니다.
- 저지방 단백질로 ¼ 을 채웁니다.
- 통곡물 또는 탄수화물로 ¼을 채웁니다.



과일과 채소는 섬유질이 풍부하여 적은 열량으로도 포만감을 줍니다. 과일과 채소를 매일 먹으면 심장병, 비만, 당뇨병 및 일부 암 위험을 낮출 수 있습니다.

#### 무엇을 선택해야 할까요?

- 다양한 색깔의 과일과 채소
- 신선 식품, 냉동식품 및 통조림: 시럽 대신 과즙에 담겨 있는 통조림 과일을 찾으십시오. 저염이나 소금이 참가되지 않은 통조림 채소를 선택하십시오.
  - 주스 대신 천연 과일: 천연 과일은 섬유질이 더 풍부하고 포만감을 줍니다.





#### 돈을 절약하는 방법

- 과일과 채소는 제철일 때 맛이 좋고 비싸지 않습니다. 지역 농산물 직판장을 확인하십시오.
  - 농산물 직판장에서 EBT를 사용하여 \$5를 소비하고 헬스 벅스(Health Bucks)로 \$2 를 추가로 얻어 과일과 채소를 사는 데 사용하십시오. 헬스 벅스는 7월부터 11 월까지 사용할 수 있습니다.
- 과일과 채소를 자르지 않고 통째로 구입하십시오.
- 냉동이나 통조림 과일 및 채소를 구입할 때 매장 브랜드나 할인 제품을 찾으십시오.
- 잎이 많은 채소나 딸기류 같은 일부 과일과 채소는 빨리 상합니다-이런 종류를 먼저 섭취하십시오. 겨울 호박, 당근, 감자 같은 뿌리채소는 오래 유지됩니다.
- 가능하면 자신만의 정원을 가꾸어 보십시오. 창턱에 화분을 두고 허브와 채소를 재배할 수 있습니다.

#### 뉴욕 시민들이 식단에 더 많은 과일과 채소를 첨가하는 방법

카리(Kari) — 저는 스크램블드 에그에 신선하거나 냉동 상태의 브로콜리, 후추, 시금치를 추가합니다. 2살짜리 아기도 좋아하지요!

로니(Lonnie) — 신선한 농산물을 더 많이 먹고 싶을 때 제철에 맞게 구매하면 많은 돈을 절약할 수 있어요. YouTube에는 수많은 요리법이 나와 있어요!





#### 저지방 단백질을 섭취하십시오.

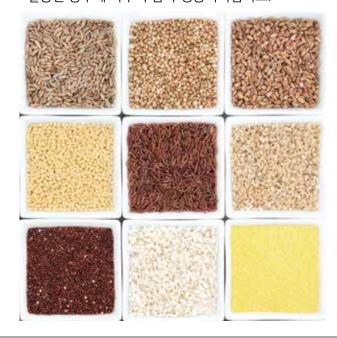
저지방 육류, 가금류, 생선류 또는 콩류와 같은 단백질이 풍부한 식품은 영양분을 공급하고 포만감을 유지해 줍니다. 저지방 단백질은 심장과 허리둘레에 더 좋습니다. 저지방 단백질은 LDL("나쁜") 콜레스테롤 수치를 높이고 심장 질환의 위험을 증가시키는 포화 지방이 적습니다.

# 무엇을 선택해야 할까요?

- 말린 콩, 말린 렌틸, 견과류 같은 식물성 단백질 및 두부 같은 대두 제품
- 통조림 콩: 저염이나 소금이 첨가되지 않은 제품을 찾고 사용하기 전에 헹구십시오.
- 달길
- 껍질을 제거한 닭고기와 칠면조 가슴살, 지방을 제거한 붉은 육류
- 어패류

#### 돈을 절약하는 방법

- 콩, 렌틸, 달걀, 통조 생선과 같이 더 저렴한 단백질을 선택하십시오.
- 말린 콩을 섭취해 보십시오. 말린 콩은 통조림 콩보다 더 싸고 맛이 좋습니다.
- 할인 판매 시 건강에 좋은 고기를 대량 구입하십시오. 밀봉된 봉투에 나누어 담아 냉동시키십시오.





#### 통곡물로 바꾸십시오.

통곡물에 들어있는 식이 섬유는 포만감을 더 오래 느끼게 하고 심장 질환의 위험을 낮출 수 있습니다. 통곡물은 성분 목록에서 첫 번째 성분의 일부로 "통(whole)"이라는 단어가 있어야 합니다.

#### 무엇을 선택해야 할까요?

- 슬라이스당 최소 2g의 섬유질이 있는 100% 통곡물 빵
- 현미와 통밀 파스타
- 통밀 또는 옥수수 토르티야
- 오트밀: 무가당을 선택하고 신선한 과일로 맛을 내십시오.
- 퀴노아나 보리 같은 통흔치 않은 통곡물: 퀴노아나 보리는 쌀과 파스타 대신에 섭취하면 아주 좋습니다.
- 무첨가 저염 팝콘

#### 돈을 절약하는 방법

- 매장 브랜드 통곡물을 구입하십시오.
- 통곡물을 대량 구매하십시오. 더 오래 가도록 냉동실에 보관하십시오.

#### 부모를 위한 팁:

- 매주 구매하는 시리얼, 빵 및 샌드위치 속재료의 종류를 다양하게 혼합하십시오.
- 자녀가 스스로 음식을 준비하도록 하십시오.
   자녀에게 처음에는 적은 양을 먹도록 가르치십시오.
   배가 고프면 더 먹어도 된다고 말하십시오.

#### 뉴욕 시민들이 저지방 단백질을 샐러드에 첨가하는 방법

**안드레이(Andrea)** — 저는 일하는 날에 먹을 수 있도록 콩을 넣어요. 때로는 구운 닭고기나 참치를 넣지요.

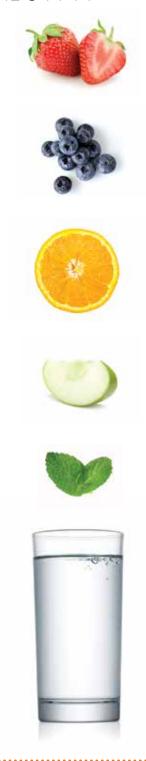
코닥(Kodak) — 저는 작업 주간에 먹을 준비를 하기 위해 양념한 검은 콩, 삶은 달걀, 새우, 토마토, 양파, 마늘, 오이를 얹은 샐러드를 용기에 담아 포장해 두어요. 매일 밖으로 나가면서 냉장고에서 하나씩 꺼내서 갖고 가지요.

#### 뉴욕 시민들이 건강 음료를 만드는 방법

미셸(Michelle) — 저는 딸기, 블루베리, 라즈베리, 오렌지 조각, 사과 조각과 신선한 민트를 물에 넣어서 마셔요.

사니(Sha-Nee) ─ 저는 레몬, 라임과 민트를 물에 넣어서 마셔요...아주 맛이 좋아요!

그레이스(Grace) — 차를 새로 끓인 다음 식혀서 감미료는 넣지 않고 신선한 허브를 추가해서 마셔요. 신선한 감귤류를 첨가하거나 얼음 조각 대신에 얼린 과일 덩어리를 넣어서 마셔요!





### 음료

#### 물과 기타 건강 음료 선택

미국인들은 그 어느 때보다 더 많은 열량을 소비하고 있으며, 이러한 여분의 열량 중 거의 절반은 탄산음료, 스포츠음료, 주스, 단맛 나는 커피 및 차와 같은 설탕 음료에서 생깁니다. 20온스 용량의 탄산음료 한 병에는 250칼로리와 16스푼 이상의 설탕이 들어 있습니다. 설탕 음료는 또한 어린이와 성인의 충치를 유발합니다.

음료수에 대해 다시 생각해보고 아래의 건강 음료 목록에서 선택하십시오.

#### 무엇을 선택해야 할까요?

- 뉴욕시 수돗물: 안전하고 맛있으며 무료입니다. 상쾌한음료수를 만들기 위해 레몬, 라임, 오렌지, 수박, 오이 또는민트를 수돗물에 첨가하십시오.
- 무설탕 차: 레몬 한 조각이나 꿀 한 티스푼을 넣으십시오.
- 탄산수나 소다수: 아무것도 첨가하지 않거나 100% 과일 주스를 첨가해서 마십니다.
- 커피: 아무것도 첨가하지 않거나 무지방 또는 저지방 우유를 첨가해서 마십니다.
- 무첨가, 무지방(탈지) 또는 저지방(1%) 우유

#### 돈을 절약하는 방법

- 외출 시에는 재사용할 수 있는 물병을 사용하십시오.
- 100% 과일 주스를 탄산수나 일반 물과 혼합하십시오. 이렇게 하면 열량을 줄이고 주스를 더 오래 보관할 수 있습니다.
- 화려한 커피와 음료는 피하십시오. 그러한 제품은 비싸고 설탕과 열량이 더 많습니다.

#### 부모를 위한 팁:

- 병에 넣어서 마셔야만 하는 액체는 모유, 분유 및 물뿐입니다.
- 자녀에게 물과 무첨가, 저지방 또는 탈지 우유를 마시게 하십시오. 초콜릿이나 딸기와 같은 인공 맛을 첨가한 우유를 피하십시오.
- 1세~2세 사이의 자녀는 일반 우유만 마셔야 합니다.
- 자녀에게 주스를 제공할 때 4온스 용량의 종이팩에 들어 있는 100% 과일 주스를 찾으십시오. 설탕이 첨가되고 영양소가 부족한 과일향 음료는 피하십시오.



## 간식

#### 맛있는 간식 준비

간식은 건강을 유지하고 만성 질환을 예방하는 데 필요한 영양소를 제공할 수 있습니다. 단순히 목이 마르거나 지루하거나 불안한 것이 아니고, 정말로 배고플 때 간식을 드십시오. 다양성과 만족을 위해 여러 식품군에서 간식을 선택하십시오.

#### 무엇을 선택해야 할까요?

- 후무스나 과카몰리 같이 소스를 찍어 먹는 신선한 채소
- 천연 과일과 저지방 무첨가 요구르트
- 사과 또는 바나나 조각과 땅콩버터나 다른 견과류 버터 한 숟가락
- 통곡물 크래커와 완숙으로 삶은 달걀이나 저지방 스트링 치즈
- 말린 과일과 무염 견과류 한 줌
- 무첨가 저염 팝콘과 과일 한 조각

#### 뉴욕 시민들이 간식으로 준비하는 음식

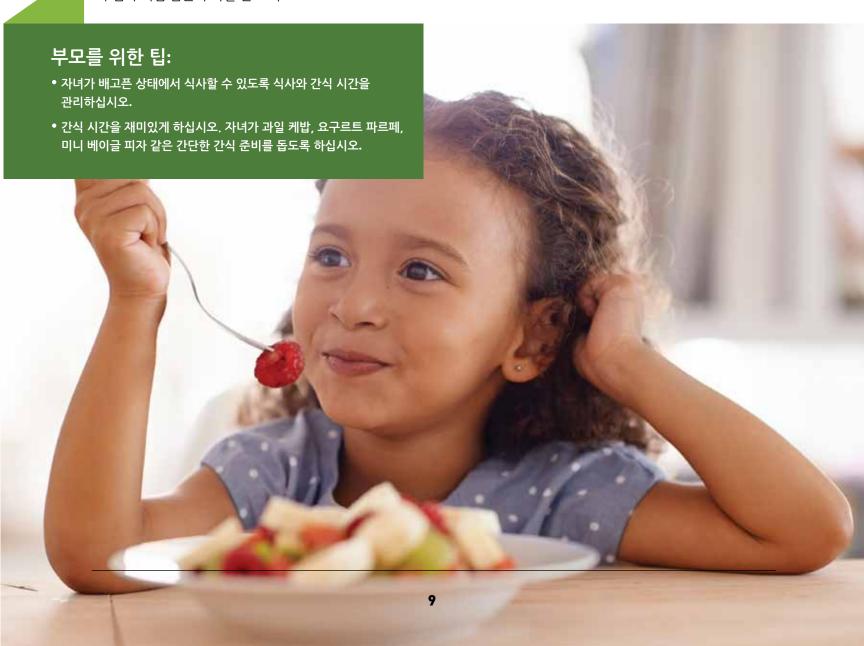
미셸(Michelle) — 저는 케일과 시금치 같은 녹색 잎이 많은 채소를 마늘과 기름에 살짝 볶아서 먹어요. 이렇게 하면 퇴근할 때까지 계속 포만감을 느끼게 하지요!

베스(Beth) — 저는 아몬드 우유와 냉동 바나나를 믹서기에서 잠깐 갈아서 간식을 만들어요.

수간(Susan) ─ 저는 후머스 4온스 컵과 브로콜리를 포장해서 갖고 다닙니다. 찍어 먹는 재미가 있지요!

#### 돈을 절약하는 방법

- 전날 저녁 식사 후 남은 음식 중 일부를 간식으로 드십시오.
- 미리 잘라져 있는 농산물을 사지 말고 과일과 채소를 직접 자르십시오.
- 일주일치 간식을 대량으로 구입한 후 나누어 두십시오.
- 간식을 집에서 포장해 외출 시에 가지고 다니십시오.





## 똑똑한 쇼핑

수많은 경쟁 상품이 진열되어 있는 슈퍼마켓 선반은 압도감을 줄 수 있습니다. 아래 팁을 사용하여 귀하와 귀하의 가족을 위해 가장 건강에 좋은 식품을 구입하십시오.

#### 무엇을 선택해야 할까요?

- 바깥쪽 통로에서 시작하십시오. 이곳은 일반적으로 농산물, 유제품 및 달걀과 육류 구역이며 일반적으로 가장 신선한 제품이 있습니다.
- 슈퍼마켓 이외의 곳을 생각하십시오. 농산물 직판장, 채소 행상, 건강한 쇼핑(Shop Healthy)에 동참하는 식료품점 및 식품 잡화점에서 합리적 가격의 신선한 청과물과 다른 건강에 좋은 식품을 찾을 수 있습니다.
- 모든 포장 식품의 성분 목록을 확인하십시오. 다음과 같은 성분 목록이 표시되어 있는 제품을 선택하십시오.
  - 이해하기 쉬움
  - 명칭이 식품처럼 들림
  - (옥수수 시럽, 덱스트로오스, 당밀, 꿀, 과일즙 농축액 같은) 설탕류를 다량 포함하지 않음
  - 부분경화유나 트랜스 지방을 포함하지 않음
- 영양 정보 표시를 확인하십시오. 1회분의 양과 한 패키지가 몇 회분인지를 주의해서 보십시오. 그리고 칼로리, 섬유질 및 나트륨을 비교하십시오.

#### 나트륨이 적은 식품을 선택하십시오.

과다한 나트륨(염류) 섭취는 혈압 상승과 심장 질환 및 뇌졸중의 원인이 될 수 있습니다. 대부분의 사람은 권장 한도인 하루 2,300mg (소금 약 1티스푼) 보다 많은 나트륨을 섭취합니다.

#### 돈을 절약하는 방법

- 계획에 충실하십시오. 쇼핑하기 전에 쇼핑 목록을 작성하고 배고플 때는 쇼핑을 피하십시오.
- 가장 좋은 혜택을 찾으십시오. 매주 식료품점 광고, 할인 전단, 또는 건강에 좋은 옵션을 제공하는 쿠폰을 확인하십시오.
- 구입하는 상품을 최대한 활용하십시오. 다양한 조리법에서 사용할 수 있는 재료를 고르고 가능한 한 각 채소의 많은 부분을 사용하십시오.
  - 저녁 식사로 검은 콩 타코를 만드십시오. 남은 콩을 스프에 넣으십시오.
  - 샐러드로 비트와 닭고기를 구우십시오. 남은 닭고기와 비트 줄기를 볶음에 사용하십시오.
- 상품이 다른 크기의 용기에 있을 때 최상의 가치를 찾으려면 단가를 비교하십시오. 단가가 낮은 식품이 더가치가 높습니다.

#### 부모를 위한 팁:

- 자녀에게 건강에 좋은 식품 선택 방법을 가르치기 위해 상점에 함께 가십시오. 함께 식품 라벨을 읽고 식품을 비교하십시오.
- 자녀가 직접 "농산물 선택가"가 되게 하십시오. 자녀가 상점이나 농산물 직판장에서 과일과 채소를 고르는 것을 돕도록 하십시오.

귀하 또는 귀하의 가족을 위해 건강에 좋은 식품을 구입하는 데 도움이 필요하십니까? 귀하는 재정 지원을 받을 수 있습니다.

여성, 유아 및 아동(Women, Infants and Children: WIC) 대상 뉴욕주 특별 보조 영양 프로그램(New York State Special Supplemental Nutrition Program)

www.health.ny.gov를 방문하여 "WIC"를 검색하거나 800-522-5006(TTY 액세스는 800-655-1789)번으로 전화하십시오.

뉴욕시 인적자원관리국 보조 영양 지원 프로그램(New York City Human Resources Administration Supplemental Nutrition Assistance Program, SNAP) (이전 명칭: 푸드 스탬프)

nyc.gov/hra를 방문하여 "How to apply for SNAP" (SNAP 신청 방법)을 검색하거나 718-557-1399번으로 전화하여 HRA 정보 서비스에 문의하십시오.



퓁

가운데 통로:

섬유질 많은 시리얼, 견과류 버터, 통곡물, 견과류, 말린 과일, 통조림 콩 등을 가운데 통로에서 쇼핑하십시오.

과일과 채소

飕

신선한빵

계산대

신선한 과일과 채소









## 영양가 있는 음식 요리

가정에서 조리한 식사는 외식보다 영양가가 높고 저렴합니다. 가정에서 요리하면 신선한 재료와 적은 소금을 사용하고 돈을 절약하며 음식의 양을 관리할 수 있습니다. 건강하고, 쉽고, 저렴하게 요리할 수 있도록 다음 팁을 사용하십시오.

- 건강한 요리 계획을 이용하여 일주일 식사 계획을 세우십시오.
  - 복잡한 음식은 준비하고 요리하는 데 쓸 수 있는 시간이 더 많은 날로 미루십시오.
  - 여분의 음식을 요리하고 남은 음식은 시간이 없는 밤에 사용하십시오. 먹고 남은 음식을 즉시 냉동 또는 냉장 보관하십시오.
- 가능한 한 많이 자연식품(신선한 청과물, 저지방 단백질과 통곡물)을 사용하십시오.
  - 가능하다면 미리 채소를 자르십시오. 일부는 간단 간식용으로 보관하십시오.
  - 채소를 수프, 스튜 및 소스에 첨가하십시오.
- 부모를 위한 팁:
- 가족이 함께 식사 시간을 갖도록 하십시오. 자녀와 함께 요리하고 식사하십시오.
- 재미있고 편안한 식사 환경을 만드십시오. TV를 끄고 가족이 함께 앉으십시오.
- 자녀가 스스로 음식을 차리도록 하십시오.

- 미리 만들어진 파스타 소스를 사용하지 말고 직접 만드십시오. 저염 통조림 토마토 + 양파 + 원하는 신선한 채소 = 정원에서 영감을 얻은 맛있는 소스.
- 뜨겁거나 차가운 시리얼, 요구르트 또는 샐러드에 과일을 추가하십시오.
- 설탕 넣은 시리얼 대신에 (설탕이 없는) 오트밀로 하루를 시작하십시오. 단맛을 내기 위해 계피와 자연 과일을 첨가해 보십시오.
- 빵을 만들 때 흰 밀가루 전체 또는 일부를 통밀가루로 대체하십시오.
- 아도보, 마늘 소금, 레몬 후추 같은 조미료에는 소금이들어 있는 경우가 많습니다. 소금이 없는 향미료를 참가하기 위해서 오레가노, 바질, 샐러리 씨, 카레 가루, 카이엔 고추 또는 신선한 허브를 사용하십시오.
- 오븐에 굽기, 삶기, 그릴에 굽기, 조리기, 볶기 및 찌기는 건강한 요리 방법입니다.
- 한 냄비에 요리할 수 있는 조리법을 사용하여 준비 및 요리시간을 절약하십시오.
- 간단한 조리법을 찾으십시오. 7월부터 11월까지 참여하는 농산물 직판장에서 진행되는 요리 시범 및 영양 워크숍을 방문하십시오.
- 친구나 가족과 함께 요리하십시오. 이것을 전통으로 만들어 서로 상대방을 위해서 교대로 요리하십시오.
- 과식하지 않으려면 식사 시간에 TV를 끄십시오.
- 모든 사람이 각자의 그릇에 음식을 담고 나면 음식을 놓았던 그릇이나 접시(채소 제외)를 식탁에서 치우십시오.





## 외식 시 올바른 식습관

요즘 음식의 양은 예전보다 많습니다. 일부 레스토랑의 주요리나 패스트푸드 식사는 1,500칼로리가 넘는 열량을 갖고 있습니다. 이는 하루 동안 섭취해야 하는 열량과 거의 같습니다. 그리고 우리가 섭취하는 소금의 약 80%는 집에서 만든 음식이 아닌 포장된 음식과 음식점에서 섭취한 것입니다.

외식할 때 다음 팁을 따르십시오.

- 가능한 경우 메뉴판에서 열량을 확인하고 영양 정보를 요청하십시오.
  - 미국 내 대규모 레스토랑 체인에서 판매되는 음식의 영양 성분을 보려면 menustat.org를 방문하십시오.
- 드레싱, 소스 또는 다른 토핑을 따로 달라고 요청하여 추가하는 양을 조절할 수 있도록 하십시오.
- 소금을 첨가하지 않고 음식을 준비하도록 요청하십시오.
- 샐러드나 데친 채소 같이 건강한 사이드 메뉴를 고르십시오.
- 친구와 음식을 나누어 먹거나 나중에 먹을 수 있게 반을 집으로 가져가십시오.
- 튀김이나 부침 대신에 찜, 구이 또는 삶은 음식을 찾으십시오.
- 빵 바구니, 칩스나 튀김은 빼십시오.

#### 건강한 체중을 위한 쉬운 팁:

- 아침, 점심, 저녁 식사를 꼭 하십시오. 식사를 건너뛰면 더 배가 고파져 다음 식사할 때 건강에 좋은 선택을 할 확률이 낮아집니다.
- 과식하지 않도록 천천히 섭취하십시오. 위장에서 뇌로 포만감을 전달하는 데에는 약 20분이 걸립니다.
- 매 식사마다 물을 마셔야 합니다. 그러면 포만감을 느끼게 됩니다.
- 식사를 시작할 때 먼저 브로스 기반 수프나 채소 샐러드를 섭취하십시오.
- 밤에는 7~8시간의 수면을 취하십시오. 수면 부족은 체중 증가와 관련이 있습니다.
- 과일, 채소, 콩, 통곡물 같은 고섬유질 음식을 선택하여 적은 열량으로도 더 오랫동안 포만감을 느끼십시오.





# 활동적인 생활

규칙적인 신체 활동을 하면 다음과 같이 도움이 됩니다.

- 많은 만성 질환 예방
- 건강한 체중 유지
- 기분을 향상시킴
- 뼈, 근육 및 관절을 강화하고 보호
- 숙면

성인은 일주일에 5일 동안 신체 활동을 최소한 30분 이상 해야 합니다. 청소년은 매일 최소 60분이 필요합니다.

운동을 하기 위해 체육관에 갈 필요는 없습니다.



## 일상 활동

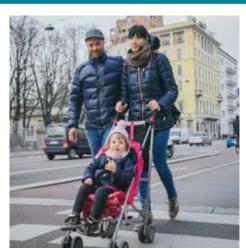
• 걷기, 청소, 유모차 밀기, 정원 가꾸기, 계단 이용하기



## 스포츠와 운동

• 활발한 걷기, 달리기, 수영, 자전거 타기, 역기 들기, 농구, 에어로빅 또는 줌바 강습

주치의와 상의하여 어떤 활동이 안전한지 알아보십시오.













## 목표 세우기

- 자신이 달성할 수 있는 목표를 설정하고 적어 둡니다. 목표를 달성하면 자신에게 보상하십시오.
- 자신이 즐기는 활동을 선택하면 목표를 고수할 가능성이 더 높습니다.
- 여러 가지 방법으로 몸에 유익하고 지루해지지 않도록 운동을 다양하게 하십시오.
  - (빨리 걷기, 달리기 같은) 유산소 활동
  - (팔굽혀펴기, 윗몸 일으키기, 역도 같은) 근육 강화 활동
  - (뜀뛰기 같은) 뼈 강화 활동
  - (요가, 스트레칭, 무술 같은) 균형 및 스트레칭 활동

운동을 조금이라도 하는 것이 아예 안하는 것보다는 더 낫다는 것을 기억하십시오.

#### 부모를 위한 팁:

- 진공청소기 청소, 빗자루로 쓸기, 침대 정리와 같은 집안일을 자녀와 함께 하십시오.
- 가족과 함께 축하할 일이 있을 때는 공원이나 동물원 여행 같은 활동적인 일을 하십시오.
- TV를 끄십시오. 대신, 음악에 맞춰 춤을 추고 산책을 하거나 활동적인 게임을 즐기십시오.





## 하루 중 활동 계획 세우기

- 정기 모임을 "걷기 모임"으로 바꾸십시오. 동료와 밖에서 걸으면서 계획을 세우거나 브레인스토밍을 하십시오. 신선한 공기는 새로운 아이디어를 촉진하고 생산성을 높일 수 있습니다.
- 하루 동안에 10분씩 나눠서 여러 번 운동하십시오. 온라인이나 근처에서 무료 또는 저렴한 비용으로 운영하는 피트니스 강좌를 이용하십시오.
- 체중계, 피트니스 밴드 또는 요가 매트를 구입하여 집에서 사용하십시오.
- 식사 후 가족과 산책하십시오.

근처에 있는 걷기 그룹에 가입하거나 BeFitNYC.org에서 무료 및 저렴한 비용의 피트니스 아이디어를 찾으십시오.

• Shape Up NYC는 매주 많은 장소에서 무료 피트니스 강좌를 제공합니다. 근처에 있는 Shape Up 강좌를 찿으려면, nycgovparks.org를 방문하여 "Shape Up NYC"를 검색하십시오.

#### 한 번에 조금씩 하루 운동을 하십시오

• 지하철에서 한 정거장 일찍 하차하기 -

• 점심 시간 전후에 빨리 걷기-

• 놀이터 주변에서 아이들 쫓아다니며 놀기-

최대 60분 운동을 추가하십시오!

• 직장에서 몇 블록 떨어진 곳에 주차 -

최대 30분 운돌을 추가하십시오!



## 뉴욕시를 체육관으로 이용

- 뉴욕시의 걷기 좋은 랜드마크와 수천 마일의 인도, 보도 및 녹지 공간을 즐기십시오.
- 1백만 명 이상의 뉴욕 시민들이 자전거를 타고 학교에 가거나 직장으로 출근하거나 여가로 즐기고 있습니다. 자전거 타기는 도시를 돌아다니기에 편리하고 저렴한 방법입니다. 헬멧을 착용하는 것을 잊지 마십시오!

#### 뉴욕 시민들이 활동성을 유지하는 방법

인그리드(Ingrid) — 제 방법은 공원으로 걸어갔다가, 걷기 중간중간에 가능한 한 많이 달리는 것이었어요. 몇 주 후에 저는 차츰 더 많은 것을 할 수 있었어요. 결국은 쉬지 않고 센트럴 파크 저수지 주변을 한 바퀴 돌 수 있었지요. 그리고 언덕을 이용하면 평평한 표면을 달리기가 더 쉽다는 것을 발견했어요.

보르가드(Beauregard) — 저는 항상 브루클린에서 맨해튼으로 걷고 또 그 반대로 걸어서 다시 돌아와요. 그리고 걸을 때 탄산음료도마시지 않아요. 나를 위해 만세! 오, 저는 채소도 좋아해요!





## 관련 자료

- 뉴욕시 보건 및 정신위생국(New York City Department of Health and Mental Hygiene)
  - 건강한 식습관과 활동적인 생활에 관한 더 자세한 정보는 <u>nyc.gov</u>를 방문하여 "Healthy Eating"(건강한 식습관)을 검색하십시오.
  - 877-877번으로 SoGood 이 라고 문자로 보내거나 <u>nyc.gov</u>를 방문하여 "farmers' markets"(농산물 직판장)를 검색하여 가까운 농산물 직판장을 찾으십시오.
  - 소셜 미디어에서 건강 정보를 배우거나 공유하십시오.

facebook: facebook.com/EatingHealthyNYC

Twitter: @nychealthy
Instagram: nychealthy

 미국 보건복지부(U.S. Department of Health and Human Services), 식이 지침 health.gov/dietaryguidelines를 방문하십시오.

- 질병통제예방센터(Centers for Disease Control and Prevention), 건강한 체중 유지를 위한 정보 및 도구 www.cdc.gov/healthyweight를 방문하십시오.
- 미국 심장협회(American Heart Association)

www.heart.org를 방문하십시오.

• 나의 요리 선택(Choose My Plate)

www.choosemyplate.gov 를 방문하여 "Healthy Eating on a Budget"(예산에 맞는 건강한 식습관) 또는 "SuperTracker" (슈퍼 트래커)를 검색하십시오.



