なっちゃんの顔で覚える 「ごはん+メインおかず+やさい」 →それぞれの食べる量は裏面へ♪ メイン おかず やさい ふくさり (**副菜**) 到製品 果物。等類 ごはん 1 8 2 0 181057 (主食)

★栄養バランスを整えるための 【ごはん+メインおかず+やさい】

栄養バランスのよい食事とは、

•炭水化物

五大栄養素

たんぱく質

•脂質

・ビタミン、ミネラル

…などが、偏りなく

取れる食事のこと。コツは簡単。

ごはん、メインおかず、やさい(一汁三菜) をそろえるだけです。

【ごはん+メインおかず+やさい】

をそろえると、何がいいの?

栄養バランスが整う

私たちの体に必要な栄養素を 偏りなくとることができる。

健康を実感できる

疲労感や便秘など、体の不調を 解消することができる。

健康寿命が延びる

牛乳・乳製品、果物もバランス よく食べると健康寿命が延びます。

【ごはん+メインおかず+やさい】 どのくらい食べるの?

1 食あたりに食べる目安量。食べる人自身の手を使って考えます。赤ちゃんから高齢者まで、簡単に同じ方法で栄養管理が出来ます!



米・パン・麺類・(芋類)

☞炭水化物(糖質)を多く含む

主にエネルギーの もとになる

1 食あたり

両手のひら分(お茶碗1つ分)

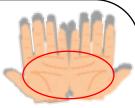


肉·魚·卵·豆·豆製品 ☞たんぱく質を多く含む

> 主に体(筋肉・血) を作るもとになる

1 食あたり手のひら1つ分

やさい (副菜)



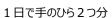
野菜・海藻・キノコ類 ☞ビタミン・ミネラルを多く含む

> 主に体の調子を整える Ex) 風邪や肌荒れの予防



1 食あたり 両手のひら分(生で)

乳製品1日2回



例) 朝牛乳 200ml1 本 + 昼ヨーグルト小 1 個 🐨 ビタミン・食物繊維・炭水化物(糖質)を多く含む

☞カルシウム・たんぱく質を多く含む

主に体(骨)を作り、成長に関わる

果物・芋類1日1回ずつ

1日でそれぞれ手のひら1つ分ずつ

主に体の調子を整える



【ごはん+メインおかず+やさい】が一度に食べられるメニュー



忙しいときは ごはんやメインおかずに ちょい足し! まずは3種類を そろえてみよう! (ひと口からで OK!)

塩分を控えるための ワンポイントアドバイス♥

味の濃い食事は、血圧を上げることにつながり、血管 に負担をかけて脳梗塞等を引きおこす原因になります。 普段の食事から減塩を心がけましょう。

▼以下の物は控える▼

- ・漬物類(浅漬け、福神漬け等も含む)
- ・干物や粕漬け等の魚
- ・かまぼこなどの練り物製品
- ・麺類の汁物 (汁を残すようにしましょう)

野菜の栄養素「カリウム」には、血圧を下げる働きが あるため、野菜をしっかり食べる(1食あたり両手のひら 分) ように心がけましょう◎