## よく噛んで食べるとこんないいこと

肥満予防

脳の活性化



虫歯予防

胃腸の働きを 助ける



ゆっくり噛んで食べましょう!

噛み応えのある食材を取り入れてみましょう!



ミナモの食卓メモ(食生活・バランス9)

## 朝ごはん食べていますか?

### 朝は食欲がわかない・・・

起きてすぐに水や牛乳、野菜ジュースを飲んで、 胃を目覚めさせるのがおすすめ!







### 朝食は何も食べていない・・・

まずは、乳製品、果物、野菜ジュースなど 食べやすいものから口に入れてみましょう!

### 時間がなくて朝食が食べられない・・・

前日の食事をとり分けておく。

冷凍おにぎりやパン、納豆、チーズ、冷凍野菜や缶詰など、簡単に食べられるものを用意しておくと良い。





## 朝食を食べて仕事の効率UP

## 脳と体のエネルギー源! 朝食を食べて出勤しましょう



朝ごはんを抜くと、脳や体を動かすエネルギーが不足!

集中力や記憶力の低下、だるさや疲労感などに繋がります。

#### 主食

主にエネルギー源となる 炭水化物を多く含む食品 (ご飯やパン)





#### 主菜

主にからだを作るもととなる たんぱく質を多く含む食品 (肉・魚・卵・豆類)





#### 副菜

主にからだの調子を整える ビタミン・ミネラルを含む食品 (野菜・果物・汁物)

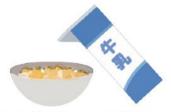






### 調理いらずの朝ごはんメニュー





シリアル40g + 牛乳200ml

家で食べる時間がなければ、 コンビニなどで買って仕事場で食べるのもアリ! 無理なく朝食を食べることを習慣化しましょう。





パン1個+ヨーグルト1個

(出典) 農林水産省「ちょうどよいバランスの食生活」

### 簡単朝食レシピ!ぎふベジスープ



### なすとトマトのカレースープ

#### ■栄養成分表示(1人分)

エネルギー ・・・70kcal

たんぱく質 ···2.3g

脂質 ···4.6g

炭水化物 · · · 5.6g

食塩相当量 · · · 0.9g

野菜の量 …90g



#### ■材料(4人分)

なす ···中2個(160 g)

トマト ···200 g

ウインナー ···中2本(40 g)

ソーセーシ゛

油 ・・・大さじ1/2

水 ···480 ml

カレー粉 ・・・小さじ1

コンソメ ···6 g

食塩 ··· 0.4 g

#### ■作り方

①なすは縦6等分のくし切りにし、横3等分する。

トマトは1cmに角切りする。

②ウインナーソーセージは食べやすい大きさに切る。

③鍋に油をひき、ウインナーソーセージ、なすを入れて炒める。

④カレー粉を加え香りが出るまで炒めたら、水とコンソメを加える。

⑤煮立ったらトマトを加え軽く火を通す。

⑥塩で味をととのえたら盛り付ける。

## 健康なカラダづくりのキホン

# 1日の食事のリズムから健やかな生活リズムを!





食事は**主食・主菜・副菜**を そろえて!

### 毎日をアクティブに!

今より10分多く 毎日体を動かしてみませんか。





良い睡眠で、からだもこころも健康に。

## 食生活のポイント(20~30歳代)

食の乱れに注意!



	~20歳代	30歳代	
特徴	朝食欠食者が多い(特に男性)		
	女性のやせが多い	男性の3人に1人が肥満	
	野菜の摂取量が特に不足	外食や総菜の利用が多い	
気を つけたい 食べ方	・3食きちんと食べましょう。 ・野菜を積極的に食べましょう。	<ul><li>・3食きちんと食べましょう。</li><li>・外食や総菜を利用するときは、主食・主菜・副菜をそろえましょう。</li></ul>	

### 食生活のポイント(40~50歳代)



### メタボに注意!

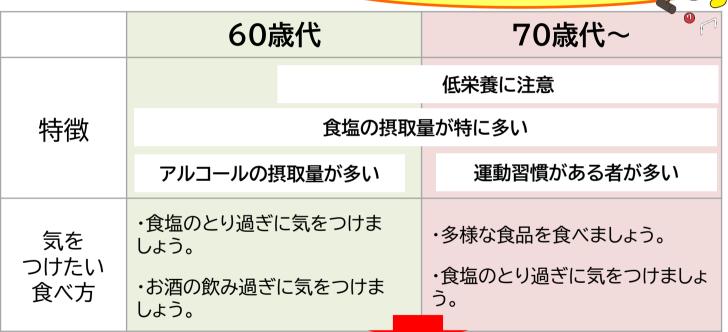
	40歳代	50歳代	
特徴	喫煙者が最も多い	脂質異常が最も多い	
	男性の3人に1人が肥満	食塩の摂取量が特に多い	
	外食や総菜の利用が多い		アルコールの 摂取量が多い
気を つけたい 食べ方	・外食や総菜を利用するときは、 主食・主菜・副菜をそろえましょう。 ・食べ過ぎに注意しましょう。	<ul><li>・揚げ物や炒め物のとり過ぎに 気をつけましょう。</li><li>・お酒の飲み過ぎに気をつけましょう。</li></ul>	

出典:平成28年度県民栄養調査、人口動態統計 県民実態調査、生活習慣病白書2015 3歳児食生活等実態調査

R3

### 食生活のポイント(60~70歳代)

65歳からはやせに注意!



メタボ対策で食事量を控えていた方も、毎日しっかり食事をすることが大切です。