きのうは何を食べたかな

きのう、何を食べましたか? 書き出してみましょう。

主食(ごはん、パン、めん等の料理)、主菜(魚、肉、たまご、大豆製品等の料理)、副菜(野菜等の料理)が そろっていたかどうかもチェック ✓ しましょう。



主食、主菜、副菜について

食事を作ったり、選んだりするときに、主食、主菜、副菜を組み合わせることを意識すると、 栄養面をはじめ、見た目にもバランスの良い食事になります。



主食

ごはん、パン、めんなどの穀類を主な材料にした料理です。 炭水化物を多く含みエネルギーのもとになります。

主菜

魚、肉、たまご、大豆を主な材料にした料理です。 たんぱく質や脂質を多く含みます。

副菜

野菜、いも、海そうなどを主な材料にした料理です。いろいろなビタミン、鉄、カルシウム、食物繊維などを多く含みます。

どれだけ食べたらいいのかな?

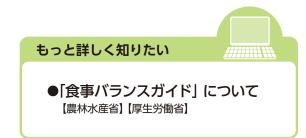
主食、主菜、副菜などを、1日にどれだけ食べたら良いかの目安として、食事バランスガイドがあります。



対象者特性別、料理区分における摂取の目安

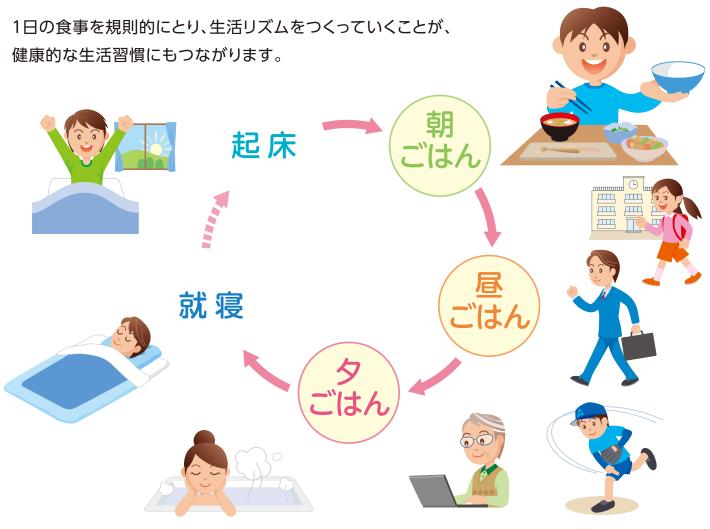


- ・1日分の食事量は、活動(エネルギー)量に応じて、各料理区分における 摂取の目安(つ(SV))を参考にしましょう。
- ・2200±200kcalの場合、副菜(5~6つ(SV))、主菜(3~5つ(SV))、牛乳・乳製品(2つ(SV))、果物(2つ(SV))は同じだが、主食の量と、主菜の内容(食材や調理法)や量を加減して、バランスの良い食事にしましょう。

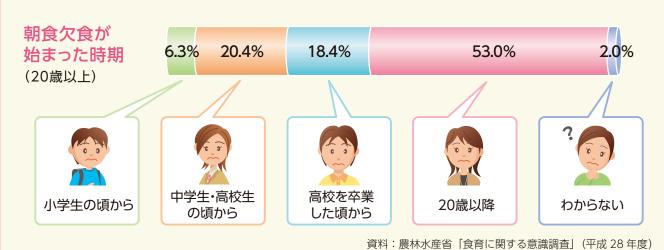


朝ごはん食べたかな

1日のはじまりの食事「朝ごはん」、食べていますか?



20歳以上で朝ごはんを食べていない人では、約3割の人は、子どもの頃(「小学生の頃から」 又は「中学生、高校生の頃から」)に朝ごはんを食べない習慣が始まっています。



朝ごはんで、いきいきスタートができる!

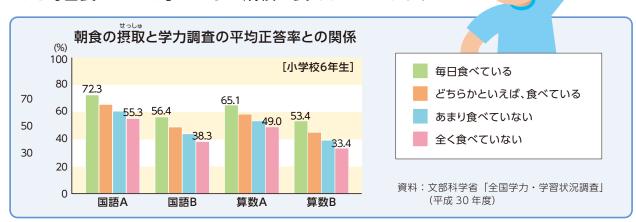
朝ごはんは1日のパワーの源

朝ごはんを食べると、寝ている間に低下した体温を上昇させ、 からだは、1日の活動の準備を整えます。

脳のエネルギー源となるブドウ糖(ごはん、パン、めんなどの炭水化物が体内で分解されたもの) は、体内にたくさんたくわえておくことができません。朝ごはんを食べないと、エネルギー不足で イライラしたり、集中力がなくなったりします。



朝ごはんを毎日食べている子と食べていない子を比較すると、 朝ごはんを毎日食べている子のほうが成績が良くなっています。



朝ごはん欠食は肥満のもと

朝ごはんを食べないと、1回の食事の量が増え、食べ過ぎることもあり、 肥満や生活習慣病の発症につながることもあります。

牛活リズムの見直しのために

夕ごはんの時間が遅くなったり、夜食を食べたりすると、朝起きた時に食欲がなく 朝ごはんを食べられなくなることがあります。

朝ごはんや夕ごはんの時間、夜食や就寝時間、からだを動かしているかなど、 自分の生活を振り返ってみましょう。

明日からの朝ごはんや寝る時間など、 どんなことに気をつけたいですか?

もっと詳しく知りたい

- 早寝早起き朝ごはん (文部科学省)
- めざましごはん【農林水産省】

