考える

やってみる

みんなで広げる

ちょうどよいバランスの食生活

仕事や家事・育児、勉強や趣味…

やりたいこと、やらなくてはいけないことで一杯の毎日。

健康な心と体は、そんな毎日の資源。

「ちょうどよいバランスの食生活」は、心と体を健康に保つキホンです。

生活スタイルは人それぞれ。 それぞれに、「ちょうどよいバランスの食生活」があるはず。 一緒に考え、実践し、広げてみませんか?

▍まずはキホン!「食事の栄養バランス」について

食事の栄養バランスについて、正しいと思うものを選んでください。

チキンスープカレ-

+ライス

食事や栄養に関する情報があふれていますが、正しい情報の見極め、自信ありますか? あなたの知識、チェックしてみましょう!

_	
	①野菜をたくさん食べれば、栄養バランスは完璧。
	②炭水化物(糖質)はできるだけ摂取しない方がよい。
	□ ③1日に必要なエネルギー量(カロリー)を超えなければ、どんな食べ方でもOK。
	■ ④自分のエネルギー摂取量が適切かどうかは、食べたもののエネルギーを計算しないと
	分からない。
	□ ⑤スリムな体型であれば、食事を見直す必要はない。
	□ ⑥朝食を食べなくても、1日に必要なエネルギー量や栄養素量がとれていれば問題ない。
	□ ⑦以下の食事は、すべて主食・主菜・副菜を組み合わせた食事である。

主食

焼き魚定食

米、パン、めん類などの穀類を主 材料とする料理で、主として炭水 化物等の供給源となる。

主菜

ミートソーススパゲティ

+サラダ

魚や肉、卵、大豆・大豆製品などを 使った副食の中心となる料理で、 主として良質たんぱく質や脂質の 供給源となる。

副菜

ロコモコ丼

主菜につけあわせる野菜などを使った料理で、主食と主菜に不足するビタミン、ミネラル、食物繊維などを補う重要な役割を果たす。

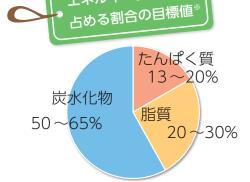
- - ①野菜をたくさん食べれば、栄養バランスは完璧。
- V
- ②炭水化物(糖質)はできるだけ摂取しない方がよい。
- V
- ③1日に必要なエネルギー量(カロリー)を超えなければ、どんな食べ方でもOK。
- → ★ たんぱく質・脂質・炭水化物のバランスが大事!

▋三大栄養素のバランス

たんぱく質、脂質、炭水化物はエネルギーのもとになる栄養素。 バランスよく摂取することが大切です。

野菜だけではたんぱく質も脂質も足りません。

●1g当たりのエネルギー産生量 たんぱく質4kcal、脂質9kcal、炭水化物4kcal

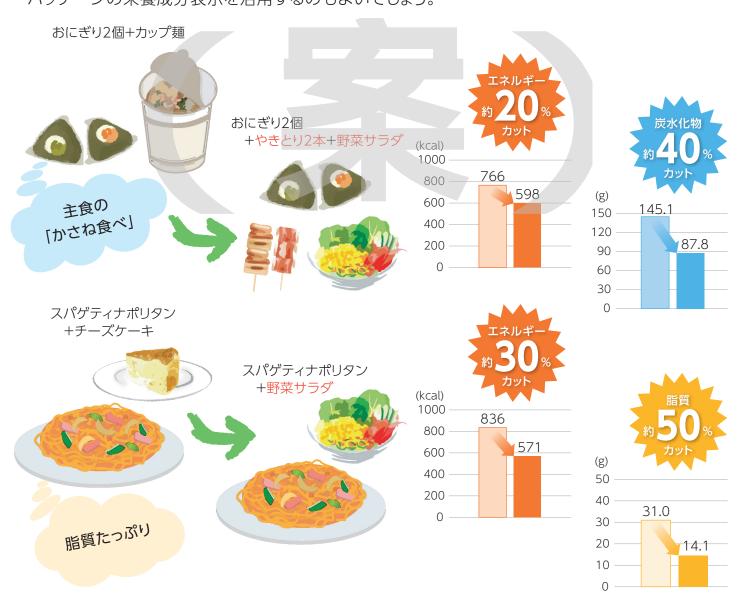


エネルギー摂取量に

↓こんな食べ方、していませんか?

※20~39歳男女の目標 資料:厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

何気なく選んでいるメニュー、実は炭水化物や脂質のとりすぎかも? バランスを意識して、選び方を工夫しましょう! パッケージの栄養成分表示を活用するのもよいでしょう。



④自分のエネルギー摂取量が適切かどうかは、食べたもののエネルギーを計算しないと分からない。

→ ★ 体重の変化を見れば、分かります。

体重の増減は、エネルギーの摂取量と消費量のバランスの目安です。



「ちょうどよい」体型の目安は?

自分の体型チェックに便利なのが体格指数 (BMI)。 $20\sim39$ 歳の目標とするBMIの範囲は、 $18.5\sim24.9$ (kg/㎡)*です! この範囲内の人は、そうでない人よりも病気のリスクが低いと言われています。 自分のBMIを定期的にチェックしましょう。 **資料:厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

BMI = 体重(kg) ÷ 身長(m) ÷ 身長(m)

- ▼ ⑤スリムな体型であれば、食事を見直す必要はない。
 - → ★ 痩せすぎは問題あり!また、いわゆる「隠れ肥満」の可能性も…。

Check! エネルギーはとりすぎも、とらなさすぎも問題です!

やせすぎや、無理な「ダイエット」はとても危険! 骨がもろくなるなど、健康問題のリスクを高めます。 特に女性の場合、将来生まれてくる子どもの健康にも 影響があると言われています。

Check! やせていても「肥満」?

やせている人でも、筋肉や骨と比べて脂肪が多い、 いわゆる「隠れ肥満」の人がいるといわれています。

必要なエネルギー量が摂取できていない、 筋肉の材料になるたんぱく質や、筋肉をつくるために必要な 栄養素が不足している可能性があります。

やせていても、偏った食事をしている人は要注意!しっかり食べて、健康的なカラダを目指しましょう。

