生活リズム・ライフスタイルとのバランス



仕事が忙しくて、夕食が夜遅くなってしまいます。



遅くなってしまうときは、夕方と夜で2食に分けて。

例えば、夕方、仕事の合間につまめるおにぎりやサンドイッチなどの軽食を食べ、 帰宅後の夕食はおかずだけにしてみます。

・軽食を食べるメリット

夕方に軽く食べておくと、帰宅後の食事のあと、血糖値の急上昇を抑えられます。 また、空腹で帰宅した後の夜中の食べ過ぎの予防にも。

遅い時間の食事は、コンビニ食材でも作れる、こんな簡単メニューはいかが?









ネギと温泉卵を カップスープにプラス



朝食を食べた方が良いのは分かりますが、作る時間がありません。



調理いらずの簡単メニューでパワーアップ!

たとえば、「バナナとヨーグルト」や「シリアルと牛乳」など。 お金も時間もかけず、エネルギーや日本人に不足しがちなカルシウムを摂取できます。











バナナ1本 + ヨーグルト100g

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

栄養バランス



「1日30品目食べましょう」と聞いたことがありますが、 そんなにいろいろ食べられません…。



「30品目」という数字にこだわる必要はありません。 色々な食材を食べることの目安として考えましょう。

一日に必要な栄養素量を摂取するには、色々な食材を食べる必要があります。 **主食・主菜・副菜**を組み合わせることが、そのポイントです。

料理をいくつも作ったり、買ったりするのは大変ですが、 具だくさんの汁ものなど、アイデア次第で手軽に実践できます。

卵かけご飯+具だくさん豚汁









卵

にんじん ごぼう こんにゃく

豆腐

だいこん

副菜の材料





「野菜を1日350g、1日5~6皿食べましょう」と言われますが、 どんな種類の野菜を食べれば良いのですか?



野菜の「色」や「食べる部位」に注目!

色の薄い野菜(淡色野菜)と色の濃い野菜(緑黄色野菜)を食べましょう。 食べる部位(葉、実、根など)が異なる野菜を組み合せるのも、選び方のポイントです。



淡色野菜の例

玉ねぎ、白菜、ねぎ、なす、レタスなど





緑黄色野菜の例

トマト、にんじん、 かぼちゃ、ほうれん草など



葉を食べる野菜



白菜、ほうれん草、キャベツなど

実を食べる野菜



なす、トマト、かぼちゃなど

根を食べる野菜

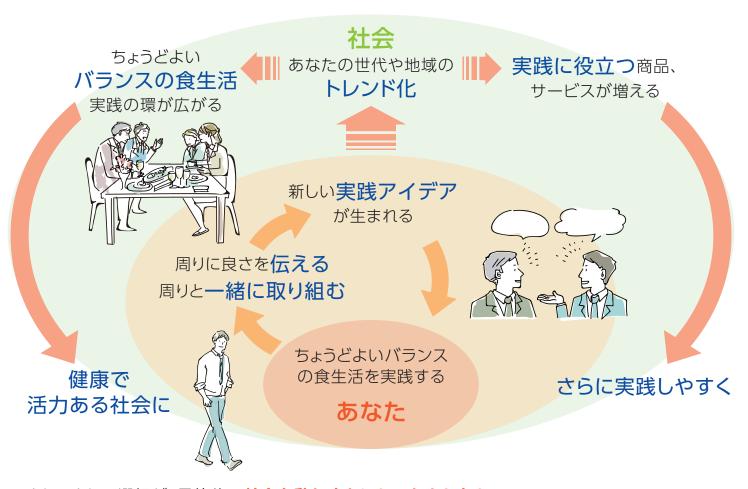


ごぼう、だいこん、にんじんなど

あなたのアイデア、周りにも広げてみませんか?

自分なりの「ちょうどよいバランスの食生活」が実践できるようになったら、家族や友達、会社の同僚など、周りの人に伝えたり、話し合ったりしてみましょう。

あなたから周りの人へ、さらにその周りの人へと「ちょうどよいバランスの食生活」が広がっていけば、社会が変わるかもしれません。



ひとりひとりの選択が、最終的に**社会を動かす力になるかもしれない**。 そんなことを思いつつ、あなたや周りの人、そして社会にとっての 「ちょうどよいバランスの食生活」を考え、発信してみませんか?

