

ねりまの家族の健康を応援します

2017年11月号

豊玉東小学校の保護者の方へ 保健相談所からのメッセージ
地域の保健相談所では赤ちゃんから大人までの健康づくりのお手伝いをしています。
豊玉東小学校にご協力をいただき、保護者の方に向けた健康づくりのメッセージをお届けします。

子どもたちは

学校で給食を食べる

昼食



11月24日(金)の給食

- 麦ごはん
- ひじき入りハンバーグ
- キャベツのごま和え
- つぼん汁
- 牛乳

《栄養価》

エネルギー: 609kcal

たんぱく質: 263g

豊玉東小学校 栄養士作成

【学校の給食献立にあわせた家族で食べる「朝食」「夕食」例をご紹介します！】

ご飯を中心にして、適量の主菜、副菜(野菜料理)をたっぷり食べるのが健康的な食事です。

家族で食べる



朝食

主食: ご飯(150~200g)
主菜: 納豆
副菜: 野菜たっぷり味噌汁

夕食

主食: ご飯(150~200g)
主菜・副菜1: 芋煮
副菜2: かぶと柿のサラダ
(野菜とれとれ! 1日5とれとれ!
p27 レシピ)

- 【主食】ご飯…必ず1膳(150g程度)は食べる
- 【主菜】1食に1品(魚なら1切れ、肉なら80g程度)で十分
- 【副菜】1~2皿の野菜料理を食べる

*3食のどこか、もしくは間食として牛乳1杯(200ml)と果物100g程度(りんごなら約1/2個分)をとりましょう。

今月のおススメ 野菜たっぷりのレシピ

芋煮

【材料 4~5人分】

里芋 大4個 板こんにゃく 1枚
昆布 適宜
人参 中1本 生しいたけ 1パック
水 4カップ程度
厚揚げ 1枚
豚肉(こま切れ) 150g
長葱 1本
みりん・酒 各大さじ1
味噌 大さじ4 しょうゆ 小さじ1

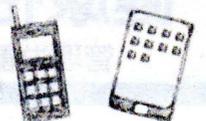
【作り方】

- ① 里芋は食べやすい大きさに切る。こんにゃくは1口大に切る。里芋とこんにゃくは茹でておく。厚揚げも油抜きをして切っておく。
- ② 人参も合わせて切り、長葱はななめに大きく切っておく。
- ③ 鍋に昆布と里芋、人参、こんにゃく、生しいたけを入れひたひたより少し多めの水(4カップ程度)を入れ、火にかける。アクを取りながら8分ほど火が通ったら、厚揚げ、豚肉を入れてみりん・酒を入れて煮る。
- ④ 長葱を入れて、最後に味噌としょうゆを入れて味を整える。

寒くなっていくこれからの季節、旬の里芋にきのこや肉・厚揚げなどを入れた芋煮はいかがですか。河原で大勢で大鍋を囲む「いも煮会」の光景をテレビで見た方、もちろんご存知の方もいらっしゃるでしょう。

地域や家庭によって、豚肉のところ牛肉のところ、みそ味しょうゆ味、具材も少しずつちがいがあありますね。

冊子のPDFは裏面のQRコードから! 携帯電話からでもご覧いただけます。



糖尿病 初の1000万人!



「糖尿病が強く疑われる者 1000 万人」また「糖尿病の可能性を否定できない者 1000 万人」、厚生労働省が9月末に公表した「平成 28 年国民健康・栄養調査の概要」による糖尿病に関する状況です。20 歳以上の人口の5人に1人に迫る人数です。

「世界糖尿病デー」のロゴ

world diabetes day
14 November

11月14日は世界糖尿病デー

世界糖尿病デーは、世界に広がる糖尿病の脅威に対応するために1991年にIDF（国際糖尿病連合）とWHO（世界保健機構）が制定し、2006年に国連総会において「糖尿病の全世界的脅威を認知する決議」が加盟192か国の全会一致で採択されると同時に、国連により公式に認定されました。世界では、6秒に1人が糖尿病の合併症などが原因で死亡しているそうです。

11月14日はインスリンを発見したカナダのバンティング博士の誕生日です。

健康診断を受けましょう

特定保健指導の対象となる項目には、他に腹囲等も含まれます。

【糖尿病に関する検査値】

	空腹時血糖	HbA1c (NGSP)
特定保健指導の対象となる基準値	100以上	又は 5.6以上
特定健康診断における受診勧奨の基準値	126以上	又は 6.5以上

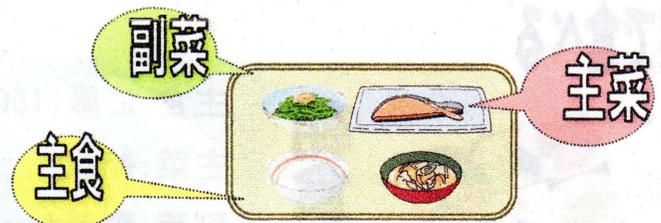
糖尿病の対策は、まず発症の予防、そして早期発見、合併症の予防です。肥満の解消や運動不足、食事のとり方などの生活習慣に気を配るとともに、健康診断を受けて、予防に役立てましょう。

糖尿病を予防する食生活のポイント!

食事は抜かない

1日3回の食事を均等に食べることをお勧めします。

朝食の欠食率は、男女ともに20歳代が最も高く、30歳代、40歳代と続いています。朝食の欠食は、夕食の過食と関連していることも考えられます。過食は、2型糖尿病を発症しやすい要因の1つです。



間食・飲酒 ほどほどに...

おやつも生活の中でホッと楽しむののひとつですが、とりすぎない注意が必要です。お菓子や菓子パン、甘いジュースや飲み物はもちろん100%の果汁や野菜ジュースも要注意です。アルコールも適量に。

食事は質・量ともにバランスよく

食事は主食・主菜・副菜をそろえて3食とることをお勧めします。

エネルギー量を意識することだけでなく、血糖を緩やかに上げるためにも野菜(副菜)を毎食、食べることが大切です。また、主食を抜くとお腹が空きやすくかえって間食が増えることもあります。

健康的な家族の食事のとり方は...? ~保健相談所では「地域食育講座」を実施しています~

今年度、保健相談所ではPTAの教養委員会などの講演会で「地域食育講座」をとりあげいただき、ご好評を得ております。また、健康診断の結果などお困りのことがありましたら個別の健康相談もご利用ください。

保健相談所からのご案内

練馬区公式ホームページ

身近なところに農地があり、四季折々の野菜が育っている練馬区。旬の野菜をたっぷり使った我が家の味や地域の食文化を次の世代に伝えていきたいと思ひます。

「ねりま」の食育

練馬区公式ホームページ

「ねりま」の食育



をご覧ください

健康相談<予約制>・電話相談<随時>

管理栄養士・保健師・歯科衛生士が健康づくりのご相談にのります

(発行) 豊玉保健相談所
栄養担当係 Tel3992-1188