わりまの家族の健康を庇護します

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。本紙は石神井台小学校のご協力により献立を提供いただき、給食に合わせた1日の健康的な食事を提案させていただいております。また、生活習慣病予防や食育に関する事、レシピなど、保護者の方に向けた健康づくりのメッセージを年4回お届けいたします。ご家族の健康で気になることなどございましたら、保健相談所の「健康相談」をぜひご利用ください。

発行:関保健相談所管理係 電話 3929-5381

【学校の給食献立にあわせた一日の献立例をご紹介します!】

★ 大人の食事の目安量とポイント ★

【主食】 ご飯1膳(150~200g)

(パンの場合は6枚切り食パン1.5枚、麺の場合はゆで麺1袋程度)

【主菜】 1食に1品(魚1切れ、肉80g程度)

【副菜】 小鉢1~2皿の野菜料理

47,22163!

◎1 品料理になる場合にも、主食・主菜・副菜を意識して。

◎一日の中で調理方法が重ならないように。

1日のどこかで

牛乳1杯(200ml)と、 果物 100g 程度(りんごなら 約 1/2 個分)

朝食。

主食: **ご飯** 主菜: **納豆**

副菜:野菜たつぷりみそ汁

朝食を食べて、脳とからだを
目覚めさせ、一日を元気にスタート





子供は学校で

6月20日(木)の石神井台小学校の献立

●麦ご飯

●鉄火みそ

- ●卵焼き
- ●切り昆布の炒め煮
- ●すまし汁
- ●牛乳

≪栄養価≫ エネルギー: 574kcal

たんぱく質:17.6% (エネルギー比)

脂質:31.5% (エネルギー比)

塩分: 2.8 g



そのころ大人も

主食:ミックスサンド

主菜+副菜:チキンサラダ

乳製品:ヨーグルト

果物:バナナ

買ってきたボイルチキンと冷蔵庫にある野菜で 「チキンサラダ」に /

 \sim ・大人もしつかりお昼ご飯・ \sim

作っても買ってきても OK です。

大人も、一日のうちのどこかで乳製品と

果物を取り入れましょう。

【 今日の夕食何にする? 夕食は給食と重ならないように献立を見ておきましょう 】

タ**수**

主食:**ご飯**

主菜:かじきまぐろの

和風ソテー

副菜1:もやしの磯辺和え

副菜 2: トマト添え

使い勝手のよい食材「もやし」 「もやしの磯辺和え」

レシピは、食育実践ハンドブック「野菜とれとれ!1日5とれとれ!JP17

をご覧ください。

野菜たっぷりレシピが満載です

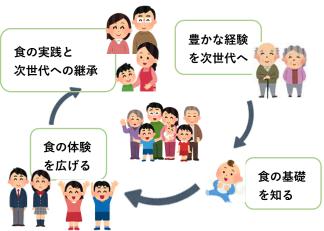




家族で取り組もう!『食育』

「食育」と聞くと、子供達が学び、身につけていくものというイメージがありませんか?令和6年3月に行われた食育に関する意識調査でも、「食育に関心がない(どちらかといえば関心がないを含む)」と答えた若い世代(20~39歳)が27%でした。

しかし、食育は生涯にわたって育んでいくもの。心と身体の健康を維持し、生き生きと暮らすために、食育で「食べる力」=「生きる力」を生涯にわたって育んでいくことが重要です。



第4次食育推進基本計画にも、生涯にわたって育みたい6つの「食べる力」を掲げています。



「第4次食育推進基本計画」啓発リーフレット

育てたい6つの「食べる力」

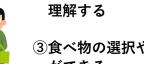
「食べる力」は、子供のころから家庭や様々な場所で身に付けていくことができます。日々の食事の中で、家族で以下の6つの「食べる力」を意識してみませんか?



②①心と身体の健康を維持 へできる



②食事の重要性や楽しさを 理解する



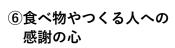
③食べ物の選択や食事づくり ができる



④一緒に食べたい人がいる



⑤日本の食文化を理解し伝える ことができる



「食べる力」を育むことは、若い世代が増加傾向にある栄養の偏りや、不規則な食事などの食生活が見直され、生活習慣病の予防にもつながります。難しく考えず、身近に出来ることから始めてみませんか。

練馬区公式ホームページ 「ねりまの食育」 をご覧ください

農地の多い練馬区では、「野菜の育ちを見る」「直接購入して食べる」「栽培体験ができる」など、地域と共に食育を進めていく環境が身近にあります。区ではこの環境を生かし、様々な食育に取り組んでいます。生活習慣病予防のために大人は1日350gの野菜を食べることが目標です。不足しがちな野菜を食べる工夫のひとつとして「ねりまの食育」をご活用ください。

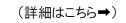
●練馬区健康推進課 Instagram●

季節の野菜を使ったレシピや、 ねりまの食育応援店が提案する レシピ等を投稿しています。

季節の野菜料理を お探しの時に!

〈ズッキーニの焼きびたし〉

和風にしても美味しい「ズッキーニ」 輪切りにしたズッキーニを焼き、 めんつゆなどをかけるあっさりした副菜です!





●ねりまの食育応援店●

練馬でいつまでも健康で暮らせるように、次のような お店を登録しています。

☆練馬産の食材を扱うお店

(練馬産野菜のお店・練馬特産食材のお店)

☆健康的な食事が選べるお店

(ヘルシーごはんのお店)

☆地域に残って欲しいお店

(あなたのいちおしのお店)

練馬の野菜を食べたい時は、《練馬産野菜のお店》 と書かれた応援店マークを探して行ってみてください。