

ねりまの家族の健康を応援します

2016年11月号

上石神井北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。
上石神井北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。

【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！】

子どもたちは？

学校で食べる
昼食



11月24日(木)の給食

- まいたけご飯
- まさごあげ
- いものこ汁
- 牛乳

《栄養価》

エネルギー：635kcal

たんぱく質：30.5g

上石神井北小学校 栄養士作成



家族で食べる

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。

朝食

- 主食：ご飯(150~200g)
主菜：納豆
副菜：具だくさんみそ汁

夕食

- 主食：ご飯(150~200g)
主菜：ぶり大根
副菜1：青菜のおひたし
副菜2：さつまいもと切り昆布の煮物

【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】2皿(2とれとれ)以上の野菜料理

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

大人の理想は？

昼食



昼食は、ほとんど外食。定食やけんちんうどんのように野菜を、たくさんとれるものなるべく選ぶようにしている。でも値段のこともあり毎日、なかなか厳しいかな。



昼食はたいてい、家で一人。なるべく前の晩の煮物などを多めに作っておいて利用したりしている。鍋物にしたときは、雑炊や麺を入れて、野菜を足すようにして工夫して食べている。



【健康づくりのメッセージ】

～11月は「糖尿病予防月間」11月14日は世界糖尿病デーです～

糖尿病は、血糖をコントロールするインスリンというホルモンの分泌量や働きが低下することによって、血糖値が高い状態が続き、全身の血管に障害がおき、さまざまな合併症を引き起こします。

糖尿病は健康診断を受けて気づくこともありますが、初期症状が乏しい為、本人が気づかないうちに病状が進行し、合併症が現れてはじめて気づくという事もあります。

平成26年度の国民健康・栄養調査によると、「糖尿病が強く疑われる者」の割合は、男性15.5%、女性9.8%となり年代では50歳代から増えていきます。

今は元気だし、まだまだ若いし…でも、年齢が高くなればなるほど生活習慣を変えるのは、なかなか難しいものです。これからも健康で過ごすために、この機会に生活習慣を見直してみませんか。

糖尿病を予防する為にも **まず健康診断を受けましょう。**



世界糖尿病デーのキャンペーンには、青い丸をモチーフにした「ブルーサークル」がシンボルマークです。

ずっと健康で過ごすために、主食・主菜・副菜のそろった食事を

11月は「糖尿病予防月間」です。

食事は ○食物繊維を多く含む食品(野菜、海藻、きのこなど)を毎食とる。

○朝・昼・夕食は規則正しい時間にとる。 ○遅い夕食の過食をしない などを心がけていきましょう。

練馬区食育実践ハンドブック

ちょっと昔のね・り・まの食卓～これからのね・り・まの食卓～より

ぶり大根

※表面のぶり大根のレシピです

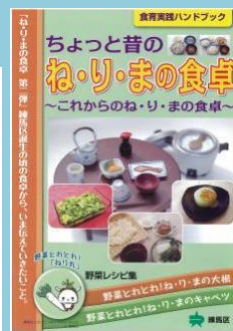
【材料4人分】

大根	1/3本
ぶり	3切
しょうが薄切り	1かけ
だし汁	適量
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ2～3

【作り方】

- ① 大根は皮をむき、3cmくらいの厚さの半月切りにして下ゆでする。
- ② ぶりは1切れを3等分に切り、沸騰したお湯に入れて霜降りし、水にとって洗う。
- ③ 鍋に①の大根とだし汁をひたひたまで加え、みりん、しょうゆ、酒を加えてことこと煮る。
- ④ 大根が煮えたら、②のぶりとしょうがを加え、煮立ったらアクをとり、落し蓋をして煮る。

大根まるごと1本、上手に使って野菜たっぷり



練馬区誕生の頃のねりまの食卓を振り返り、今も受け継がれ、地域に伝わる豊かな食文化をまとめています。練馬区に住んでいる人たちがどんな食生活を経て、今の食卓があるかを知ることで、これからの食生活を考えるきっかけになるハンドブックです。

ふろふき大根のきのこあん

【材料4人分】

大根	※を4切程度
昆布	適量
きのこ(お好みで)	200g
だし汁	200ml
みりん	小さじ2強
しょうゆ	小さじ2
水溶き片栗粉	適量
みつば	適量
お好みで、ゆずの皮をそえる	

【作り方】

【ふろふき大根】

- ① 大根1本は、厚さ3cmの輪切りにして皮をむき、角を面取りして米のとぎ汁で下ゆでする。大根がほぼ煮えたら水洗いし、鍋に昆布を敷いて大根を並べ、水をひたひたに加えて、弱火で軟らかくなるまで煮る。※

【きのこあん】

- ② きのこは食べやすく切るか、小房にほぐす。
- ③ だし汁を煮たて、きのこを加えてから調味し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、①で煮た大根の上からかけて、みつばを散らす。

練馬区内の農地で11月に収穫される野菜は、キャベツ・にんじん・ネギ・小松菜・練馬大根・白菜・ほうれん草・みずな・ブロッコリー・さつまいも・里芋・なす・じゃが芋・カリフラワー・春菊などです。身近な所で野菜の育ちを見ることができます。



関保健相談所からのご案内

健診結果 気になりませんか？

- ◆管理栄養士が栄養相談をお受けします！（無料）
- ◇健康相談（予約制） ◇電話相談（随時）

練馬区公式ホームページ

「ねりま」の食育



農地が身近にある「ねりま」ですずっと健康に暮らしたい…ねりまならではの豊かな環境を大切に、食事は楽しく、適量をバランスよくとることを実践できるように練馬区公式ホームページの

「ねりま」の食育をご活用ください

◆野菜たっぷりの健康的な食生活については
食育実践ハンドブック



「野菜とれとれ！1日5とれとれ！」

講習会のお知らせ

保健相談所では食生活に関する講習会を実施しています。

食生活応援講習会

「地域のなかで、我が家の食と防災」
～体験型教室～

震災時に考えられる被害を想定して地域のなかで我が家では、そのとき食はどうなるのか、考えておくといざというとき役立ちます。

日時：12月16日(金) 午前10時～11時30分

場所：関保健相談所

申し込み 問い合わせ：電話で関保健相談所へ

11月21日(月)より、受付開始

(発行)

関保健相談所 栄養担当係 TEL3929-5381