

ねりまの家族の健康を応援します

2017年9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。

子どもたちは

学校で給食を食べる

昼食



9月25日(月)の給食

秋ご飯
ぎせい豆腐
けんちん汁
牛乳

栄養価

エネルギー: 580kcal

たんぱく質: 26.6g

上石神井北小学校 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、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: 野菜たっぷりみそ汁

夕食

主食: ご飯(150~200g)
主菜: 缶詰のさんま蒲焼と
野菜の卵とし
副菜1: 夏野菜の焼き浸し
副菜2: もやしの磯辺和え

備蓄品を使った1品
小松菜や
大葉・青ネギを入れる
と彩りも良い

【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)
【副菜】1~2皿の野菜料理を食べる

パンの場合は6枚切り食パン1.5枚
具たくさん味噌汁を、具たくさんスープに
麺の場合はゆで麺、1袋位の量です。

*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。

今月のおススメ副菜(野菜)レシピ

練馬区は1年中、身近な農地で野菜の育ちを見ることができます。

野菜たっぷり、小鉢2杯の2とれとれのレシピです。



夏野菜の焼き浸し

【材料 2人分】

かぼちゃ 1/10個(70g)
ズッキーニ 1/3本(50g)
なす 1本(70g)
にんじん 1/2個(50g)
ピーマン 1個(40g)
サラダ油 大さじ1(12g)
酢 大さじ1(15g) 酒 大さじ1(15g)
しょうゆ 大さじ1(18g) 砂糖 少々



【作り方】

かぼちゃ、にんじんは5mm厚さの薄切り、ズッキーニ、なすは1cm厚さの斜め切り、ピーマンは大きめの乱切りにする。
調味料を合わせる。
ポウルに野菜を入れ、サラダ油をかけて手で野菜にまがしつける。
焼き網かグリルで両面を焼き、熱いうちににつけ、冷めてから盛り付ける。

夕食にもう1品の野菜料理

すぐにできる小鉢1杯の1とれとれ

もやしの磯辺和え

食育実践ハンドブック野菜とれとれ! 1日5とれとれ! P.17より

【作り方】もやしはさっとゆでて水気を切る。
しょうゆとだし汁少々で和え、ちぎったのりを混ぜる。

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。



9月は「健康増進普及月間」と「防災週間」のある月です。

毎日の健康的な食事と合わせて災害への備えも考えてみませんか。



いざという時の「食」に備えて ～まず「命」そして命をつなぐのは「食」～

大きな災害時には、ライフラインが止まったり、物流が滞ったり、日常生活が一変します。いつ起こるか分からない災害への備えは「防災のために特別に備える」ことに加え、普段の生活の中で「普通に入れ替わるもの（普段の食事に使い、家にある食品）」で考えてみませんか。日常の食生活で「主食」「主菜」「副菜」をそろえて食べていると、普段から常備されている食材の栄養バランスもよくなりそうですね。

★**冷蔵庫にあるもの** 牛乳やハム・チーズなどはすぐに食べられますが、冷蔵庫は、電気が止まると「時間の経過」と「ドアの開閉」とともにただの箱になります。

そして食べられなくなったものは、迷わず処分

★**常温で保存できるもの** 米や高野豆腐・切干大根などの乾物は心強い備蓄品になります。1袋使い始めたら、1袋購入しておくで備蓄になります。乾物を使用した煮物は和食の良さを感じながら、次の世代にも伝えていきたい家庭の味です。冊子『食と防災』の40ページで「切干大根と高野豆腐の煮物」をご紹介します。普段はお鍋で作ってみてください。

家族の構成や年齢などで「今の我が家」に必要な物や量は変化していきます。「防災週間」のある9月を機会に「災害への備え」について考えてみましょう。また、リーフレット『いざという時の「食」に備えて』は、練馬区のホームページ「ねりま」の食育に掲載されています。ぜひご活用ください。



- ・リーフレット『いざという時の「食」に備えて』
- ・左下 冊子『食と防災』

地震だけでなく、台風、雪、インフルエンザ等で、外出が困難な時にも役に立ちます

関保健相談所からのご案内

練馬区公式ホームページ

「ねりま」の食育



練馬区ですと健康に暮らしたい。食事は楽しく、

適量をバランスよくとることができるように

練馬区公式ホームページ「ねりま」の食育

をご活用ください。



＜講習会のお知らせ＞

「生活習慣病予防講座・糖尿病予防」

日時： 9月29日(金)午前10時～正午 運動編

健康運動指導士 松井 浩

10月4日(水)午前10時～正午 医師の話

日本大学板橋病院 阿部雅紀教授

10月18日(水)午後1時半～3時半

食事と生活の話 管理栄養士・保健師

場所：関保健相談所

申込み：お問い合わせ 関保健相談所

(発行)

関保健相談所 栄養担当係 3929-5381