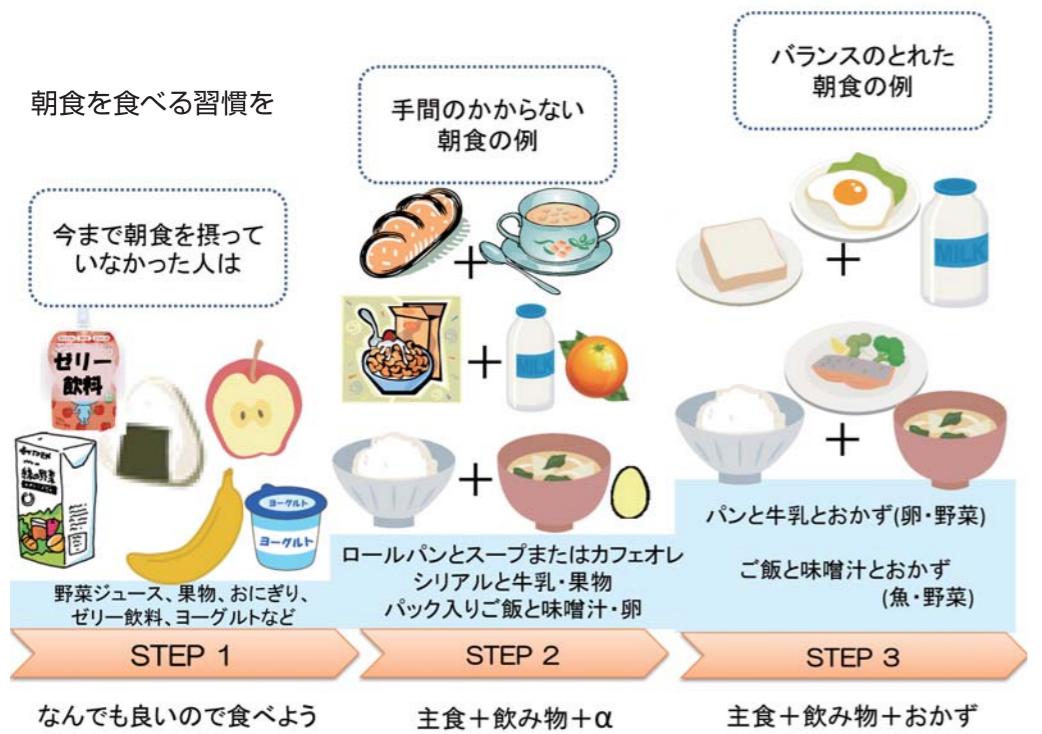


食事

■食事のリズムを楽しむ

1. 朝ごはん、食べてますか？

1日3食バランスよく食べることは、健康を維持するための基本ですが、忙しい朝や食欲が無い朝もあるでしょう。そのような時でも、何か食べるようにしましょう。朝食を食べると血糖値と体温が上がり、集中力や仕事へのやる気がアップします。また、1日3食規則正しく食べることで健康的な食生活につながります。



2. 夜遅い時間の食事(間食)は控えめに

夜遅い食事や食べ過ぎは肥満につながるので、すぐにやめましょう。また、仕事の都合で、夕食が遅くなることもあります。夕食が遅いと、翌朝あまり食欲がでません。さらに、睡眠前の食べ過ぎは睡眠の質を低下させてしまいます。

夕食が遅くなる時は、①ご飯などの主食を控えめ目にする、②揚げ物や油の多い肉類は控え野菜を多くする、③余ったおかずは翌朝に回すなどの工夫をしましょう。

3. しっかり噛んで、ゆっくりと

早食いは肥満のもとです。しっかり噛んで食べると、食材の味をしっかり楽しめるほか、ゆっくり食べることにつながり、食べ過ぎを予防できます。また、ゆっくり食べることで、満腹中枢も刺激され、満足感が得られます。

そのため、食べる時には噛む回数を数えたり、食材も大きく切ったものを使ったり、柔らかい食べ物よりも、固いものを選ぶようにすると良いでしょう。

■ちょうどいい量の食事を楽しむ

1. 食事は腹八分目にしてますか？

エネルギーの摂りすぎを防ぐには「もう少し食べたい」でやめましょう。多いと思ったら、もったいないと思わず残しましょう。作りすぎない、買すぎない、そして家族との会話を楽しみながらゆっくり食べるのが腹八分目のコツです。

2. お菓子や飲み物のエネルギー(熱量)を知っていますか？

菓子パンやスナック菓子など高エネルギーなものは、食べ過ぎに注意しましょう。また、ジュースや缶コーヒーなどもエネルギーが高いものもあります。1日の間食は200kcal以下を目安にしましょう。また、お茶や水などを上手に活用し、水分補給をしましょう。

菓子類のエネルギー(kcal)

	100kcal	200kcal	300kcal	400kcal	
ところてん 110g	まんじゅう*3 35g	カステラ 50g	シュークリーム 90g	チーズケーキ 100g	
あめ 20g	ポテトチップス 30g	クッキー 50g	ショートケーキ 150g		
チョコレート 15g	あんパン 60g	どら焼き 85g	アイスクリーム 155g		
ゼリー 40g	ブラン 110g	せんべい 65g			
スポーツドリンク*3 250ml	練りようかん 60g	チョココロネ*2 80g			
缶コーヒー 250ml	クリームパン*2 60g	ジャムパン*2 100g			
サイダー 250ml	あんみつ 155g	デニッシュベストリー*2 75g			
			メロンパン*1 120g		

出典：「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル

コラム

市販の菓子や飲み物には、栄養成分を表示している物が多くありますので、その表示を参考にしましょう（食品表示基準）。p18の栄養成分表示の例をご参照ください。

■偏らない食事を楽しむ

1. 食卓に、主食・主菜・副菜がそろってますか？

毎回の食事で「主食」、「主菜」、「副菜」をそろえると、エネルギーやたんぱく質以外にも、ビタミンやミネラル等必要な栄養素がバランス良くとれます。毎回「主食」、「主菜」、「副菜」がそろうような食事に心がけましょう。

外食やコンビニを利用する場合でも、丼物や麺類といった単品ではなく、野菜の小鉢を追加するなどの工夫で、栄養バランスもアップします。

主食・主菜・副菜を

主食

(エネルギーの供給源)

ごはんやパン、麺類など炭水化物の多いもので、エネルギーのもとになります。



主菜

(たんぱく質の供給源)

肉・魚・卵・大豆製品など、たんぱく質が多いもので、主にからだをつくるもとになります。



副菜

(ビタミン・ミネラルの供給源)

野菜を中心としたもので、主にからだの調子を整えます。

