

健康な未来へ  
あなたをナビゲート **食育ナビ**  
**やさい編**

**あなたの野菜関心度をチェック!**

START **Yes** **No**

1日に野菜料理を5皿以上食べていますか

1皿分 = 野菜サラダ、具だくさん味噌汁、付け合わせ野菜、ほうれん草のお浸し

※具だくさんの味噌汁やカレーライス、付け合わせ野菜も1皿とカウント!

2皿分 = 野菜の煮物、酢豚、野菜ラーメン、野菜炒め

野菜不足だと感じていますか

半年以上続けて食べていますか

野菜の量を増やしていきたいと思いませんか

考えたこともない、まだ行動に移せていない、増やそうと取り組んでいる

①へ、②へ、③へ

当てはまる野菜のページを開いてみましょう!  
あなたにピッタリの情報をお届けします。

岡山県

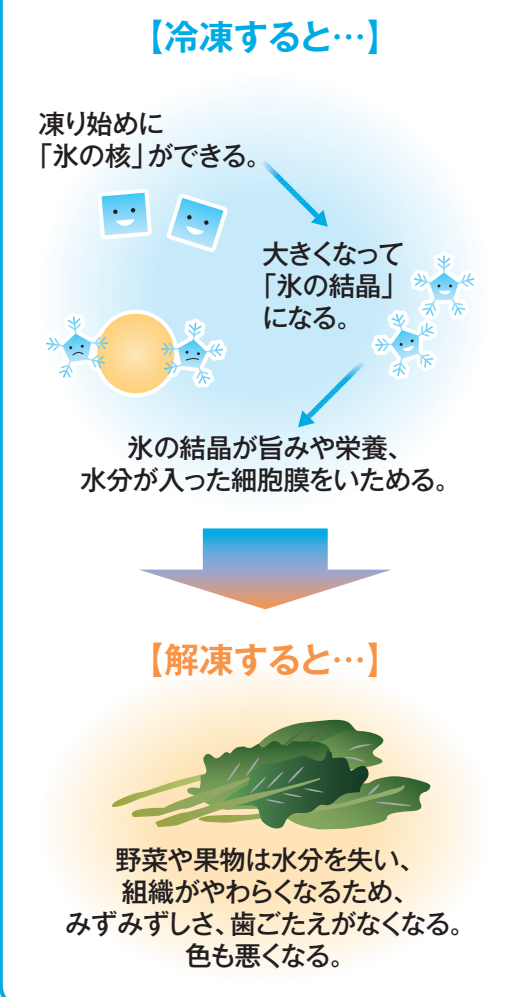
**野菜の保存方法 ⑤**

野菜を買ってみたいけど  
忙しくて使い切れなかった!

**上手に冷凍保存! 野菜をおいしく長持ちさせましょう!**

⚠ 水分が多い野菜は冷凍保存でダメージを受けやすい!

**冷凍するとき起きる変化とは…?**



**冷凍前のひと工夫**

**【きゅうり、だいこん】**

★きゅうりは塩もみしてから冷凍しましょう。  
★だいこんはおろしてから冷凍しましょう。  
そのままサラダや酢の物に!

**【なす】**

★焼いて皮を剥いてから冷凍しましょう。  
輪切りにして炒めてからでもOK!  
凍ったままスープや炒め物に!

**【たまねぎ】**

★スライスしてから冷凍しましょう。  
★メリット★ やわらかくなっているので水分の蒸発も早くスピーディーに餡色玉ねぎに。

**【だいこん、にんじん、ごぼう】**

★食べやすい大きさに切ってから冷凍。  
凍ったまま調理しましょう。  
★メリット★ 中まで味が入りこみやすく調味料の量が少なくてすみます。

市販の冷凍野菜はすでに加熱処理されています。  
解凍するときは加熱のし過ぎに注意しましょう。

**「食品ロス」考えたことがありますか?**

※まだ食べられるのに捨てられている食べ物のこと



皆さんが野菜を無駄なく食べることは食品ロスの軽減にもつながります。

世界中で飢餓に苦しむ人々への世界の食糧援助量

約320万トン

日本における家庭からの食品ロス

約316万トン その約半数が野菜類  
(日本の食品ロス: 632万トン)

参考: 食糧援助機関発表の数値

**無理なく続けるコツ ④**



不足している野菜一皿分(約70g)を食事に取り入れてみよう

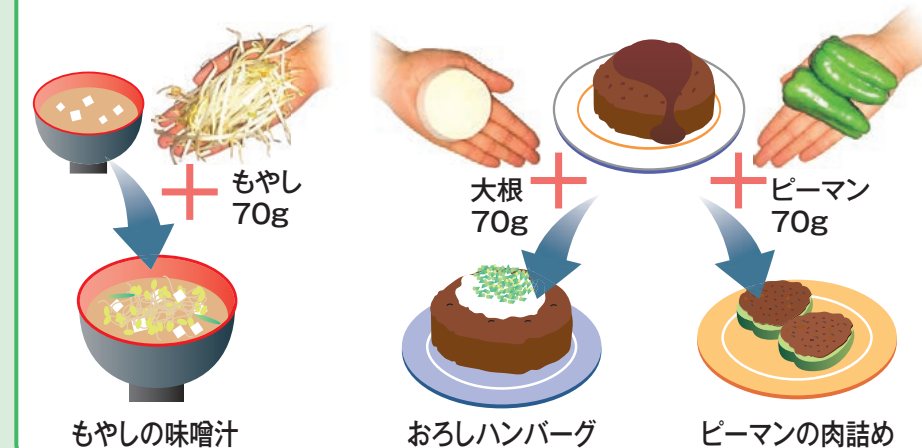
**家庭でも簡単に★野菜のちょい足しテクニック!**

自分の手のひらを使って不足分の野菜を実感しよう

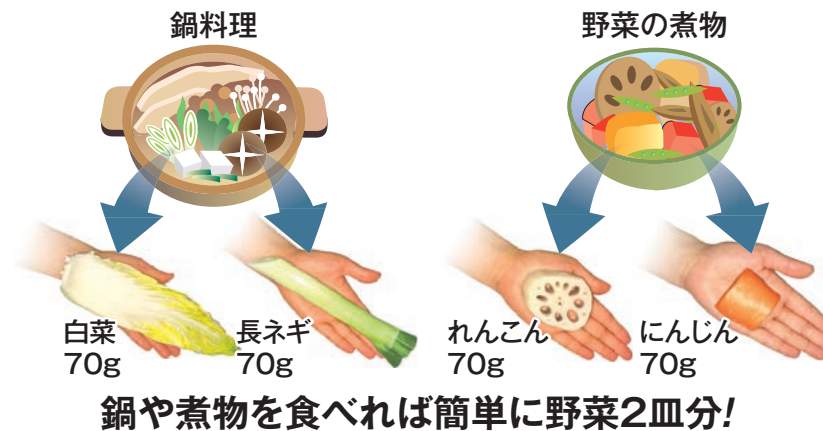
**いつもの食事に一品料理を追加**



**ひと手間加えて不足分をチャージ**



**会食や外出が続いた後の疲れた胃には…  
野菜たっぷりメニューを**



**夜遅く食事をされる方へ**

夜遅い時間の食事は、空腹によりつい食べ過ぎてしまうことも。夜型の食生活は朝食の欠食も招くほか、肥満につながる可能性があります。食べるのが遅くなる時はエネルギーの低い食品(野菜、きのこ類、豆腐など)を意識して選んでみましょう。

**野菜ジュースは上手に活用**

野菜ジュースは、加工する過程で食物繊維やビタミンなどの栄養成分が減少してしまうため、同じ量の野菜を食べたことにはなりません。また、ジュースは“噛む”動作をしないため満腹感も得られにくいと言えます。



外食や時間のない時などに上手に活用することがおすすめです



野菜を簡単に保存するコツは? ⑤

※飲みやすくするために果物の割合が高いものもあります。野菜がどのくらい含まれているのかを確認してみましょう。

晴れの国おかやまには  
もんげー美味しい  
特産野菜がたくさん!



**岡山県の特産野菜で1日350g!**  
(野菜料理5~6皿分)

緑黄色野菜120g、淡色野菜230g  
の摂取が推奨されています。  
色とりどりの野菜をバランスよく摂取しましょう。

自分に合う新しい発見はありましたか?  
今より「あと少し」野菜を食べてみよう。  
この食育ナビが健康を見直すきっかけづくりになりますように。

【お問合せ】  
岡山県保健福祉部健康推進課  
〒700-8570 岡山市北区内山下2-4-6  
Tel.086-226-7328

©岡山県「ももっちゃん」

# ① なぜ野菜を食べるの？



最近なんだか調子がよくない・・・  
健康診断では問題はなかったんだけど。

## 当てはまる症状はありませんか？



これらの原因の一つには「**野菜不足**」があるようです。

※野菜には食物繊維やビタミン、ミネラル(カルシウム、カリウム、鉄分)が多く含まれています。

### 食物繊維

腸の調子を整える手助けをします。便秘を防ぐうえで欠かせません。

### ビタミン

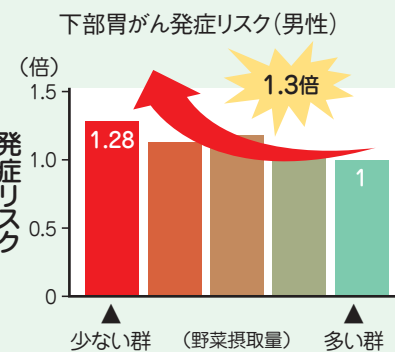
体の調子を保つ手助けをします。体ではほとんど合成できないので、食事からの摂取が必要です。

### ミネラル(カリウム)

余分なナトリウム(食塩)を体外に排泄する手助けをします。食塩の取り過ぎを調節します。

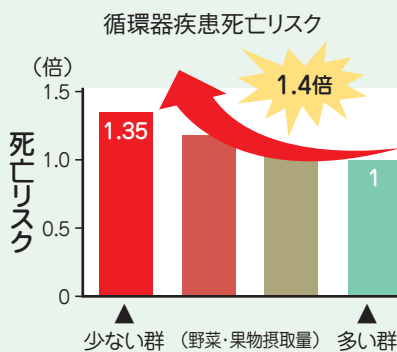
## さらに! 野菜の摂取量が少ないと、こんな病気のリスクが高まります

### 胃がん



参考: 国立がん研究センター Shimazu T et al. Ann Oncol. 2014;25:1228-1233  
※胃がんだけでなく、大腸がん、食道がん、乳がん、膵臓がんなどでも同様な結果が得られています。

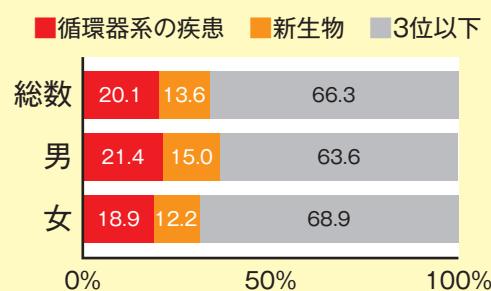
### 脳卒中・心筋梗塞(循環器疾患)



参考: 厚生労働省研究班 Okuda N et al. Eur J Clin Nutr. 2015;69:182-188  
※野菜に多く含まれる食物繊維と循環器疾患死亡リスクにも関係があると報告されています。

## みんなの負担もヘルシーに

### 傷病分類別医療費



資料: 厚生労働省 平成26年国民医療費の概況  
循環器疾患、新生物は医療費の中でも多くの割合を占めています。野菜を食べて自分の体も社会の医療費の負担もヘルシーに。

# ② どのくらい食べているの？

## まずは“岡山の現状”について確認しておきましょう。

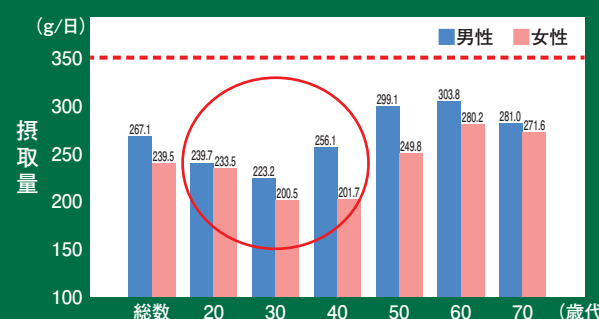
### 【全国の野菜摂取量の状況(20歳以上)】



摂取目標量350gに達していません。

参考: 厚生労働省「国民健康・栄養調査」

### 【岡山県の野菜摂取量(20歳以上)】



特に20歳代から40歳代の野菜摂取量が少なくなっています。

資料: 平成28年県民健康調査 速報値

## このような食事をしている人は野菜不足に要注意。

### 外食することが多い

麺類、丼物などの単品メニューは野菜の量が少なくなりやすいです。サラダなどのサイドメニューを利用しましょう。

### 和食より洋食が好き

洋食は和食より脂質の割合が高く、野菜の量が少くなりやすいので、メニューを選ぶ際に気をつけましょう。

### 主菜ばかり食べている

主菜だけでお腹をいっぱいせずに、副菜も組み合わせましょう。

※主菜: たんぱく質の供給源となる肉、魚、卵、大豆料理。  
副菜: 各種ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源となる野菜、きのこ、海藻料理

### 朝食を抜くことが多い

朝食を抜く人は野菜の量が少くなりやすいです。朝、昼、夕、1日3回の食事のリズムをつくりましょう。

### サプリメントで栄養を補う

野菜はいろいろな成分が組み合わされて効果を発揮しています。そのためサプリメントだけを摂取しても野菜と同じ効果は得られません。

#### <過剰摂取に注意>

大量に摂るとかえって体に悪い作用を示すものもあるので注意が必要です。

### ビタミンA



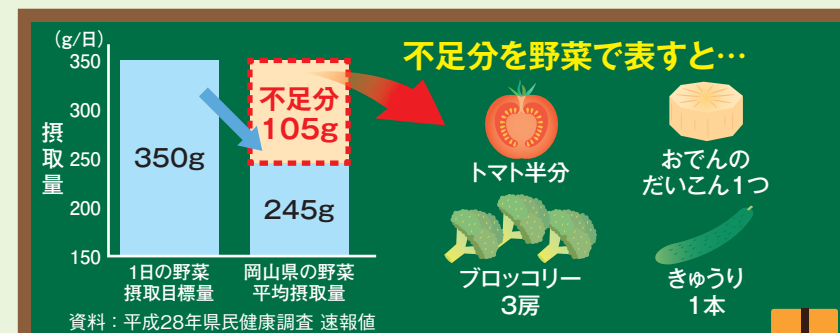
### ビタミンD



サプリメントはあくまで“補助”食品  
まずは食事を見直してみましょう

# ③ あと少し野菜を増やそう

## 野菜摂取目標量との差はあとどのくらい？



## 外食の時はどうすればいいの？ メニューを選ぶときのポイント

### 【コンビニエンスストア編】

### 菓子パンより野菜のサンドイッチ



### サラダをプラス



### 彩りをプラス



色どりのきれいなお総菜やお弁当を選ぶと摂れる野菜の種類が増えます

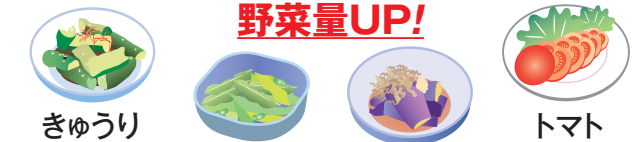
お店を選ぼう 岡山県では栄養成分を表示する飲食店等を「栄養成分表示の店」として登録しています。いつも同じ店を利用している方はこのステッカーを目印に、新たなお店を開拓してみませんか。

### 【外食編】

### 付け合わせの野菜は残さない!



### 宴会は野菜メニューでスタート!



### 野菜メニューにチェンジ!



チャーハン 中華丼  
★野菜の小鉢がついた定食メニューもおすすめ

# それでも野菜を食べなくて大丈夫？

## ② 普段どのくらい野菜を食べているの？

## ③ あとどのくらい食べたらいいの？

## ④ 無理なく野菜を食べるコツは裏面へ