

ねいまの家族の健康を応援します

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。本紙は大泉南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

やつみよう!
◎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。



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：野菜たっぷりみそ汁

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



昼食



子供は学校で

6月27日（木）の大泉南小学校の献立

- ごはん
- 豆腐ハンバーグ（おろしソース）
- 豚肉と切干大根の炒め物
- みそ汁（油揚げ、えのき、じゃが芋、
ほうれん草）
- 牛乳

《栄養価》 エネルギー：623kcal
たんぱく質：28.7 g
脂質：27.6% (エネルギー比)

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

買って来たボイルチキン
と冷蔵庫にある野菜で
「チキンサラダ」に

～・大人もしっかりお昼ご飯・～

作っても買ってても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。

夕食



主食：ご飯
主菜：かじきまぐろの
和風ソテー¹
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！」P17
をご覧ください。

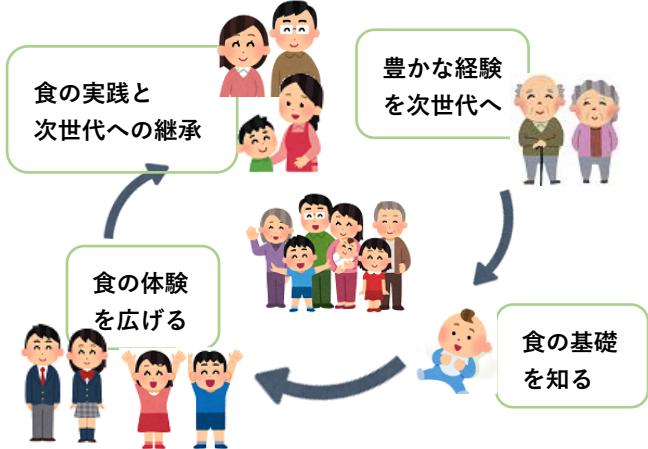
野菜たっぷりレシピが満載です



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すが、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

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。

〈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！



(詳細はこちら→)

季節の野菜料理を
お探しの時に！



●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。