

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。本紙は光が丘秋の陽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きます。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：光が丘保健相談所栄養担当係 電話 5997 7722

【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



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。



1日のどこかで



牛乳1杯（200ml）と、果物100g程度（りんごなら約1/2個分）

朝食



家庭で

- 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28日（金）の光が丘秋の陽小学校の献立

- 麦ごはん
- さばの香味焼き
- 野菜のオイスターソース炒め
- かきたま汁
- 牛乳

栄養価 エネルギー：582kcal
たんぱく質：20.3%（エネルギー比）



そのころ大人も

- 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

買って来たポ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～
作っても買ってきても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。

【今日の夕食何にする？ 夕食は給食と重ならないように献立を見ておきましょう】

夕食



家庭で

- 主食：ご飯
- 主菜：かじきまぐろの和風ソテー
- 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。

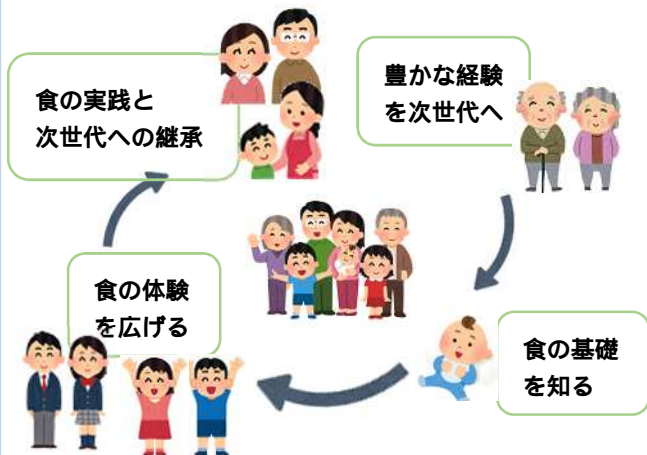
野菜たっぷりレシピが満載です



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せんか？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

育てたい6つの「食べる力」

「食べる力」は、子供のころから家庭や様々な場所で身に付けていくことができます。日々の食事の中で、家族で以下の6つの「食べる力」を意識してみませんか？



心と身体の健康を維持できる

食事の重要性や楽しさを理解する



食べ物の選択や食事づくりができる

一緒に食べたい人がいる



日本の食文化を理解し伝えることができる

食べ物やつくる人への感謝の心



「食べる力」を育むことは、若い世代が増加傾向にある栄養の偏りや、不規則な食事などの食生活が見直され、生活習慣病の予防にもつながります。難しく考えず、身近に出来ることから始めてみませんか。

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ください。

