【↓♥♥ノノ♪【●●●//◆【↓♥♥ノノ♪【●●●//▼ 健康寿命をのばそう!

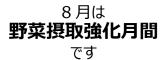
ヘルシーメニュー

8月10日(水)

献立作成・問合せ先:南保健センター管理栄養士

【本日の献立】

- ・ごはん
- ・白身魚の焼きびたし
- かぼちゃとお豆のサラダ
- ・レタスとにんじんのスープ
- ・くだもの







南区健康寿命延伸キャラクター 「なんだべあ」

	本日の栄養価	ヘルシーメニュー基準 ※ (1 食当たり)
エネルギー	645kcal	500~650kcal
たんぱく質	25.4 g	
脂 質 〔脂肪エネルギー比〕	19.2g (26.8%)	25%程度
食塩相当量	2.9 g	3.0g程度
野菜の量	206g	100g以上

^{※「}ヘルシーメニュー」とは健康に配慮したメニューであり、栄養バランスの良い食事の参考になるように、献立を考えたものです。(札幌市「栄養成分表示の店」推進事業要領に基づく)

* |日に摂取するエネルギー量等の目安 *

		18~29 歳	30~49 歳	50~64 歳	65~74 歳	75 歳~		
エネルギー ^{※1} (kcal)	男性	2,650	2,700	2,600	2,400	2,100		
	女性	2,000	2,050	1,950	1,850	1,650		
たんぱく質 (g)	男性		0					
	女性	50						
脂質 (g) ^{*2}	男性	59~88	60~90	58~87	53~80	47~70		
	女性	44~67	46~68	43~65	41~62	37~55		
今 Hm (土) ()	男性		21	20				
食物繊維(g)	女性		18	17				
野菜使用量		(目標) 1 日 350g 以上(1 食 120g 程度)						
食塩相当量		(目標) 男性 7.5g 未満、女性 6.5g 未満						

○ 白身魚の焼きびたし

【作り方】

- ① Aの材料を合わせ、つけ汁をつくっておく。
- ② 白身魚に塩と酒をふり、10分程度おく。
- ③ たまねぎは薄切り、いんげんは 4cm 長さに切る。 パプリカはせん切り、エリンギは食べやすい大き さに裂く。
- ④ フライパンに油大さじ1を熱し、③を焼き、火が 通ったら熱いうちにつけ汁に浸す。
- ⑤ フライパンに小さじ4の油を熱し、魚の水けをふき、片栗粉を付けて焼く。
- ⑥ ⑤に④をかけて味をなじませ、冷めてから盛り付ける。

◇ かぼちゃとお豆のサラダ

【材料(4人分)】

かぼちゃ・・・240g(1/4 個程度) 蒸しミックスビーンズ・・・・・40g マヨネーズ・・・・大さじ1と1/2 ヨーグルト・・・・大さじ1と1/2 ツナ(油をきったもの)・・・40g レモン果汁・・・・・大さじ1/2 塩・・・・・・少々 こしょう・・・・・・・・少々 ブロッコリー・・・・・・・4個

【作り方】

- ① かぼちゃは種とわたを取り除き、適当な大きさに切る。電子レンジで加熱し、フォークで粗くつぶす。ミックスビーンズも電子レンジで温めておく。
- ② ブロッコリーは小房にわけ、ゆでる。
- ③ A を混ぜ、ソースを作る。
- ④ ①が温かいうちに③と合わせる。
- ⑤ 器に盛り、ブロッコリーとミニトマトを添える。

ひレタスとにんじんのスープ

【材料(4人分)】

【作り方】

- ① レタスはちぎり、にんじんは短冊切り、ベーコンは 1cm 幅に切る。
- ② 鍋に水を沸かし、スープの素を入れる。
- ③ ②に人参、ベーコンを加え、沸騰したら火を止める。
- ④ 食べる直前に再び沸騰させ、レタスを入れて、 こしょうで味を調える。

○ くだもの

季節のくだもの(下記の栄養価はりんごで計算)

* 本日の栄養価 *

献立名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	野菜量 (g)
ごはん	252	3.8	0.4	0.4	0.0	_
白身魚の焼きびたし	195	15.2	9.3	1.6	1.7	76
かぼちゃとお豆の サラダ	150	5.5	7.7	3.6	0.3	85
レタスとにんじんの スープ	31	0.9	1.7	0.8	0.9	45
くだもの	17	0.0	0.1	0.4	0.0	_
合計	645	25.4	19.2	6.8	2.9	206

- ※ レシピ通りの分量で調理すると、上記の栄養価となります。
- ※ 食堂で提供するヘルシーメニューは、食材の入荷等により、一部変更することがあります。

低栄養予防は「健康寿命の延伸」への道しるべ

健康寿命を延ばすには、日々の食事を

しつかりとることが大切です!

最近は、若年世代の"やせ"やシニア世代

の"低栄養"が問題になっています。

改めて食事を見直してみませんか?

健康寿命とは?

健康上の問題で日常生活が 制限されることなく 生活できる期間 のことです



「たくさん」よりも**「まんべんなく」**

毎日 10 の食品群を摂取すると、健康寿命の延伸につながります!

≪「10食品群チェックシート」で食事を見直してみましょう!≫

チェックの仕方

- ①1日で食べた食品群に○を付けます。(ヘルシーメニューで使った食品のところには○を付けてあります。)

	肉類	卵 卵製品	牛乳 乳製品	油脂類	魚介類	大豆 大豆製品	緑黄色 野菜	いも類	くだもの	海藻類	合計
今日	0			0	0	0	0		0		6

※主食(ごはん・パン等) **も合わせて食べましょう。**

元気な体づくりのために 目標は毎日 **7** 点以上!



本日の合計点数は何点になりそうですか? たとえば、朝食に卵焼きを食べた方は、卵・卵製品の欄に〇が付き、合計7点となります。

※10 食品群シートに関するプリントは、**南区役所 3 階食堂**にて配架していますので、どうぞ ご自由にお取りください♪