

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
しっかりと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。）
- ②○がついた数をその日の点数とします。
☆10点に近いほど「まんべんなく」食べられていることになります！

	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	○		○	○	○	○	○		○		7

※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○が付き、合計8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♪



健康寿命をのばそう！

ヘルシーメニュー

令和6年8月14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
- ・白身魚の焼き浸し
- ・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

8月は
野菜摂取強化月間
です

野菜は
1日350g以上
食べましょう！



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		621 kcal	500~650 kcal
たんぱく質		29.6 g	
脂 質 〔脂肪エネルギー比〕		17.0 g (24.6%)	25%程度
食塩相当量		2.9 g	3.0 g程度
野菜使用量		206 g	100 g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）

* 1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	65			60						
	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					
食物纖維 (g)	男性	21			20						
	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										

※1 座り仕事が中心だが、歩行、家事、軽いスポーツ等を5時間程度行う場合

※2 上記※1エネルギー量より算出 (20~30%エネルギー)

★ ごはん(1人150g)

★ 白身魚の焼き浸し

【材料（4人分）】

白身魚	100g×4切れ
塩	小さじ1/4弱
酒	小さじ4
片栗粉	小さじ4
たまねぎ	3/4個
さやいんげん	8本
赤パプリカ	50g
黄パプリカ	50g
エリンギ	1本
サラダ油	(野菜用) 大さじ1 (魚用) 小さじ4
A	ポン酢しょうゆ 大さじ4強 湯 大さじ3強 砂糖 小さじ1 一味唐辛子 少々

【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、さやいんげんは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、魚の水気をふき、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
A 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	60g
ミニトマト	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。

✿レタスとにんじんのスープ

【材料（4人分）】

レタス………葉4枚（100g）
にんじん………1/2本（80g）
ベーコン……………1枚
コンソメの素（顆粒）…小さじ2弱
水……………600ml
こしょう……………少々

【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、コンソメの素を入れる。
- 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)	野菜使用量 (g)
ごはん	252	3.8	0.4	0.4	0.0	—
白身魚の焼き浸し	183	19.3	7.0	1.6	1.7	76
かぼちゃとお豆の サラダ	139	5.6	7.8	3.9	0.3	85
レタスとにんじんの スープ	30	0.9	1.7	0.8	0.9	45
くだもの	17	0.0	0.1	0.4	0.0	—
合計	621	29.6	17.0	7.1	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。