

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

- ① 1 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	イモ類	くだもの	海藻類	合計
今日	○		○	○			○		○		5

※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、朝食に目玉焼きを食べた方は、卵・卵製品の欄に○が付き、合計 6 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♪

健康寿命をのほそう！

ヘルシーメニュー

令和6年9月25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
- ・鶏肉とマッシュルームのクリーム煮
- ・カラフルきんぴら
- ・レタスとれんこんのサラダ
- ・くだもの

しっかり食べて
低栄養予防！

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	608kcal	500～650kcal
たんぱく質	29.6g	25%程度
脂 質 〔脂肪エネルギー比〕	17.0g (25.2%)	
食塩相当量	2.7g	3.0g程度
野菜使用量	167g	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）

* 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
食物繊維 (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 座り仕事を中心だが、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)

9月は「食生活改善普及運動月間」です

主食・主菜・副菜は、健康な食事の第1歩。多様な食品から、からだに必要な栄養素をバランスよくとる秘訣は、毎日の食事で、主食・主菜・副菜を組み合わせる食べることです。



食事をおいしく、バランスよく

☆ ごはん(1人150g) 【主食】

☆ 鶏肉とマッシュルームのクリーム煮 【主菜】

【材料(4人分)】

	鶏ささみ	300g
A	塩	小さじ1/4
	こしょう	少々
	牛乳	大さじ1
	マッシュルーム	1パック(100g)
	たまねぎ	1個(200g)
	さやいんげん	8本
	サラダ油	小さじ2
	バター	20g
	小麦粉	大さじ2
	牛乳	400ml
	顆粒コンソメ	小さじ1強
	こしょう	少々

【作り方】

- ① 鶏ささみは一口大のそぎ切りにし、Aで下味をつけて5分程度おく。
- ② たまねぎは薄切り、マッシュルームは食べやすい大きさに切る。さやいんげんはゆでて、3cm長さに切る。
- ③ フライパンに油を温め、中火で鶏ささみの両面を焼き、色が白く変わったら取り出す。
- ④ 同じフライパンにバターを入れ、たまねぎとマッシュルームを中火で炒める。小麦粉を加えて色づかないように炒める。
- ⑤ 小麦粉がダマにならないように牛乳を入れ、よく混ぜながら顆粒コンソメを加える。
- ⑥ とろみが出てきたら③を戻し入れ、煮る。
- ⑦ さやいんげんを加え、こしょうで味を調える。

☆ レタスとれんこんのサラダ 【副菜】

【材料(4人分)】

	サニーレタス	60g
	きゅうり	1本
	れんこん	80g
	ミニトマト	4個
A	しょうゆ	大さじ1
	酢	大さじ1
	サラダ油	大さじ1
	白いりごま	小さじ1

【作り方】

- ① レタスは食べやすい大きさにちぎり、きゅうりは輪切りにする。れんこんは皮をむいて薄い半月切りにし、さっとゆでる。
- ② ボウルにAを合わせ、①を入れて和える。
- ③ ②を器に盛り、ミニトマトを添える

★ カラフルきんぴら 【副菜】

【材料（4人分）】

ごぼう……………30cm（60g）
 にんじん……………1/3本（40g）
 エリンギ……………1本
 しらたき……………50g
 ピーマン……………1個
 サラダ油……………小さじ2
 A 酒……………大さじ2
 みりん……………大さじ2
 しょうゆ……………大さじ1
 一味とうがらし……………少々

【作り方】

- ① ごぼうは太めの千切りにして水につけ、アクを抜く。にんじん、エリンギ、ピーマンも太めの千切りにする。しらたきは3～4cm長さに切り、水からゆでる。
- ② フライパンに油を熱し、水切りしたごぼう、にんじん、エリンギ、しらたきを強火で炒める。
- ③ ②がしんなりしたらAを加え、中火にしてピーマン、一味とうがらしを入れて炒める。

食改さんとは・・・？

正式名称は「食生活改善推進員」。通称「食改さん」と呼ばれています。料理を通じて健康的な食生活を地域住民にお伝えするボランティア団体で、親子料理教室や高齢者の食生活講座などで活動しています。現在の南区の食改さんは68名。例年6月頃に開催する「食生活改善推進員養成講座」を受講し、食生活改善推進員協議会の会員になると、あなたも食改さんになれます！

★ 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	234	3.8	0.4	2.3	0.0	—
鶏肉とマッシュルーフの クリーム煮	232	23.3	10.9	1.7	1.3	64
カラフルきんぴら	68	1.1	2.1	2.0	0.7	33
レタスとれんこんの サラダ	58	1.4	3.5	1.2	0.7	70
くだもの	16	0.0	0.1	0.4	0.0	—
合計	608	29.6	17.0	7.6	2.7	167

※ 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。