

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	○		○	○	○		○	○	○	○	8

※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9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10月23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
- ・タンドリーチキン・青のりポテト
- ・コールスローサラダ
- ・ズッキーニのコンソメスープ
- ・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	604kcal	500～650kcal
たんぱく質	31.8g	
脂 質 〔脂肪エネルギー比〕	17.0g (25.3%)	25%程度
食塩相当量	2.7g	3.0g程度
野菜使用量	162g	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）

★ ごはん(1人150g)

★ タンドリーチキン

【材料(4人分)】

鶏むね肉……………320g
塩……………小さじ1/4
こしょう……………少々
A [無糖ヨーグルト……………大さじ4強
カレー粉……………小さじ2
ウスターソース……………大さじ1
トマトケチャップ……………小さじ1
サラダ油……………小さじ2
ミニトマト……………8個
レタス……………4枚(100g)

【作り方】

- ① 鶏むね肉は食べやすい大きさにそぎ切りにし、塩こしょうをふる。
- ② 厚手のビニール袋にAの材料を合わせて混ぜ、①を入れて1時間程度漬ける。
- ③ レタスは食べやすい大きさにちぎる。
- ④ フライパンに油を熱し、②をたれごと入れ、たれをからめながら焼く。
- ⑤ 皿に肉を盛り付け、レタスとミニトマトを添える。

★ 青のりポテト

【材料(4人分)】

じゃがいも……………200g
揚げ油……………適量
塩……………小さじ1/8
青のり……………小さじ1強

【作り方】

- ① じゃがいもは乱切りにし、水にさらす。
- ② 熱した揚げ油で①を揚げる。
- ③ ②が熱いうちに塩、青のりをまぶす。

★ コールスローサラダ

【材料(4人分)】

キャベツ……………200g
きゅうり……………1本
塩……………小さじ1/6
ホールコーン缶……………大さじ4
かに風味かまぼこ……………2本
A [マヨネーズ……………小さじ2
酢……………小さじ2
オリーブ油……………小さじ2
粉チーズ……………大さじ1
こしょう……………少々

【作り方】

- ① キャベツときゅうりは千切りにし、塩をふってしばらくおく。
- ② かに風味かまぼこはほぐす。
- ③ ボウルにAを合わせ、水気をしぼった①と②、ホールコーンを入れて混ぜ合わせる。

☆ズッキーニのコンソメスープ

【材料（4人分）】

ズッキーニ……………1/2本（80g）

にんじん……………1/4本（40g）

マカロニ（乾燥）……………40g

顆粒コンソメ……………小さじ2

水……………600ml

- 【作り方】
- ①ズッキーニとにんじんは1cm程度の角切りにする。
- ②鍋に水と①を入れ、沸騰したら顆粒コンソメとマカロニを加え、野菜に火が通るまで煮込む。

☆ 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	—
タンドリーチキン	196	22.4	10.5	1.0	0.9	45
青のりポテト	39	1.0	1.1	4.6	0.2	0
コールスローサラダ	72	2.8	4.6	1.6	0.7	87
ズッキーニの コンソメスープ	46	1.8	0.3	1.0	0.9	30
くだもの	17	0.0	0.1	0.4	0.0	—
合計	604	31.8	17.0	10.9	2.7	162

※ 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。