

# 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、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となります！

	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、朝食に納豆を食べた方は、大豆・大豆製品の欄に○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♪

健康寿命をのほそう！

# ヘルシーメニュー

令和7年11月12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
- ・白身魚のしょうが風味あんかけ
- ・えびとブロッコリーのソテー
- ・さつまいもの黒ゴマみそ汁
- ・くだもの

しっかり食べて  
低栄養予防！



南区健康寿命延伸キャラクター  
「なんだべあ」

野菜は  
1日350g以上  
食べましょう！

	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	620kcal	500～650kcal
たんぱく質	25.9g	
脂質 〔脂肪エネルギー比〕	13.9g (20.2%)	25%程度
食塩相当量	2.7g	3.0g程度
野菜使用量	128g	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未滿、女性 6.5g未滿					

※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)

### ☆ 白身魚のしょうが風味あんかけ

#### 【材料(4人分)】

白身魚……………100g×4切れ  
塩……………小さじ1/4  
しょうがのおろし汁……………大さじ1  
片栗粉……………大さじ2  
サラダ油……………大さじ2と1/2  
キャベツ……………120g  
にんじん……………1/3本(40g)  
万能ねぎ……………1本  
A { だし汁……………260ml  
しょうゆ……………小さじ4  
酢……………小さじ4  
片栗粉……………小さじ4  
水……………大さじ2  
しょうがのすりおろし……………小さじ2

#### 【作り方】

- ① 白身魚は1切れを3等分にし、しょうがのおろし汁、塩をからめ、10分程度おく。
- ② キャベツ、にんじんは5cm長さの千切りにし、水にさらす。パリッとしたら水気をきり、皿に広げて盛る。
- ③ フライパンに油を熱し、片栗粉を付けた①を入れて焼き、②の上に盛る。
- ④ 鍋にAの材料を入れて火にかけて、煮立ったら水溶き片栗粉を加え、とろみをつける。火を止めて、しょうがのすりおろしを加えて混ぜ、魚にかけ、小口切りにした万能ねぎをのせる。

※白身魚をあじなどの青魚にかえても美味しくいただけます。

### ☆ えびとブロッコリーのソテー

#### 【材料(4人分)】

ブロッコリー……………1株(240g)  
むきえび(冷凍)……………8尾(正味80g)  
A { 塩……………少々  
こしょう……………少々  
酒……………小さじ2  
片栗粉……………小さじ1  
にんにく……………1/2かけ  
ごま油……………小さじ1  
塩……………小さじ1/5  
こしょう……………少々  
酒……………大さじ2  
水……………50ml

#### 【作り方】

- ① えびは背わたをとり、Aをもみ込む。
- ② ブロッコリーは小房にわける。にんにくは薄切りにする。
- ③ フライパンにごま油を熱し、にんにくを入れて香りが出たらブロッコリーとえびを炒め、塩こしょうをふる。
- ④ 酒と水を加え、蓋をして途中かき混ぜながら2分程度蒸し焼きしたら、蓋を開けてさっと炒める。

## ★ さつまいもの黒ゴマみそ汁

### 【材料（4人分）】

さつまいも……1/2本（120g）  
 たまねぎ……1/2個（100g）  
 だし汁……600ml  
 みそ……小さじ4  
 黒すりごま……小さじ1

### 【作り方】

- ① さつまいもは皮つきのまま6～7mm厚さの  
いちょう切りにし、水にさらしてから水気を  
きる。
- ② 鍋にだし汁、たまねぎ、さつまいもを入れて火  
にかけ、さつまいもが軟らかくなるまで煮る。
- ③ ②にみそを溶き、器に盛って、黒すりごまをふ  
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	234	3.0	0.3	2.3	0.0	—
白身魚のしょうが風味 あんかけ	218	15.4	11.6	0.9	1.3	43
えびとブロッコリーの ソテー	62	5.7	1.2	3.1	0.5	60
さつまいもの 黒ゴマみそ汁	90	1.8	0.8	1.9	0.9	25
くだもの	16	0.0	0.0	0.4	0.0	—
合計	620	25.9	13.9	8.6	2.7	128

※ 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。

※ たんぱく質の栄養価計算には、「アミノ酸組成によるたんぱく質」の収載値を用いています。

