

# 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	イモ類	くだもの	海藻類	合計
今日		○		○	○		○	○	○		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♪

# 健康寿命をのばそう！

## ヘルシーメニュー

5月8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
- ・鮭のしそ巻きフライ
- ・パプリカのおひたし
- ・じゃがいもとにんじんのスープ
- ・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		613kcal	500~650kcal
たんぱく質		24.7 g	
脂 質 〔脂肪エネルギー比〕		17.4 g (25.5%)	25%程度
食塩相当量		2.5 g	3.0 g程度
野菜使用量		157 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)

## ✿ 鮭のしそ巻きフライ

### 【材料（4人分）】

塩鮭	60g	×4切れ
酒	小さじ	4
青しその葉	8枚	
小麦粉	大さじ	2
卵	1個	
パン粉	1カップ弱	
揚げ油	適量	
<付け合わせ>		
かぼちゃ	160g	
ほうれん草	80g	
バター	小さじ	2
塩	少々	
レモン	1/2個	

### 【作り方】

- ① 鮭は皮と骨を取り、2等分にして酒をふり10分程度おく。かぼちゃは種を取り、7~8mm厚さに切る。ほうれん草はさっとゆで、3cm長さに切る。
- ② 鮭の水分を拭き、青しその葉を巻く。
- ③ 卵をといて、小麦粉と混ぜる。
- ④ ②に③、パン粉の順に衣をつけ、170°Cの揚げ油でカラッと揚げる。
- ⑤ フライパンにバターを熱し、かぼちゃを焼き、ほうれん草を炒め、塩をふる。
- ⑥ 皿に盛り、くし切りにしたレモンと⑤を添える。

## ✿ パプリカのおひたし

### 【材料（4人分）】

黄パプリカ	120g
赤パプリカ	120g
水菜	1株 (40g)
ポン酢しょうゆ	小さじ4
かつお節	1袋 (2g)

### 【作り方】

- ① パプリカは乱切り、水菜は3cm長さに切る。
- ② パプリカに熱湯をひと回しかける。
- ③ ②と水菜にポン酢しょうゆをかけ、かつお節をのせる。

## ★ じゃがいもとにんじんのスープ

### 【材料（4人分）】

じゃがいも……………220g  
たまねぎ……………1/4個  
にんじん……………50g  
水……………600ml  
顆粒コンソメ……………小さじ2  
こしょう……………少々

### 【作り方】

- ① じゃがいもは1cm角に切り、水にさらす。たまねぎは1cm角に切り、にんじんはいちょう切りにする。
- ② 鍋にじゃがいも、たまねぎ、にんじん、水、コンソメを入れ、10分程度煮てこしょうで味をとのえる。

## ★ 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	234	3.8	0.4	2.3	0.0	—
鮭のしそ巻きフライ	296	18.3	16.6	3.1	1.5	62
パプリカのおひたし	24	1.3	0.2	1.2	0.4	70
じゃがいもと にんじんのスープ	43	1.3	0.1	5.4	0.6	25
くだもの	16	0.0	0.1	0.4	0.0	—
合計	613	24.7	17.4	12.4	2.5	157

※ 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。