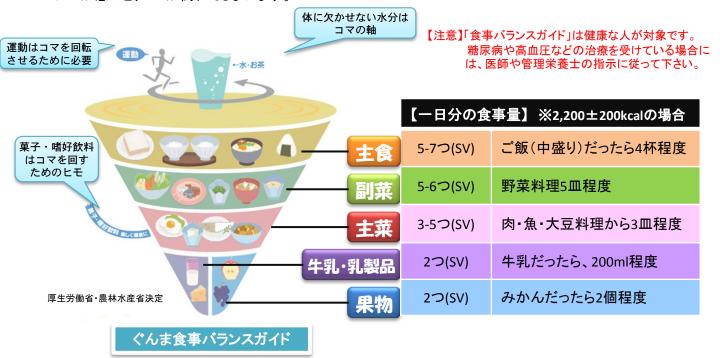
# 「食事バランスガイド」を活用して、楽しく、健康的な食習慣を身につけよう!

~各レシピの食事バランスをバランスガイドのコマで表示しました!~

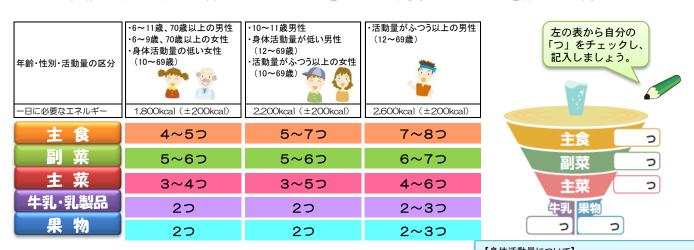
#### ■食事バランスガイド (厚生労働省・農林水産省決定) とは?■

- 2) 5つの料理グループ(主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物)からできています。
- 3) それぞれのグループの料理を1つ、2つ・・・と「つ(SV)」と数え、一日にとりたい数を示しています。 ※ SVとは、サービング(料理の単位)の略です。
- 4) このコマに自分が一日に食べたものを当てはめることによって食生活をチェックすることができます。バランスが悪いと、コマが倒れてしまいます。



### ■家族みんなにあった1日の適量をみつけましょう■

〇 一日の活動量に合った、5つの料理グループの適量をチェックし、家族みんなのコマを作りましょう。



【身体活動量について】 「低い」:一日中座っていることがほとんどの人はここ。 「ふつう」:「低い」にあてはまらない人はここ。

# エネルギーの素 となる炭水化物 を多く含む

#### ごはん・パン・麺・パスタ

数え方の基本は、おにぎり1個、ごはん小盛り1杯、食パン1枚が「1つ」 ごはん普通盛り1杯は「1.5つ」、麺類・パスタ類は1人前は[2つ」位。

【1つ】おにぎり1個、食パン1枚 【1.5つ】ごはん(中盛)1杯 【2つ】うどん、ラーメン1杯、スパゲッティ1皿











## 体の調子を整え る食物繊維ビタミ

ソ・ミネラルが豊富

#### 野菜、きのこ、いも、海藻料理

小皿や小鉢に入った野菜料理1皿分が「1つ」位。中皿や中鉢に入った ものは「2つ」位。100%野菜ジュース200mlは「1つ」と数えます。

【1つ】野菜サラダ、おひたし、具だくさんみそ汁 【2つ】野菜の煮物、野菜いため











#### 魚、肉、卵、大豆料理

卵1個の料理、納豆1パック、豆腐1/3丁が「1つ」。

魚料理1人前は「2つ」、肉料理1人前は「3つ」位がおおよその目安。

【1つ】目玉焼き、冷や奴(1/3丁)、納豆 【2つ】焼魚(1尾)、さしみ 【3つ】ハンバーグ、豚肉生姜焼き

体を作るたんぱ く質の供給源













牛乳·乳製品

【1つ】ヨーグルト1パック

プロセスチーズ1かけ



【2つ】牛乳200ml

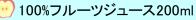


果物

【1つ】みかん1個



りんご半分



### ■献立を考えてみましょう!■

- それぞれのレシピごとに、基本形のコマ(2,200±200kcal) を用いたバランスガイドの「つ(sv)」を表示しました。
- レシピのコマのイラストを参考に、コマがしっかり回るバラ ンスのよい献立を組み立ててみましょう。バランスのよい食 習慣を身につけるために役立ちます。
- それぞれの食事で食べた「つ」を、料理グループごとに、自 分のコマに塗りつぶしていきます。
- 一日の食事で、バランスのよいコマができあがるでしょう。 か?



#### 基本形のコマ(2,200kcal±200kcal)の人の場合の食事例



- ・ごはん(大盛り):主食2つ
- ・豚汁(レシピNo96):副菜1つ、主菜1つ
- •ヨーグルト: 牛乳・乳製品1つ
- ・りんご1/2個:果物1つ

朝食

・主食:2つ

・副菜:1つ

・主菜:1つ

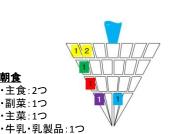
・果物:1つ



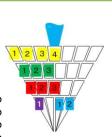
- ・レタスチャーハン(レシピNo60)
  - : 主食2つ、主菜2つ
- ・かきなのナムル(レシピNo44)
  - :副菜2つ
- ・みかん1個:果物1つ



- ・ごはん(大盛り):主食2つ
- ·卯の花煮(レシピNo75)
  - : 牛乳・乳製品1つ
- 麻婆なす(レシピNo5)
  - :副菜2つ、主菜2つ
- ・上州きんぴら(レシピNo87): 副菜1つ



- 昼食 ・主食:2つ
- ・副菜:2つ
- ・主菜:2つ
- ・果物:1つ







- ・副菜:3つ
- ・主菜:2つ
- ・牛乳・乳製品:1つ

