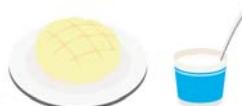


# お子さんの食事は大丈夫? おやつの食べ過ぎに注意して!



## 小学5年生の男の子、ある日の休日

### 朝食



メロンパン—ヒモ  
ヨーグルト1パック—牛乳・乳製品1つ

### 昼食



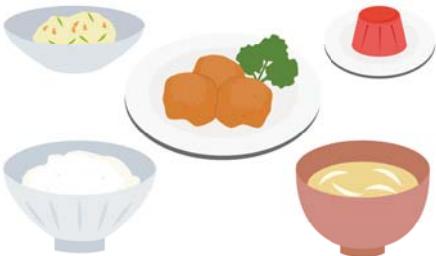
ナポリタンスパゲッティー—主食2つ、副菜1つ  
りんご半分—果物1つ

### 間食



ショートケーキ約1/2個とジュース2杯—どちらもヒモ

### 夕食



ごはん(普通盛り1杯)—主食1.5つ  
鶏肉のから揚げ—主菜3つ  
ポテトサラダ—副菜1つ  
みそ汁(具少なめ)—副菜0つ  
ゼリー—ヒモ

→ お菓子や菓子パンが多くて、とくに副菜の不足が目立ちます。

\*菓子・嗜好飲料は、コマを回すためのヒモ



### 副菜を適量とるポイント

- 毎食、副菜の料理を1品とるようにしましょう。出された野菜は残さず食べましょう。
- みそ汁やスープを具だくさんにしたり、料理ができるときは野菜ジュース(100%)を利用すると「1つ」分とることができます。
- 野菜は火を通すことによってカサが減り、たくさん食べやすくなります。  
副菜が少なかったときの次の食事は、おひたしや炒め物、煮物など、加熱した野菜料理を積極的にとりましょう。



### お菓子は時間と量を決めてとりましょう。

お菓子を食べ過ぎると、きちんとした食事がとりにくくなるので、1日200kcal以内を目安にしましょう。

#### 200kcal(キロカロリー)の目安



どら焼き  
1個



せんべい  
3~4枚



ショートケーキ  
約1/2個



ポテトチップス  
約1/2袋



アイスクリーム  
小1個



板チョコレート  
約1/2枚

# パパとママは、ダイエットを気にして、ごはんを減らし過ぎていませんか？



## カロリーが高いのはどっち？

A



ごはん(小盛り1杯) 主食1つ



じゃがいものみそ汁 副菜1つ



さんまの塩焼き 主菜2つ



ワインナーのソテー(★) 主菜1つ



キャベツの炒め物(★) 副菜2つ



約 850kcal 脂質 50g

B



ごはん(小盛り2杯) 主食2つ



じゃがいものみそ汁 副菜1つ



さんまの塩焼き 主菜2つ



野菜の煮しめ 副菜2つ



約 750kcal 脂質 22g

## 「ごはんを食べると太る」は誤解！

主食の数「つ(SV)」と主菜の数「つ(SV)」、油を使った料理(★)の数に注目してみましょう。ごはんをおかわりしても、主菜と油料理が少ない(B)の食事の方が低カロリー。カロリーの高い脂質を減らすことが、カロリーコントロールのポイントです。ごはんだけが太る原因ではありません。ただし、チャーハンなど油で調理した主食は控えめに。1食の白飯(ごはん)の目安は、活動量が低いパパで大盛り1杯、ママでも普通盛り1杯くらいと考えましょう。

## 主菜を適量とするポイント

- 主菜は原則1食に1品にしましょう。
- 油を使った料理はカロリーが高くなります。揚げ物など油を多く使う料理は1日1品以下に抑えるようにしましょう。
- 1日に肉料理1人前を2回食べると「6つ」で適量をオーバーしてしまいます。肉料理が続いたら、翌日は魚や大豆料理を中心にするなど、上手に組み合わせて食べましょう。

毎食、ちょうどいい量だけ食べるのもむずかしいですね。3日～1週間でバランスをとるようにしましょう。食べ過ぎたり、不足したりしたものを次の日に少し意識してとるだけで、今よりもっとコマが回っていきます。

- 気をつけて！お酒はごはんのかわりにはなりません！
- お酒を飲むからといってごはんを食べないと、主食が不足して
- 食事全体のバランスを崩してしまいます。お酒などの嗜好飲料は、1日200kcal以内が目安。
- 日本酒なら1合、ビールならロング缶1本(500ml)までにしましょう。



# 1日に「何を」「どれだけ」食べればよいのでしょうか?

食事量の目安は、性別、年齢、活動量によって違ってきます。

運動などで体を動かしているかどうかも注目しながら、1日に必要な量をチェックしてみてください。

1日に必要なエネルギーと食事量の目安

性別	エネルギー	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物
男性	1,400kcal ～2,000kcal	4～5つ	5～6つ	3～4つ	2つ (子どもは) 2～3つ	2つ
女性	2,200kcal (±200kcal)	5～7つ	5～6つ	3～5つ	2つ (子どもは) 2～3つ	2つ
女性	2,400kcal ～3,000kcal	6～8つ	6～7つ	4～6つ	2～3つ (子どもは) 2～4つ	2～3つ

## 身体活動量の見方

「低い」：1日中座っていることがほとんど、という人はここです。

「ふつう以上」：「低い」にあてはまらない人はここです。

- ◎牛乳・乳製品の子ども向けの摂取目安は、成長期にとくに必要なカルシウムを十分にとるためにも、少し幅をもたせて1日に2～3つ、また基本形よりもエネルギーが多い場合では、4つ程度までを目安にするのが適当です。
- ◎激しいスポーツなどを行っている人は、もっと多くのエネルギーを必要とするので、身体活動の程度に応じて必要量を摂取しましょう。
- ◎成人で、BMI[体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)]が25以上の人には、日ごろの体重や腹囲の変化をみながら、コマのかたちが「寸胴」にならないよう、主食および主菜を少なめにするなど、「つ(SV)」を調整したり、揚げ物や炒め物などカロリーの高い料理は1日1品までとするなどして摂取エネルギー量を控え、消費エネルギーとのバランスに気をつけましょう。

## あなたの適量は？

年齢：	歳	性別：	エネルギー：	kcal
主食	つ(SV)	副菜	つ(SV)	主菜
				つ(SV)
				牛乳・乳製品
				つ(SV)
				果物
				つ(SV)

# 家族みんなの 1日の食事バランスをチェック!

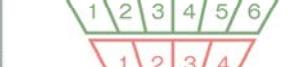
P.22~23の主な料理・食品の「つ(SV)」早見表を参考に、家族の食事バランスをチェック!  
コマを回すにはどうしたらよいか、次のページから一緒に考えてみましょう。

月 日( )	主食 「つ」	副菜 「つ」	主菜 「つ」	牛乳・ 乳製品 「つ」	果物 「つ」
料 理					
朝 食					
昼 食					
夕 食					
間 食 おやつ					
合 計	つ	つ	つ	つ	つ

※コピーして使いましょう。家族みんなの分をチェック!

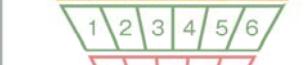
記入例	6月 19日(金)	主食 「つ」	副菜 「つ」	主菜 「つ」	牛乳・ 乳製品 「つ」	果物 「つ」
	料理					
朝 食	トースト1枚	1				
	卵入りサラダ		1	1		
	カフェオレ(牛乳カップ1/2杯)				1	
ママ(30歳、活動量低い)の場合	りんご1/2個					1

自分の適量に合ったコマを選んで合計の数「つ」をぬってみましょう。



摂取エネルギー  
1,400~2,000kcal  
の場合

主に小学1~3年生のお子さん、活動量の低いママは、このコマが目安になります。



摂取エネルギー  
2,200±200kcal  
の場合

主に小学4年生以上のお子さん、活動量の低いパパは、このコマになる人が多いです。



摂取エネルギー  
2,400~3,000kcal  
の場合

たくさん動いている人は、このコマが目安になります。



摂取エネルギー  
1,400~2,000kcal  
の場合

かたよ

# 偏りがちな食事でも、1日のバランスを考えよう

それぞれのライフスタイルに合わせて、コマを回す食べ方を知っておきましょう！

食生活のリズムさえつかめば、とってもカンタンです。



**子どもが塾などで、夕食の時間が遅くなるとき。1日どんなふうに食べれば、コマはうまく回るのかな？**

**間食を上手にとって、夜遅くの食べ過ぎを防ぎましょう。**

夜遅くに食べると、寝てる間にエネルギーが消費されず、体の中に脂肪としてため込まれてしまうため、肥満の原因になります。また、翌朝に食欲がなく、朝ごはんを抜いてしまうことも。おやつはお菓子と決めつけず、野菜たっぷりのスープなどで、上手に栄養をとりましょう。残業で夕食の時間が遅くなるパパも参考に。

かんじょく  
間食



おにぎり…主食2つ ミネストローネ…副菜1つ

朝食



ごはん…主食1.5つ  
大根と大根の葉のみそ汁…副菜1つ いり卵…主菜1つ  
ヨーグルト…牛乳・乳製品1つ ぶどう…果物1つ

昼食



ごはん…主食2つ いろいろ野菜のソテー…副菜1つ  
さつま芋の甘煮…副菜1つ  
さけのムニエル…主菜2つ 牛乳…牛乳・乳製品2つ

夕食



ごはん…主食1つ  
豆ときのこのサラダ…副菜1つ  
鶏肉ハンバーグ…主菜2つ 夏みかん…果物1つ

朝食



昼食



間食



夕食



# えて上手にコマを回そう。



忙しいパパは、立ち食いそばなどで、お昼を簡単にすませがち。夜にはお酒を楽しみたい。こんな食生活でも、バランスはとれるかな？

## 朝と夕で、副菜をとりましょう。 お酒のおつまみも副菜中心に。

「昼食はいつも単品料理で、副菜がとれない」。そんな食事が多い人は、朝食と夕食で、それぞれ副菜を2つ分以上とるようにしましょう。お酒を飲むときのおつまみも、カロリーの低い野菜や海藻の副菜料理がおすすめ。また、足りない分は、間食で補うようにすると、1日のバランスがよくなります。

