

シニア世代が元気で 健康な生活を送るために

高齢化社会を迎えた今日、シニア世代が健康で自立した生活を送ること。これは社会にとっても、家族にとっても望ましいことであり、そして、何よりもシニア世代の方々自身の願いです。

シニア世代が健康長寿を全うするためには、老化としっかり向き合い、その進行をできるだけ遅らせる工夫をすることが大切です。

そのためには、栄養バランスのとれた食生活、適度な運動や休養による体力の維持とともに、生きがいや楽しみを感じながら日々の生活を送ることが重要なポイントとなります。



栄養バランスのとれた食事を心がけて

人のからだは、加齢に伴い、新陳代謝の速度が遅くなり、内臓の機能も低下します。このため、シニア世代は、特に食べ過ぎ（過食）や栄養不足（低栄養）に注意が必要です。栄養バランスのとれた食事を適量とりましょう。そのために、「食事バランスガイド」（P.3～）を活用してみましょう。



適度にからだを動かすことを習慣に

人のからだは年を重ねると筋力が低下します。シニア世代が日常生活を送っていく上で必要な筋力を維持することは大切なことです。

そのためには、毎日の家事や買物、歩くことなど、日常生活の中でこまめにからだを動かすように心がけましょう。また、筋力を維持するための運動を続けるようにしましょう。



生きがいや楽しみを見つけて

生きがいや楽しみは、日常生活にハリとうるおいを与え、「ずっと元気でいたい！」という思いを持続させてくれます。その思いが健康の維持に結びつくのです。

趣味を持つ、地域の活動に参加する、ボランティアで社会貢献をするなどの活動を通じて生きがいや楽しみを見出し、豊かな気持で暮らせるよう心がけましょう。

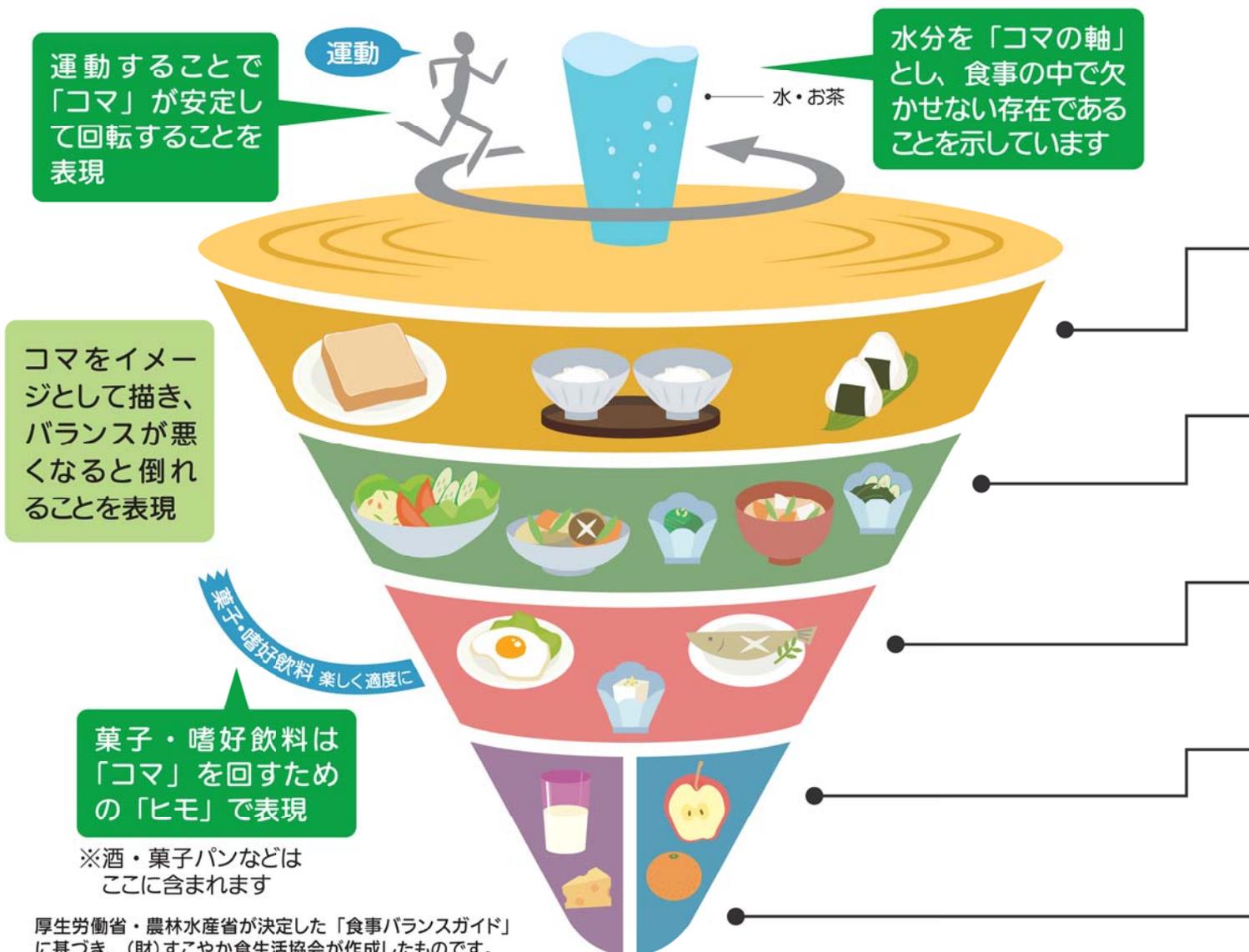


バランスのとれた食生活をサポートしてくれる「食事バランスガイド」とは？

「食事バランスガイド」は、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、食事の目安をコマの形で表しています。「何を」は、**主食**、**副菜**、**主菜**、**牛乳・乳製品**、**果物**の5つの料理区分で示し、「どれだけ」は、1日の目安をそれぞれの料理区分ごとに1つ、2つと「〜つ (SV)」で数えます。コマの上部に位置する料理区分ほど、摂取すべき量が多いことを示しています。

1日の食事のバランスをコマで表現

(1日に必要なエネルギー量が1,400~2,000kcalの方の場合)



コマでは、1日分の料理・食品の例とその量を示しています。

ここでは、シニア世代の多くの方が該当する1日に必要なエネルギー量が1,400~2,000kcalの方の適量を示しています。

それぞれのSV数は料理区分ごとに数えます。

なお、SVとはサービング（食事の提供量）の略です。

利用上の注意



「食事バランスガイド」は、原則として健康な方を対象に作られたものです。糖尿病や高血圧などで、医師や管理栄養士の指導を受けている人は、その指示に従ってください。

1日分

4~5

主食 (ごはん、パン、麺)

つ(SV)

ごはん(普通盛り)だったら3杯程度

主食は

毎日の生活のエネルギーのもとになる炭水化物等の供給源

5~6

副菜 (野菜、きのこ、いも、海藻料理)

つ(SV)

野菜料理5皿程度

副菜は

からだの調子を整えるビタミン、ミネラル(カルシウム、リン、鉄等)、食物繊維等の供給源

3~4

主菜 (肉、魚、卵、大豆料理)

つ(SV)

肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度

主菜は

血液や筋肉等を作り、体力や免疫力の維持にも役立つたんぱく質等の供給源

2

牛乳・乳製品

つ(SV)

牛乳だったら1本程度

牛乳・乳製品は

人に必要な栄養素をバランスよく含み、特にカルシウムの供給源

2

果物

つ(SV)

みかんだったら2個程度

果物は

ビタミンC、カリウム等の供給源