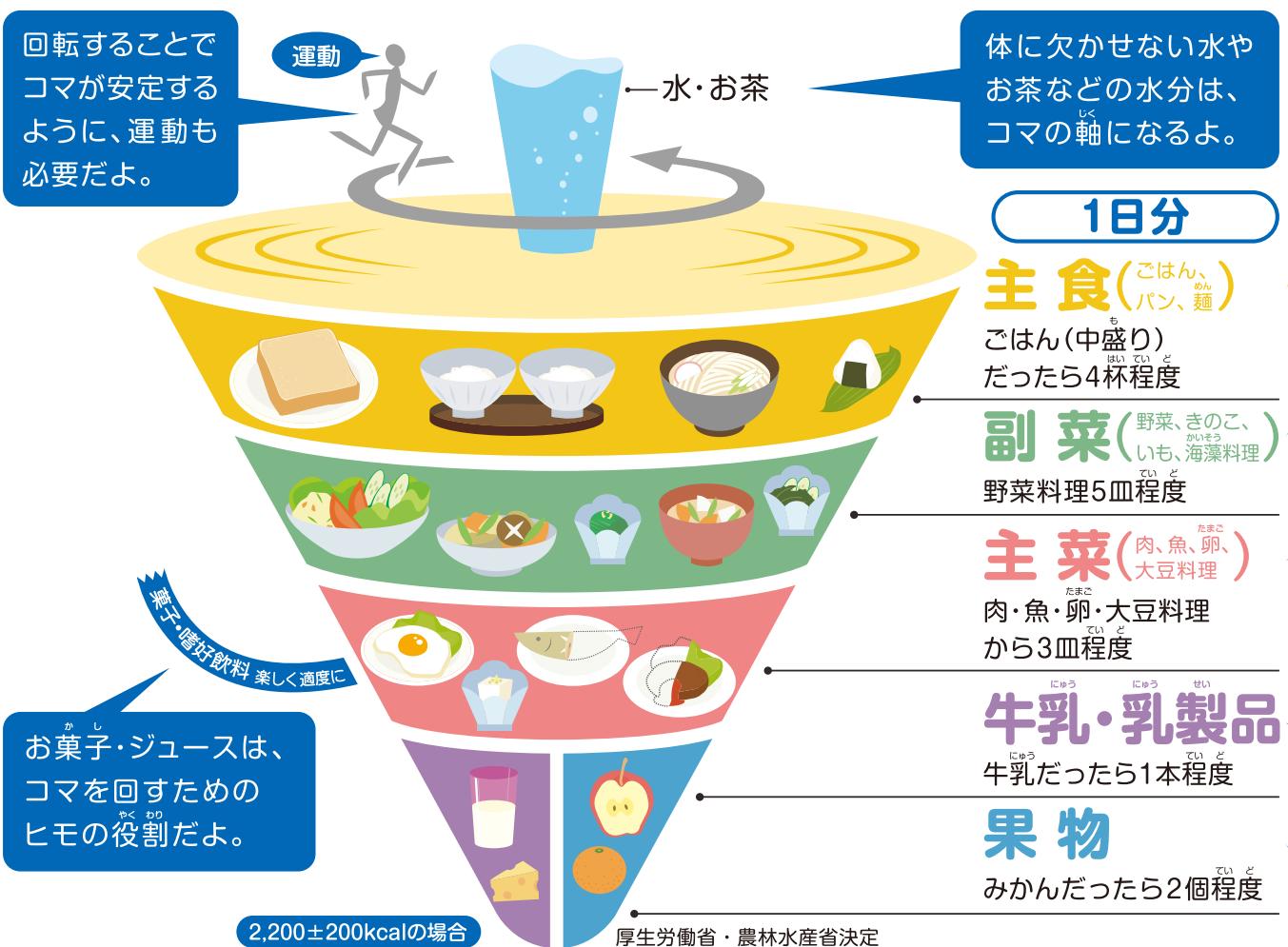


6. 食事バランスガイド活用シート

食事バランスガイド



食事バランスガイドとは

1日に何をどれだけ食べたらよいかをわかりやすく示した、食事の目安になるのが「食事バランスガイド」だよ。主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループの組み合わせでバランスがとれるように、それぞれの適量をコマであらわしているんだ。

「6.食事バランスガイド活用シート」では、授業などで「食事バランスガイド」を説明する時に活用できる基本的な内容をまとめました。ご自由にコピーしてご活用ください。

主食 ごはん、パン、麺などが主食だよ。



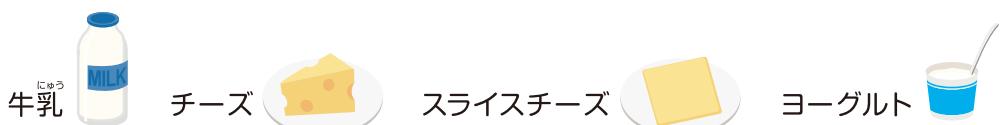
副菜 野菜やきのこ、いも、海藻を使った料理が副菜だよ。



主菜 お肉、お魚、卵を使った料理や、とうふ、なっとうなどの大豆料理が主菜だよ。



牛乳・乳製品 牛乳や牛乳からつくられるチーズなどのことだよ。



果物 みかんやりんごなどの果実のことだよ。



自分はどれだけ食べたらいいのか調べてみよう。

必要な食事の量とバランスは、男の子か、女の子か、何歳か、どのくらい運動するのかによってちがってくるよ。自分の適量はどこになるのかな?当てはまるところにマルをつけよう!

1日に必要なエネルギーと食事の量(子ども向け)

男性	エネルギー	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物	女性
6~9歳	1400~2000kcal	4~5つ	5~6つ	3~4つ	2~3つ (成人は2つ)	2つ	6~11歳 70歳以上
70歳以上	低い						低い
10~11歳	ふつう以上						12~17歳 18~69歳
12~17歳 18~69歳	低い ふつう以上	2200kcal (±200kcal)	5~7つ	5~6つ	3~5つ (成人は2つ)	2つ	ふつう以上
		2400~3000kcal	6~8つ	6~7つ	4~6つ (成人は2~3つ)	2~3つ	



1~3年生のときは
このコマが目安だよ。



4年生以上は、このコマに
なる人が多くなるよ。



6年生以上で運動している
男の子は、このコマが目安
になるよ。

活動量の見方

「低い」···体を使うことが少なく、1日のうち座っていることがほとんど、
という人はここだよ。
「ふつう以上」···「低い」に当たはまらないひとはここだね。さらに強い運動を行っている人は、状況に応じて調整が必要だよ。

料理の「つ」の数え方を調べてみよう。

「食事バランスガイド」では、料理を「つ」という単位で数えるんだ。

たとえばコンビニのおにぎり1個を食べたら、主食「1つ」になるよ。

主 食

数え方の基本は、おにぎり1個、ごはん小盛り1杯、パン1枚が「1つ」。

ごはん普通盛り1杯が「1.5つ」。麺類・パスタ類1人前は「2つ」くらいと数えよう。

ごはん、パン、麺

1つ

- ごはん1杯(小盛り)
- おにぎり1個

1.5つ

- 食パン1枚
- ロールパン2個

- ごはん1杯
(普通盛り)

2つ

- ごはん1杯
(大盛り・どんぶり)
- うどん1杯
(ラーメン1杯)



副 菜

小皿や小ばちに入った野菜料理1皿分が「1つ」くらい。中皿や中ばちに入ったものは「2つ」くらい(サラダだけはこの量で「1つ」)。野菜ジュース(100%)200mlは「1つ」と数えるよ。

野菜、きのこ、いも、海藻料理

1つ

- 小皿や小ばちの料理
- 野菜サラダ
 - 具だくさんのみぞ汁1杯

- きのこのいため物
- きんぴらごぼう



- ほうれん草のゴマ和え
- ポテトサラダ

2つ

- 中皿や中ばちの料理
- 野菜の煮しめ
 - 野菜いため



- いものにつころがし
- コロッケ1個

主 菜

卵1個の料理が「1つ」。大人が食べる魚料理1人前は「2つ」、肉料理1人前は「3つ」くらい。子ども用のハンバーグで大人の1人前より少し小さめだったら「2つ」、半分くらいなら「1.5つ」と数えてね。

肉、魚、卵、大豆料理

1つ

- 冷やっこ1/3丁
- なっとう1パック
- 目玉焼き
- 焼き鳥1本

2つ

- 焼き魚1尾
- 魚のフライ1つ
- まぐろとイカのさしみ
- オムレツ(卵2つ分)

3つ

- ハンバーグステーキ
- ぶた肉のしょうが焼き
- とり肉のからあげ
- とんかつ1枚



牛乳・乳製品

給食で飲んでいる牛乳1本(200ml)は、ちょうど「2つ」分だよ。

1つ

- ヨーグルト1パック
- プロセスチーズ1枚

2つ

- 牛乳ビン1本分(200ml)



果 物

みかんやバナナくらいの大きさの果物1個が「1つ」、りんごなど大きい果物1個は「2つ」だよ。

1つ

- ヨーグルト1パック
- プロセスチーズ1枚

1つ

- みかん1個
- かき1個

2つ

- りんご1個
- ぶどう1房



菓子・嗜好飲料

お菓子やジュースに「つ」の基準はないけれど、1日200kcal以内を自安にしよう。



200kcalはどのくらい?

- せんべい3~4枚
- どらやき1個(70g)
- ポテトチップス1/2袋(30g)

- ショートケーキ小1個

- 甘い飲み物コップ2杯半

- アイスクリーム小1個(100g)

給食大解剖!

給食は1日に必要なエネルギーの約3分の1がとれるよう計算されているよ。

果物(デザート)

みかん、りんご、いちごなど、いろいろあるよ。季節の果物を、おいしくいただこう。

主菜

お肉やお魚、卵、大豆などが入ったメインになるおかずだよ。おもに体をつくるもとになる栄養素が含まれているんだ。

牛乳

牛乳やヨーグルトなどの乳製品で、骨や歯を丈夫にするカルシウムをとることができます。いつも給食についているね。



主食

ごはんやパンや麺は、毎回給食には欠かせないよね。おもにエネルギーのもとになるよ。

副菜(汁物)

野菜やきのこ、海藻などが入ったおかずだよ。おもに体の調子をととのえる栄養素が含まれているよ。



つぎの料理は、主食？副菜？主菜？

みんなが知っている料理は、主食、副菜、主菜のどれに当てはまるかな？

それぞれの料理の下にある□の中に、しるしをつけてみよう。(答えは95ページへ)



①さんまの塩焼き

主食□ 副菜□ 主菜□



②野菜スープ

主食□ 副菜□ 主菜□



③ひじきの煮物

主食□ 副菜□ 主菜□



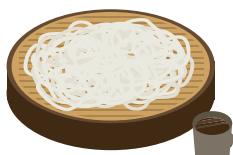
④さしみ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑤野菜の煮しめ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑥もりそば

主食□ 副菜□ 主菜□



⑦きのこのバターいため

主食□ 副菜□ 主菜□



⑧ウィンナーのソティ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑨冷やっこ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑩にんじんのバター煮

主食□ 副菜□ 主菜□



⑪とり肉のから揚げ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑫ごはん

主食□ 副菜□ 主菜□



⑬目玉焼き

主食□ 副菜□ 主菜□



⑭なっとう

主食□ 副菜□ 主菜□



⑮ポテトサラダ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑯もやしのにらいいため

主食□ 副菜□ 主菜□



⑰野菜の天ぷら

主食□ 副菜□ 主菜□



⑱ラーメン

主食□ 副菜□ 主菜□



⑲とんかつ

主食□ 副菜□ 主菜□



⑳ぶどうパン

主食□ 副菜□ 主菜□

年 組

名前

月 日

◆食べたメニューを料理名に書いて、「つ」を数えて書いてみよう。

朝食	料理の絵を描こう！		料理名		主食 「つ」の数	副菜 「つ」の数	主菜 「つ」の数	牛乳・乳製品 「つ」の数	果物 「つ」の数
	1	2	3	4					
昼食									
夕食									
間食 <small>かんしょく</small>									

いくつ分をたてに
合計しよう

合計
つ

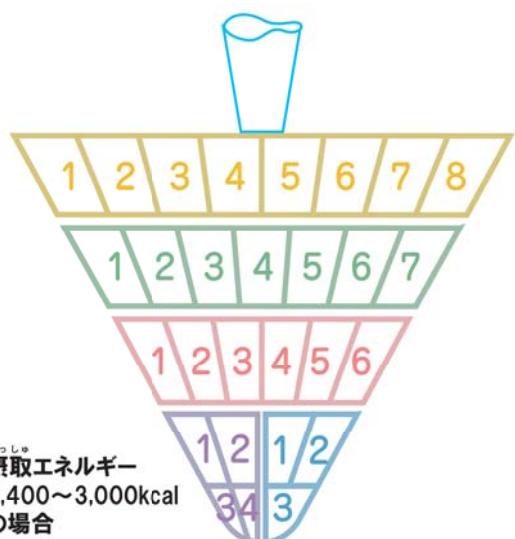
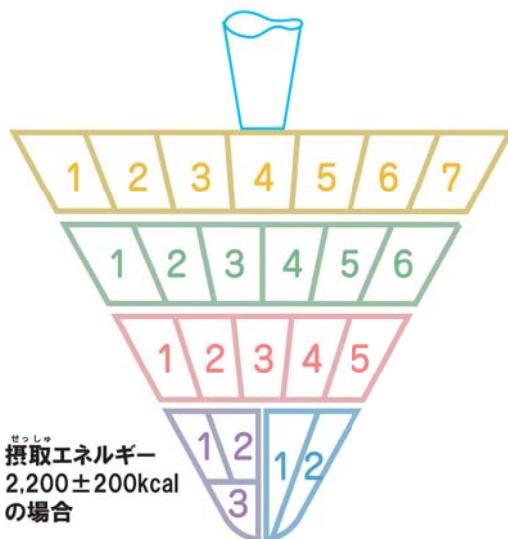
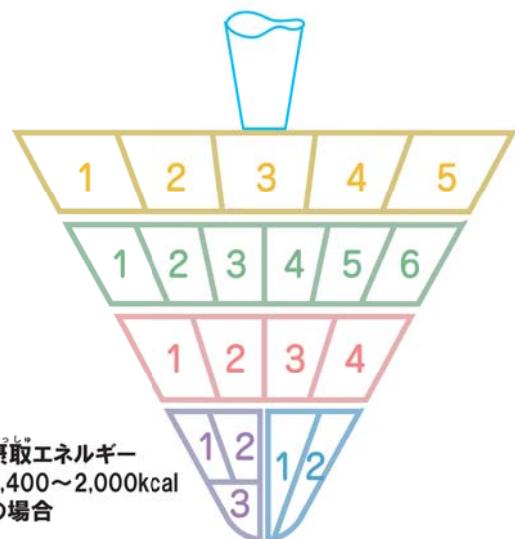
合計
つ

合計
つ

合計
つ

合計
つ

◆主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物それぞれ合計の「つ」の数を
食事バランスガイドのコマに、1から順にきれいに色えんぴつでぬろう。



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。



◆結果を見て、気づいたことはあるかな？

(答え) 1—主菜 2—副菜 3—副菜 4—主菜 5—副菜 6—主食 7—副菜 8—主菜 9—主菜 10—副菜 11—主菜 12—主食 13—主菜 14—主菜 15—副菜 16—副菜
17—副菜 18—主食 19—主菜 20—主食