

がつ けん こう

12月健康だより

てきりょう
～あなたの適量はどのくらい？～

ほうねんかい忘年会やクリスマス、新年会など年末年始のイベントでは、たの楽しさも手伝ってついつい食べ過ぎてしまいがちですが、今日は、食事の適量についてご紹介します。

げんき元気でいきいきと暮らすためには、さまざまな食品を組み合わせて栄養バランスの整った食事をとることが大切です。しかし、食品の種類を増やそうとして、食べ過ぎにならないように気をつけましょう。

大切なのは量のバランス！

どれくらい食べるのが適量なのかは、自分の手を使って(手ばかり)覚えておくと、便利です。

目安量を参考に、主食、主菜、副菜を組み合わせて食事をとりましょう。



主菜

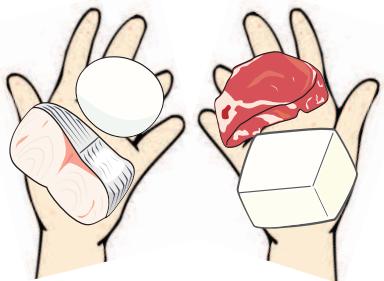


にち
1日の目安量

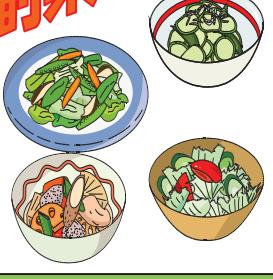
りょう
両手の平に並べて

の
乗る量

あつさは手の厚さ程度



副菜



1日の目安量

や
野菜350 g

野菜は
げんこつ3~4個分

あさ
朝

ひる
昼

ゆう
夕

きのこ、かいそう
海藻なども取り入れましょ

調味料にも気をつけて

食べる量は目安量程度でも、料理をする時に油や油を含む調味料（マヨネーズやドレッシング）をたくさん使うと、エネルギーがあがってしまいます。



1日の目安量

大さじ1杯程度



揚げ物や炒め物など油を使った料理は1日2品、
1食1品までが理想です

しつ
おお
脂質の多い食品も
食べ過ぎに気をつけて



ピーナッツ、ごま

豚バラ肉、ベーコンなど

次回は食事では摂りにくい牛乳・乳製品と果物を間食で補うこと、またその量についてお伝えする予定です。



今月の+10（プラステン）

こまめに掃除でからだを動かし+10

+10とは今より1日10分多く体を動かそうという健康づくりの考え方だよ。