VOL. 2



ちょうどよいバランスの食生活 その1



《 テーマ 》野菜とたんぱく質、脂質、炭水化物をバランスよく食べる

仕事や家事・育児、勉強や趣味…やりたいこと、やらなくてはいけないことでいっぱいの毎日。 健康な心と体は、そんな毎日の資源。 適切な食生活は、心と体を健康に保つキホンです。



食事の栄養バランスについて、正しいと思うものを選んでください。

- □野菜をたくさん食べれば、栄養バランスは完璧。
- □炭水化物(糖質)はできるだけ摂取しない方がよい。
- □1日に必要なエネルギ―量(カロリー)を超えなければ、どんな食べ方もOK。

どれも「×」 たんぱく質・脂質・炭水化物の バランスが大事!

エネルギー摂取量に 占める割合の目標値※

たんぱく質 13~20% 炭水化物 50~65% 脂質 20~30% ※20~39歳男女の目標 <資料>厚生労働省 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」



こんな食べ方していませんか? コンビニランチも一工夫!

何気なく選んでいるメニュー、実は炭水化物や脂質の取りすぎかも? バランスを意識して、選び方を工夫しましょう。 パッケージの栄養成分表示を活用するのもよいでしょう。



※エネルギー・栄養素量は、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」「食事バランスガイド」を基に算出した値



自分なりの「ちょうどよいバランスの食生活」が 実践できるようになったら、家族や友達、会社の同僚など、 周りの人へ、さらにその周りの人へと 「ちょうどよいバランスの食生活」が広がっていけば、 社会が変わるかもしれません。



「ちょうどよいバランスの食生活」(農林水産省)をもとに、ダスキン健康保険組合にて作成