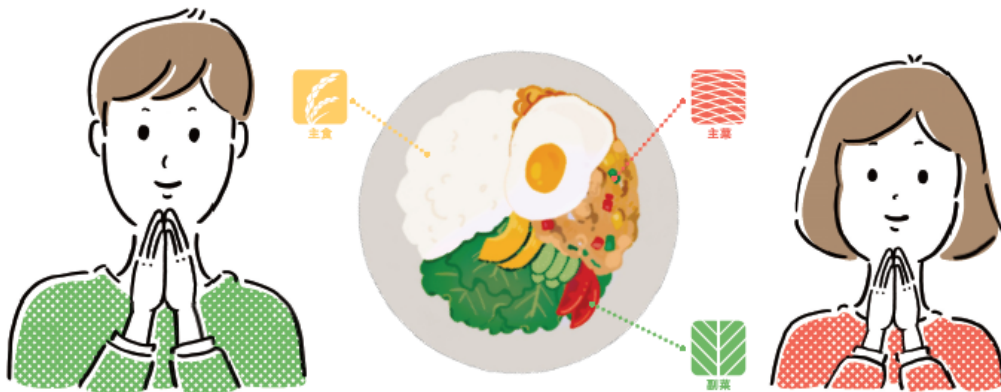


9月は食生活改善普及運動月間です



食事をおいしく、バランスよく

主食・主菜・副菜は、健康な食事の第一歩。多様な食品から、からだに必要な栄養素をバランスよくとる秘訣は、毎日の食事で、主食・主菜・副菜を組み合わせることで、若い世代を中心にバランスのとれた食事がとりにくくなっている状況がみられます。



● 主食・主菜・副菜とは



ごはん、パン、めん類などで、炭水化物を多く含み、エネルギーのもとになります。



魚や肉、卵、大豆製品などを使ったおかずの中心となる料理で、たんぱく質や脂質を多く含みます。



野菜などを使った料理で、ビタミンやミネラル、食物繊維などを多く含みます。

まずは **-2**
おいしく減塩
まずは
1日マイナス2g

減塩で健康生活

目標は現在の摂取量から
まずは-2g。だし・柑橘類・
香辛料等を使って、
おいしく減塩。
栄養表示を見て、
かしこく減塩。

健康寿命をのびそう
SMART LIFE PROJECT



野菜をプラス1皿
健康生活へ
はじめの一步

1皿=70g

SMART LIFE PROJECT

毎日のくらし



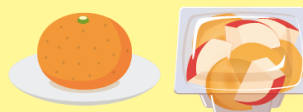
牛乳・乳製品で 健康生活

20代~30代の3人に1人が
牛乳・乳製品をとっていません。
カルシウムとたんぱく質が
バランスよく含まれる、
牛乳・乳製品をとって
あなたの未来も健康に。

健康寿命をのびそう
SMART LIFE PROJECT



毎日の くらしに果物を



果物で 健康生活

大人が1日に必要な
果物の摂取量は、200g。
手軽に果物を
日々のくらしに
取り入れましょう。

健康寿命をのびそう
SMART LIFE PROJECT

