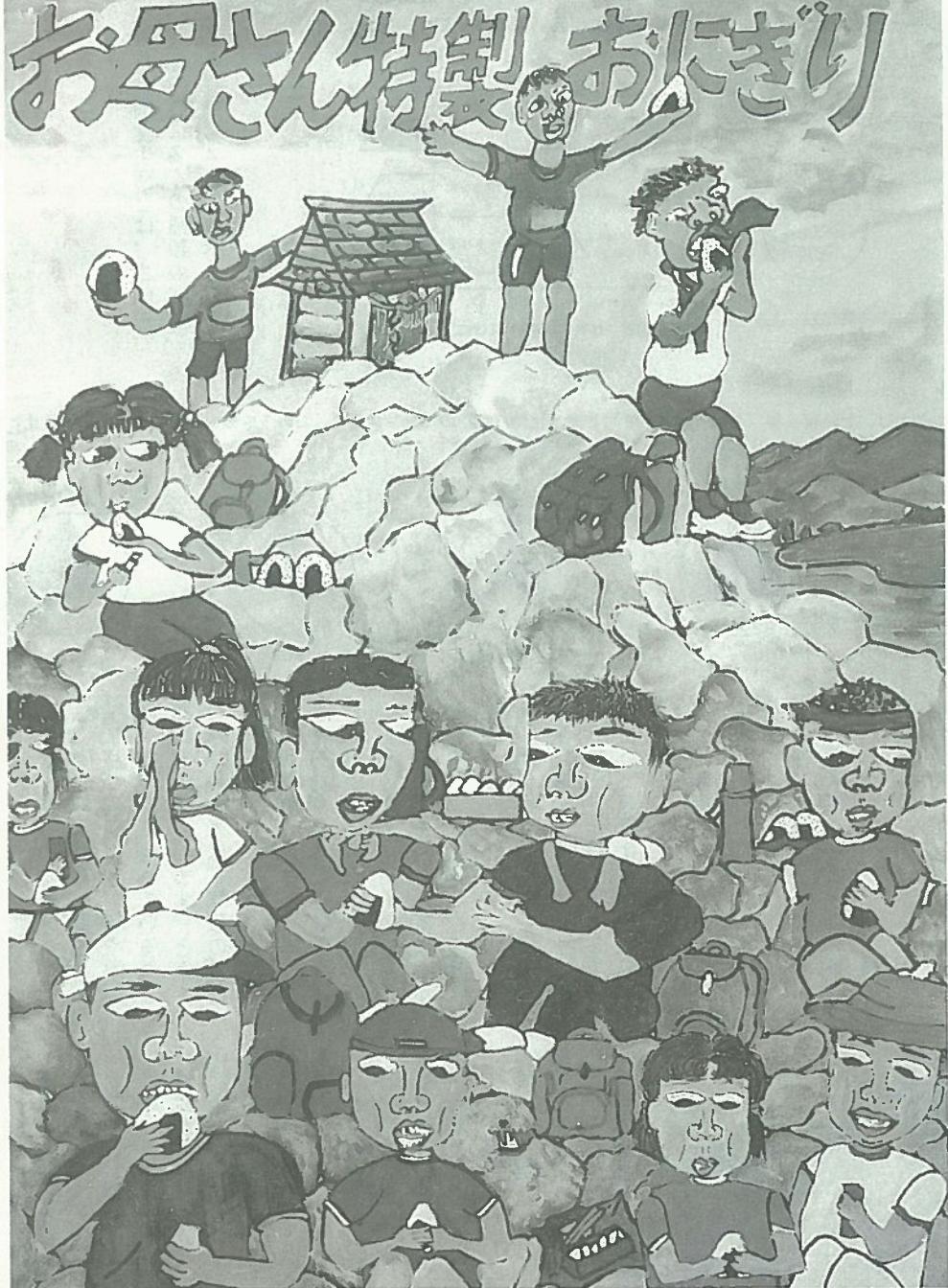


広報にしごう号外
平成4年3月25日

広報にしごう

お母さん特製 あにきり



産業課発行

健康的な生活のキーワード!

食の情報

「男の手料理」

(とがず)に炊けるお米)

これは高速洗米、脱水の新

今は、気軽に台所に入る男

人が増えています。

そこで、「初めてでも絶対

に失敗しないごはん料理」を

紹介しますので、ぜひ作って

みて下さい。おなじみの酒の

肴をもとに、醤油とお酒を適

当にプラスすれば、味のほう

をバツチリです。

おなじみの酒の肴をもとに、

醤油とお酒を適当にプラスすれば、味のほう

をバツチリです。

(2) 米消費拡大特集号

健康的な生活を送るために
は、いろいろな栄養素をバラ
ンスよく摂ることが必要です。

病気は、欧米に比べて日本で
は少ないので、日本型食生活
が欧米諸国から注目され、積
極的に取り入れられています。

次の八項目の日本型食生活
の手引きを心がけて下さい。

一、熱量をとりすぎて、太り
すぎにならないように気を
つけましょう。

二、いろいろな食品をバラン
スよく食べましょう。

三、主食としてのコメの良さ
を見直しましょう。

四、牛乳はカルシウム源、大
いに飲みましょう。

五、脂肪、特に飽和脂肪酸の
とりすぎに注意しましょう。

六、塩や砂糖などのとりすぎ
に注意しましょう。

七、緑黄色野菜や海草類は十
分に食べましょう。

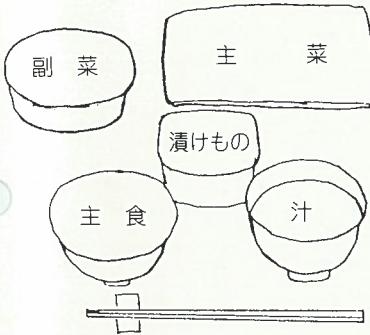
八、朝食をしつかりとること
が必要です。

◆主要国死因別死亡率(人口10万人に対し)

国	心疾患(1984年)	糖尿病(1982年)
日本	42.5	7.9
アメリカ	241.0	14.9
フランス	97.9	13.2
イタリア	140.8	29.3
UK	250	30

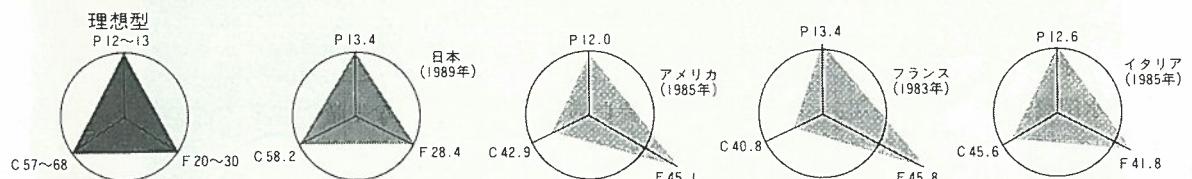
資料: 国連「世界人口年鑑」(1985)

※日本型食生活とは、ごはん
を中心に多くの種類の副食
をバランス良く食べること。



◆PFC熱量比

栄養バランスの基本は、たんぱく質(P)と脂肪(F)と炭水化物(C)のバランスです。この3成分の熱量比をPFC熱量比といいます。理想的な比率は、P12~13%、F20~30%、C57~68%といわれています。



感が得られ好評です。
自分で作つて満足

(お米で作ったアイス)
味がよく、簡単につかえて
便利なため、米加工食品の中
でも伸び率ナンバーワンを誇
る冷凍米飯。その中で人気商
品はピラフ・チャーハン類で
専門店顔負けのメニューが豊
富にそろっています。もう一
つの人気商品は焼きおにぎり
で、ボリュームがあつて満足

精米法で実現され、味や栄養
面、保存性に優れているなど
話題を集めています。とがず
に炊けるお米は、炊飯の手間
を軽くするうえ、生活排水で
あるとき汁が出なくなり、又
水を節約できるなど数々のメ
リットがあげられます。

(お米で作ったアイス)
味がよく、簡単につかえて
便利なため、米加工食品の中
でも伸び率ナンバーワンを誇
る冷凍米飯。その中で人気商
品はピラフ・チャーハン類で
専門店顔負けのメニューが豊
富にそろっています。もう一
つの人気商品は焼きおにぎり
で、ボリュームがあつて満足

精米法で実現され、味や栄養
面、保存性に優れているなど
話題を集めています。とがず
に炊けるお米は、炊飯の手間
を軽くするうえ、生活排水で
あるとき汁が出なくなり、又
水を節約できるなど数々のメ
リットがあげられます。

(お米で作ったアイス)
味がよく、簡単につかえて
便利なため、米加工食品の中
でも伸び率ナンバーワンを誇
る冷凍米飯。その中で人気商
品はピラフ・チャーハン類で
専門店顔負けのメニューが豊
富にそろっています。もう一
つの人気商品は焼きおにぎり
で、ボリュームがあつて満足



引き割り納豆をかきませて、
お刺身用の細ぎりイカ、醤油
をまぜます。どんぶりごはん
に、もみ海苔をたっぷり。
上にイカ納豆をのせ、卵の
黄身と刻みネギ、ワサビをの
せてできあがり。

引き割り納豆をかきませて、
お刺身用の細ぎりイカ、醤油
をまぜます。どんぶりごはん
に、もみ海苔をたっぷり。
上にイカ納豆をのせ、卵の
黄身と刻みネギ、ワサビをの
せてできあがり。

現代つ子の食事調査

「お米に関するアンケート」

まず朝食は、三人に一人は

毎日きちんと朝食をとらずに

登校していく、食べない理由

は「時間がない」が最も多い

が、女子の中では「空腹でな

ければ食べなくてもよい」と

考えている子どももいる。

昼食の給食は「おいしい」

が大多数で給食にごはんが増

えることを望んでいる。

夕食については塾やけいこ

で週平均二、九日は通つてい

るので、帰つてからの食卓は

「自分一人」が41%前後孤独

な食事をしている。

食べ物の好き嫌いについて

は、半数以上があると答え、

嫌いなものは努力して食べる

は10%未満、全く食べないは

36%もいる。子供に最も嫌わ

れている野菜はピーマン。

母親はどんな気持で作つて

いると思うかでは、「あまり

時間がかけたくない」「面倒

だけど仕方なく作つていて」

という答えが10%前後あり、

クールな現代つ子像が見えて

いる。

しかし、子どものまわりには、

こんな変化が起きています。

子供たちは、こんな食卓を望んでいます。



・朝食は家族揃つて食べたい。
・(お父さんもこどももよく帰つてきて)
・(お母さんもよく帰つて)
・(他の親もよく帰つて)
・(おじいちゃん、おばあちゃん)
・(おじさん、おばさん)
・(お伯さん、お嬢さん)

○家族構成が小人数になり、

さらに核家族化してきた。

○仕事をもつお母さんが多く

なった。

○生活のリズムが夜型になつ

た。

○インスタント食品や加工食

品を利用する機会が多くな

った。

○子どもの食事が洋風になつ

た。

○一家団らんの食事が少なく

なり、孤食、外食が多くな

った。

このように、子どもをとり

まく社会環境は大きく変化し

ています。21世紀に向けて心

とからだの健康づくりは、あ

たたかいごはんを囲む食卓か

らはじめましょう。

西郷村にある三ヵ所の保育

所に御協力をいただき、三才

以上122名を対象としてアンケ

ートを実施しました。

一、ごはんとパンとではどち

らが好きですか。

(1)ごはん (2)パン (3)両方

17% 44% 39%

二、今日は何を食べてきまし

たか。

(1)ごはん (2)パン (3)その他

63% 26% 11%

三、朝は家族そろつて食べま

すか。

(1)みんなで (2)べつべつ

57% 43%

四、夜は家族そろつて食べま

すか。

(1)みんなで (2)やきそば

77% 23%

五、好きなメニューはどれで

すか。

(1)カレー (2)べっぴん

10% 13%

21%

(3)ハンバーグ (4)シチュー

からあげ、ステーキ等

現代つ子は好みもいろいろで

す。

しかし、この幼児期は、食

生活の基礎づくりの時期です

から、規則正しい食事習慣を

つけることが大切です。

また、食べ物の好き嫌いが

出てくる時期なので、ごはん

を中心とした食事に親しませ、

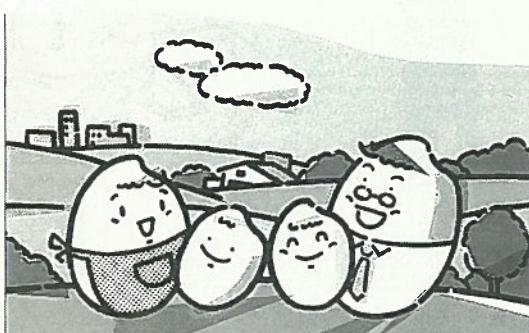
多種多様な食品の味に慣れさせ

ることが重要です。

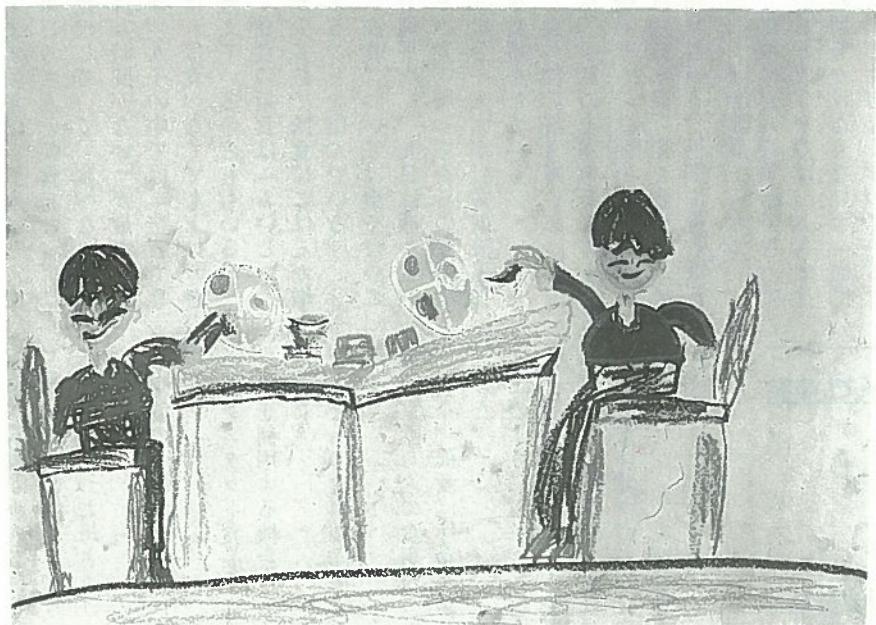
子どもの健やかな発育に、

お母さんの創意工夫の手づく

りの料理が一番です。



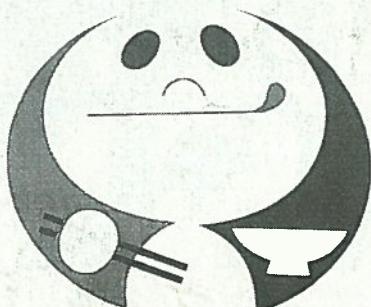
米
消
費
拡
大
推
進
ボ
ス
タ
ー



西郷村保育所 かげやまさとくん



西郷村第二保育所 おくやまけいこさん



お米のマーク