

いただきます

調理室

ご飯🍙をしっかりと食べましょう

おうちごはんの主演は、なんといってもお米の「ご飯」。先祖代々食べ継がれてきた日本人の主食であり、ご飯を中心とする「和食」は世界からも認められている食事です。ご飯の良さを知り、文化的で健康的な食生活を送りましょう。

★ご飯の栄養

①ご飯から効率よくエネルギーをチャージする

粒状のお米から作った「ご飯」は、粉状の小麦粉から作った「パンや麺」に比べ、消化や吸収のスピードが緩やかです。そのため、ご飯は腹持ちがよく、活動に必要なエネルギーを効率よく摂取できます。主成分が炭水化物＝糖質なので、太りやすいと敬遠されることがありますが、お米には、パンのような油や砂糖が使われていないのでとってもヘルシーに、子どもたちの活動の源となります。



②ご飯から様々な栄養素を摂取する

お米には、エネルギー源となる炭水化物、たんぱく質だけでなく、ビタミン、ミネラル、食物繊維なども豊富に含まれています。日本人は、ご飯からたくさんの栄養素を摂取しています。

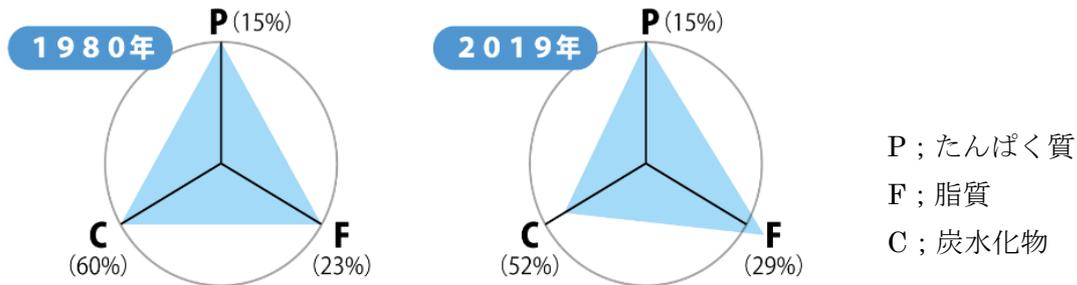
	ご飯1杯分の栄養量	重要な働き	ご飯1杯に含まれる栄養量に相当する食品と目安量
エネルギー	187 kcal	エネルギー源	ドーナツ 2/3 個 (50g)相当
たんぱく質	3.0 g	血や肉などの体の基礎をつくる	牛乳 コップ 1/2 杯 (90ml)相当
脂質	0.4 g	細胞をつくる	油 小さじ 1/10 (0.4g)相当
ビタミンB1	0.02 mg	糖質の代謝に関わる	キャベツ 葉(大)2枚 (50g)相当
ビタミンB2	0.01 mg	糖質・脂質・たんぱく質の代謝に関わる	だいこん 輪切り 3cm (100g)相当
鉄	0.1 mg	酸素を運び、貯蔵する	トマト 1/4 個 (50g)相当
カリウム	35 mg	ナトリウム(塩)の尿中排泄を促す	きゅうり 1/5 本 (20g)相当
亜鉛	0.7 mg	成長を促進し、味覚を正常に保つ	ほうれんそう 1/2 束 (100g)相当
食物繊維	1.8 g	腸内環境を整える	はくさい 葉(中)2枚 (90g)相当

*ご飯1杯を120gとして算出

*日本標準食品成分表 2020年版
(八訂)より算出

③ご飯を中心とした「和食」でバランスをとる

健康を維持するためには「たんぱく質：P」「脂質：F」「炭水化物：C」からどれくらいのエネルギーをとっているかが重要です。これをみるのが、PFC バランス。脂質エネルギーは 25%を下回るのが理想ですが、最近では、30%に近づいています。米のご飯を主食に、魚介類などの「主菜」、野菜などの「副菜」がそろった「和食」を食べていた 1980 年頃の PFC バランスが理想的だとされています。



国民栄養の現状（厚生省）国民栄養健康調査（厚生労働省）より

★ご飯のメリット

・ゆっくりとよく噛む習慣が身につく

粒状のお米から作るご飯は、小麦粉から作るパンに比べて、咀嚼回数が多くなります。毎日、ご飯をゆっくりとよく噛んで食べることは咀嚼力アップにつながります。

・体調に合わせて水分調節ができる

体調が悪い時でも、水分の量を増やすだけで、消化によい食事を作ることができます。近年は炊飯器が多機能になっているので、「軟飯」「おかゆ」などのモードを活用しましょう。

・「安心」して食べることができる

食品は、多かれ少なかれ健康被害につながる恐れがある物質を含みます。その物質を摂取するリスクを下げるために、消費者は「国産品」や「無添加食品」を選びます。その点、お米は、数少ない国内自給率がほぼ100%の食品。日本人が主食として食べ続けてきた食品なので、安心して食べることができます。

・「おにぎり」でどこでも、いつでも手軽に栄養補給

おにぎりは持ち運びができる便利な携帯食。弥生時代後期の遺跡で「おにぎり状の米塊」が発見されたことからわかるように、昔から受け継がれてきた食べ方です。おにぎりは子どもにとってのメリットもたくさんあります。



混ぜる具で栄養をプラス
できる



子どもに合わせて大きさを
変えられる (小笠原 真紀子)