

# みゆきキッチンだより

令和5年11月  
原町みゆき保育園

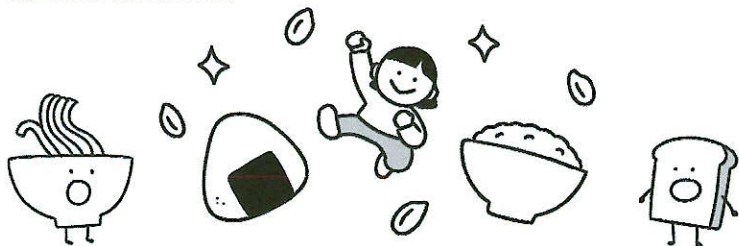
## ご飯をしっかり食べましょう

おうちご飯の主役は、なんといっても「ご飯」です。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

#### ・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良く、活動に必要なエネルギーを効率よく摂取出来ます。主成分が炭水化物＝糖質なので、太りやすいと敬遠される事がありますが、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てもヘルシーに子ども達の活動の源となります。



#### ・ご飯から様々な栄養素を摂取する

ご飯には、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、ご飯から沢山の栄養素を摂取しています。

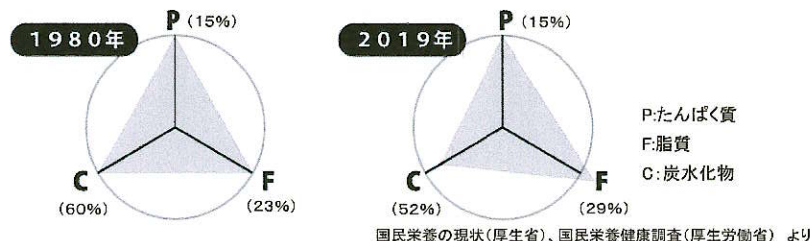
	ご飯1杯分の栄養量	重要な働き	ご飯1杯に含まれる栄養量に相当する食品と目安量
エネルギー	187 kcal	エネルギー源	ドーナツ 2/3個 (50g)相当
たんぱく質	3 g	血や肉などの体の基礎を作る	牛乳 コップ1/2杯 (90ml)相当
脂質	0.4 g	細胞を作る	油 小さじ1/10 (0.4g)相当
ビタミンB1	0.02 mg	糖質の代謝に関わる	キャベツ 葉(大)2枚 (50g)相当
ビタミンB2	0.01 mg	糖質・脂質・たんぱく質の代謝に関わる	大根 輪切り3cm (100g)相当
鉄	0.1 mg	酸素を運び、貯蔵する	トマト 1/4個 (50g)相当
カリウム	35 mg	ナトリウム(塩)の尿中排泄を促す	胡瓜 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	ほうれん草 1/2束 (100g)相当
食物繊維	1.8 g	腸内環境を整える	白菜 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

#### ・ご飯を中心とした「和食」でバランスを取る

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摂っているかが重要です。PFCバランスと言います。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」が揃った「和食」を食べていた1980年頃が理想的だとされています。



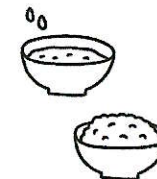
### ★ご飯のメリット

#### ・ゆっくりとよく噛む習慣が身に付く

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事は、咀嚼力アップに繋がります。

#### ・体調に合わせて水分調節が出来る

体調が悪い時でも、水分の量を増やすだけで、消化に良い食事を作る事が出来ます。近年は炊飯器が多機能になっているので、「軟飯」や「お粥」などのモードを活用すると良いです。



#### ・「安心」して食べる事が出来る

食品は、多かれ少なかれ健康被害に繋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%の食品です。日本人が主食として食べ続けてきた食品なので、安心して食べる事が出来ます。

#### ・「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」が発見された事からも分かる様に、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沢山あります。

お腹が空いた時にすぐに食べられる



混ぜる具で栄養をプラス出来る



子どもに合わせて大きさを変えられる



自分で作れば「食べる意欲」が高まる

