

第 3 日 学 栄養の日 ~ 「間食」の、すすめ~

栄養の日とは たのしく食べて、未来のワタシの笑顔をつくるそのきっかけの日

食べる、必要な栄養素を体内にとりこみカラダをつくる、その代謝を通じて生命 を維持する一連の営みを「栄養」といいます。例えば、大切な誰かと一緒に食べる 食卓には思いやりがあること。例えば、バランスのとれた食事にココロが満たされ ること。「たのしい!」の笑顔が、すこやかなカラダをつくるのです。

日本栄養士会では、2016年に「栄養の日(8月4日)」、「栄養週間(8月1日 ~7日)」を制定しました。8月4日は、8(エイト)と4(よん)で「えいよう」 の語呂合わせに由来します。

今年のテーマは、『「間食」の、すすめ』です。 ライフスタイルに合わせた間食の活用について考えてみましょう。

「間食」の、すすめ

「間食」というと「太るから控えるべきもの」というイメージを持つ人が多いか もしれません。しかし、「間食」は多様化しているライフスタイルに役立つもので あり、現代人が抱える食の課題を解決するひとつの方法でもあります。

大事なのは1日に食べる総量。適切な「間食」を取り入れましょう

1日3食は、健康的な食生活の基本として長年日本で推奨され、広く受け入れら れてきました。1日3回食べることで、必要なエネルギーや栄養素を確保できるか らです。しかし、現代は、ライフスタイルが多様化し、毎日規則正しく、1日3回 食べることが難しい人が少なくありません。

一般的に寝ている時以外に、食事と食事の間が6時間以上あくとエネルギーや栄 養素が不足して、脳や体の機能が低下したり、次の食事で食べすぎたりすることに つながる可能性があります。そこで、1日3食にこだわらず、「間食」を取り入れ てみましょう。「間食」の取り入れ方として、大事なことは、1日に食べる総量を 変えないことです。

<u>メニュー選びのポイ</u>ント

【食事と食事の間が6時間あく場合】~主食を食べるのが基本~

主食は、主にエネルギーの源である炭水化物を補給できます。長時間にわたって 炭水化物を補給しないでいるとエネルギー切れになって、疲れやすく、集中力も低 下します。大人が「間食」で主食を取り入れた場合は、次の食事の主食量を調整し ましょう。

【1日に必要な栄養素が不足する場合】~不足する栄養素を補給~

栄養バランスの整った食事とは、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物がそ ろった食事です。このうち不足した分を「間食」で補給しましょう。

参考:日本栄養士会ホームページ

R5.8 静岡県立こころの医療センター 栄養管理室