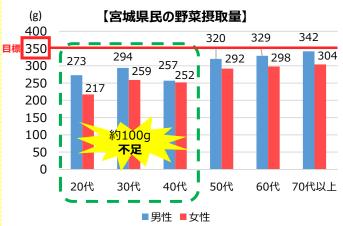
宮城県の現状

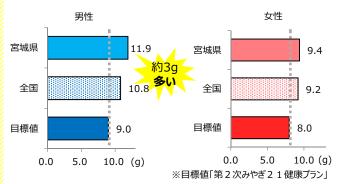
若い世代は野菜不足!?



平成28年県民健康・栄養調査結果によると、宮城県の20~40歳代では、目標1日350gに対して約100g不足しています。 普段の食事に野菜をプラスして、1日350gの摂取を目指しましょう!

宮城県民は食塩を摂りすぎ!?

【宮城県民の食塩摂取量】



平成28年国民健康・栄養調査結果によると、宮城県の成人 男性の食塩摂取量は11.9gで、全国ワースト1位です。また、プラン目標値である9gに対して約3g多く摂取しています。

目標を達成するためにも, 普段の食生活で「減塩! あと3g」に取り組みましょう!

合言葉は 「ベジプラス100」と「塩eco」

宮城県はメタボ該当者及び予備群をあわせた割合が高く (H28:全国ワースト3位),高血圧の受療率も高くなっています。食塩の摂り過ぎは、高血圧の一因となり、高血圧を放置すると、動脈硬化が進行して脳卒中や心筋梗塞のリスクを高めます。

このような状況を受け、県民の健康への意識を高めることを目的に「野菜!あと100g」「減塩!あと3g」を目指す、「ベジプラス100&塩eco(エコ)」を推進しています。

ベジプラス100 野菜! あと100 g ちょっとずつ**塩eco** 減塩!あと3g





©宮城県・旭プロダクション

©宮城県・旭プロダクショ

野菜に多く含まれるカリウム摂取による降圧効果と減塩で高血圧の予防・改善

動脈硬化の予防・改善

循環器疾患の予防 (脳血管疾患,心疾患)

今日からできる意識や工夫で,野菜がある毎日と,ちょっと の減塩で健康プラス!してみませんか。

【発行】

宮城県保健福祉部健康推進課

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町 3 - 8 - 1 TEL:022-211-2637 FAX:022-211-2697





カラダ想いのキャンペーン!



宮城県

ベジプラス100&塩ecoをしよう! ~eatでいいコト~

野菜を食べると こんないいコト

野菜には食物繊維やビタミン、カリウムが多く含まれています。

食物繊維

腸の調子を整える手助けをします。

ビタミン

体の調子を整えます。ご飯や肉、魚などに含まれる「炭水化 物 | 「たんぱく質 | 「脂質 | が体内でエネルギーに変わる手助けを してくれます。

カリウム

余分なナトリウム(食塩)を体外に排出するのを手助けし、 高血圧の予防にもつながります。

野菜をどのくらい 食べたらいいの?

生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するための目 標として「野菜 1 日350g」が掲げられています。小鉢に使用さ れている野菜はおおよそ70gですので、1日5皿食べると1日 に必要な野菜が摂取できます。

1日5皿 小松菜の 冷やしトマト レタスと 具だくさんの キュウリのサラダ

1 食で摂りたい野菜の量である120gは、生で両手山盛り 1杯分,加熱後は片手山盛り1杯分です。



1 食あたりの目安

野菜を食べよう ベジプラス100

選び方でベジプラス!

○ 野菜の多いメニューを選んでベジプラス!









○ サラダやスティック野菜も一緒に選んでベジプラス!







○ 彩りが良いものを選んでベジプラス!!







彩りがきれいなもの は, 摂れる野菜の 種類も増えます!

調理でベジプラス!

煮る・ゆでる・炒めるなど加熱するとかさが減り、たくさん食べ られます。

- 献立に困ったときは鍋や煮物でベジプラス!
- 普段のメニューにひと手間かけてベジプラス!









塩ecoにも

豆腐とわかめのみそ汁

にんじん 長ねぎ

具だくさんみそ汁









ピーマンの肉詰め









○ 外食での付け合わせの野菜は残さずベジプラス!



ちょっとずつ 塩eco あと3g

だしや酸味, 香辛料, 減塩 調味料を活用して塩eco!

○ だしを効かせた料理で塩eco!









- 酢や果実の酸味,香辛料で塩eco!
- 減塩調味料を活用して塩eco!









かけ過ぎに注意して塩eco!

○ 調味料を使う前にまずは料理の味や風味を

楽しんで塩eco!



○ しょうゆやソースを使うときはかけずにつけて塩eco!





麺の汁は残して塩eco!



食塩摂取量5~7a











食塩摂取量3~4g





○ 食事は野菜からスタートでベジプラス!





