

# 主食・主菜・副菜でバランスよく

私たちが食べている食品は、いろいろな栄養素を含み、食品ごとに含まれる栄養素は異なります。1回の食事で主食・主菜・副菜をそろえることで、多様な食品を組み合わせることになり、体に必要な栄養素をバランスよくとることができます。

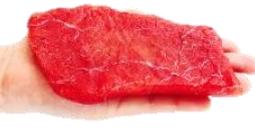
## 主食・主菜・副菜をそろえよう！

食卓に料理が並んだら、主食・主菜・副菜（あればその他）がそろっているかチェック  しましょう。

<p><b>副菜</b></p> <p>野菜・海藻・きのこ・芋</p>  <p>働き: 体の調子を整える 主な栄養素: ビタミン・ミネラル</p> <p>生で食べられるもの、 加工品・冷凍を活用しよう</p> 		<p><b>主菜</b></p> <p>魚・肉・卵・大豆製品</p>  <p>働き: 体を作るもとになる 主な栄養素: たんぱく質</p> <p>忙しいときは、 手軽に食べられるものを用意しよう</p> 	
<p><b>主食</b></p> <p>ごはん・パン・めん類</p>  <p>働き: エネルギーのもとになる 主な栄養素: 炭水化物</p>		<p>食べやすいものを用意しよう</p> 	<p><b>その他</b></p> <p>汁物・果物・乳製品</p>  <p>働き: 足りない栄養素を補う</p>

## 1食分の目安の量は？

自分の手が、1食にどれだけの量を食べたらよいかの目安になります。

<p><b>主食</b></p> <p>両手 すくい</p> <p>・手の中に収まる お茶碗にふんわり ご飯を持った量</p>	<p><b>ごはん</b></p> 	<p><b>副菜</b></p> <p>両手 いっぱい</p> <p>・2/3 は淡色野菜 (色の薄い野菜) ・1/3 は緑黄色野菜 (色の濃い野菜)</p>	<p><b>野菜</b></p>  <p>生野菜だと</p>	
<p><b>主菜</b></p> <p>片てのひら</p>	<p><b>肉なら</b></p> 	<p><b>魚なら</b></p> 	<p><b>豆腐なら</b></p> 	<p><b>卵</b></p> 

