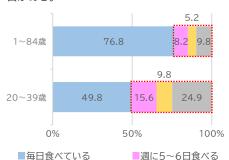
松山市民の朝食摂取の現状

朝食を食べない日のある市民が<mark>約2割</mark>いる。 特に20~39歳では、<mark>2人に1人</mark>が食べない 日がある。



【出典】令和4年 食育に関する松山市民意識調査

■ほとんど食べない

朝食を食べるためのPOINT

◆食べる時間がない人は…

■调に3~4日食べる

- ・すぐに食べられるものを用意しよう!
- ・いつもより10分早く起きてみよう!

◆食欲がない人は…

・夕食や夜食の量を見直して、朝食をお いしく食べられるようにしよう!

◆少しでも寝ていたい人は…

・生活リズムを見直し、夜更かしを控え よう!

朝食を食べるための実践方法はこちら

1日のはじまりは朝食から,

Let's have breakfast



朝食を食べるとこんな



イイコト



があります♪

体温上昇

朝食を食べると、体の中で熱が作られ、 体温が上昇し、体が1日の活動の準備を 整えます。

集中力UP

脳は寝ている間も活動しており、朝の脳は、エネルギー切れになっています。 朝食を食べて、脳にエネルギーを補充す ることで、仕事や勉強の能率の向上につ ながります。

体のリズムを整える

朝食を食べることで、1日の体内時計のリズムがスタートします。

排便習慣をつくりやすい

胃の中に食べ物が入ると、その刺激で、 腸が働き、便を送り出すため、排便のリ ズムが作られます。

肥満予防

朝食を欠食すると、おやつや夕食が多くなったり、夜食を食べたりと、食べる総量が3食で食べるよりも多くなることがあります。

朝食を食べるためのステップ!

現在のあなたの朝食はどのステップですか?朝食を食べないと仕事や勉強の能率にも影 響します。ぜひこの機会に生活習慣を見直しましょう!

朝食を食べていない人はステップ1から、食べている人は次のステップを目指しましょう。

食べやすいものから始めましょう!







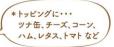




主食を取り入れましょう!







おにぎり

パン

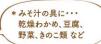
サンドイッチ など

ステップ3 主食を食べる人

おかずを1品追加しましょう!









スープ



おにぎり + みそ汁

サンドイッチ + サラダ など

ステップ4 主食+1品食べる人

主食、主菜、副菜の3つをそろえましょう!











ごはん・パン・麺類 など 主菜 肉・魚・卵・大豆製品 など 野菜・海藻・きのこ類 など

ごはん + 納豆 + お浸し

パン + 目玉焼き + サラダ など

ステップ5 主食、主菜、副菜がそろっている人

きちんとできています! 乳製品や果物も活用しましょう♪













*☆ 簡単!おすすめ朝食レシピ☆★

ごはんやパンにおかずを1品追加したい! そんなときにおすすめのメニューを紹介します。 1品で卵も野菜も摂れる便利なメニューです♪



₹ 巣ごもり卵

【材料】

カット野菜、卵、油、塩・こしょう、水

【作り方】

- ① 油を熱したフライパンでカット野菜を炒め、塩・こしょう で味を整える。
- ② ①の形を丸く整え、中央を少しくぼませ、卵を割り入れ て、周りから水を回し入れる。
- ③ 蓋をして、弱火で卵が好みの固さになるまで蒸し焼きに
- フライパンの代わりにオープン・電子レンジ(つまよう じで卵黄に穴をあけておく)でもOK! ポン酢やケチャップもおすすめ♪

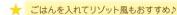
簡単ミネストローネ

【材料】

野菜(にんじん、たまねぎなど)、トマト缶、卵、水、 **固形コンソメ、塩・こしょう**

【作り方】

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に①と水、固形コンソメを入れて煮る。野菜がやわら かくなったら、トマト缶を加え、ひと煮立ちさせる。
- ③ ②に塩・こしょうを入れて味を整え、溶き卵を流し入れ、 ひと煮立ちさせる。



時間があるときのプラス1品! 栄養パランスがさらによくなります♪



8 スムージー

【材料】

バナナ、無糖ヨーグルト、牛乳、 (お好みで) ブルーベリー(冷凍)

【作り方】

- ※ バナナは2cm程度に切り、凍らせておく。
- ① ミキサーに凍ったバナナ、ヨーグルト、牛乳を入れて混
- ② グラスに注ぎ、ブルーベリーを飾る。

・ バナナのほかパイン缶やキウイなどもおすすめ♪ 小松菜やほうれん草、豆乳等も使ってみよう!





ステップ4 + 果物







