

栄養科だより 4月号



新年度が始まりました！

5年ごとに改定されている“食事摂取基準”が今年度から新しくなりました。生活習慣病に加えて新たに『骨粗鬆症』が生活機能の維持・向上の観点に追加されました。そこで、再度注目され始めた骨粗鬆症の発症予防・重症化予防の観点から栄養素についてお話しします。

《骨粗鬆症予防のための栄養素》

カルシウム
骨の主成分

マグネシウム
骨の形成に役立つ

ビタミンD
カルシウム
吸収率UP！
日光浴もおすすめ♪

**ビタミンK
ビタミンC**
骨の形成を促進

昼食は学食や社食、外食など様々だと思うので自宅で取り組みやすい朝食と夕食、そして間食の摂り方に絞って提案させていただきます！

朝食



ご飯



or



シラス や 鮭フレーク
(ビタミン D)

<他にもオススメな食材>



(カルシウム)



(ビタミンK)



(マグネシウム)

間食



ヨーグルト
(カルシウム)



牛乳
(カルシウム)



ナツツ類
(マグネシウム)



きな粉
(ビタミンK)

(黒ゴマ
(マグネシウム))

夕食



スープ



牛乳
(カルシウム)



鶏むね肉
(たんぱく質)



きのこ類
(ビタミンD)



緑黄色野菜
(ビタミンC)

たんぱく質も骨形成に必須の栄養素☆彌

鶏むね肉を加えることによりボリュームとたんぱく質もUP！！

カルシウムが豊富な乳製品を使ったスープなどに魚やきのこ類、緑黄色野菜などを加えると全体のバランスが良くなります♪

