

早寝、早起き、朝ごはん

●朝ごはんのいいところ

- * 体温を上げて体を動きやすくする
- * 勉強や仕事の能率アップ
- * 代謝が良くなり太りにくい体质に
- * 便秘の予防・改善
- * 生活習慣病予防



●朝食を食べる習慣を身につけよう！

ご飯でもパンでも何か食べるということが大事です。

【 STEP① 】

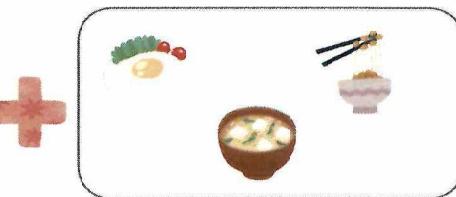
食べる習慣のない人は、簡単に食べられるものから。



例)おにぎり、食パン、バナナ など

【 STEP② 】

習慣がついてきたら、手軽にできる料理を加えていきましょう。



例)みそ汁、目玉焼き、納豆 など

【 STEP③ 】

主食、主菜、副菜 がそろった食事になるようにしましょう。



●朝食を食べる時間を作りましょう。

朝食を食べるためには、生活リズムを整えることも大切です。夜更かしをせず、早寝早起きの習慣をつけて、朝食を食べる時間をつくりましょう。



間食のとり方 選び方

*特にスポーツをしている方へ

●間食の役割り

- ★ 一日3回の食事で取れないエネルギーを補う

- ★ 間食は食事の一部（間食＝お菓子ではない）



●間食をとる時の注意！

① 時間を決めて（10時と3時ごろ）

* 空腹ではないのにダラダラ食べると、余分なカロリーを摂取する



② 袋のお菓子は、分けて食べる（大袋を一人で食べない）

* 特にスナック菓子は、おなかにたまらずカロリー・塩分が高いため



③ 水分補給は「お茶」「麦茶」「牛乳」がよい

* 甘いジュースは、砂糖の取りすぎになり「肥満」「虫歯」につながるため



●オススメの間食



ヨーグルト



おにぎり



くだもの



ふかし芋



手作りおやつ



身体にやさしいおやつ



★ 青のりトースト ★

<材料>
食パン
マヨネーズ
青のり

<作り方>
① 食パンにマヨネーズを
薄くぬる
② ①の食パンに青のりを
ぱらぱらとかける
③ トースターで焼く



★ ごはんサンド ★

<材料>
ごはん
手巻きのり
ハム
チーズ
きゅうり



<作り方>
① 手巻きのりの半分に
薄くごはんをしく
② ①のごはんの上に
スライスしたきゅうりと
ハム、チーズをのせて
残りののりにごはんを
うすく広げ、サンドする



★ ヨーグルト風ドリンク ★

<材料>
りんご酢
牛乳



<作り方>
① コップにりんご酢を入れ
牛乳を加えかき混ぜる

* 果物の酢なら何でもo.k.!



★ フルーツヨーグルト ★

<材料>
ヨーグルト
バナナ
(季節のくだもの)
コーンフレーク



<作り方>
① くだものは一口大に切る
② ボウルにヨーグルトと
①のくだものを入れ混ぜる
③ ②をうつわに入れ、
上からコーンフレークをかける

