

しんがた
新型コロナウイルスが猛威をふるい、臨時休校が確定しました。お家に大人の方がおられるご家庭もあれば、子
もだけ留守番をさせなければならないご家庭もあると思います。子どもの食事の栄養のバランスについて、少し
でも役に立てたらと思います。

しょくじ きほん しゅしょく しゅさい ふくさい 食事の基本、「主食」、「主菜」、「副菜」をそろえよう！



きゅうしょく 給食は、毎日、「主食・主菜・副菜」に、牛乳をそろえて栄養
まいにち ととの のバランスを整えています。長くなる休み中、お昼ごはんに
なが やす ひる も、これらをそろえて、バランスのよい食事に心がけ、免疫力
しょくじ こころ めんえきよく アップを図りましょう。

い とは言っても、なかなか料理や食材がそろえにくいご家庭も
りょうり しょくざい かてい あると思います。手に入りやすい食材、扱いやすい食材を、上
おも て はい しじきい あつか しょくざい じよ うず りょう なが つづ 手に利用し、ストレスなく、長く続くようにしましょう。

バランスアップ！

しつかり食事偏



かてい しょくじ ととの ご家庭で食事を整えられる、または、家族のご協力が得られ
かぞく きょうりょく るようでしたら、「主食」、「主菜」、「副菜」をそろえた食事を心
しょくじ こころ がけられるとよいですね。たんぱく質源は、肉に偏らず、魚も
しつげん にく かたよ さかな と取り入れられると理想的です。



バランスアップ！

弁当偏

こ 子どもだけで家に残る場合、1人
いえ のこ ばあい ひとり でも食べられるよう、お弁当を作つ
たんとう ておくと安心ですね。

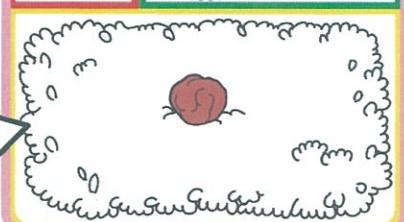
しゅしょく しゅさい ふくさい 主食:主菜:副菜=3:2:1の割合

わりあい にすると、バランスがとりやすくなり
ます。作り置きや、冷凍なども上手
つか に使いながら、栄養のバラン
えいよう どとの スを整えましょう。

主菜(肉・魚・卵)
の割合=1



主食(ごはん)
の割合=3



バランスアップ！

作り置き・買い置き編

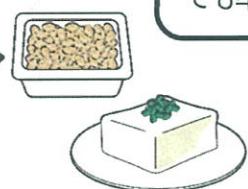
煮物や汁物は、個別の食器に入れて冷蔵庫へ。食べる時にレンジで。手に入りやすい素材で。



固ゆで卵をまとめて作り置き。
冷蔵庫なら3~4日OK！



小分けパックの豆腐や納豆も便利で栄養満点！



レタスやミニトマトなら、子ども達だけでも準備OK！

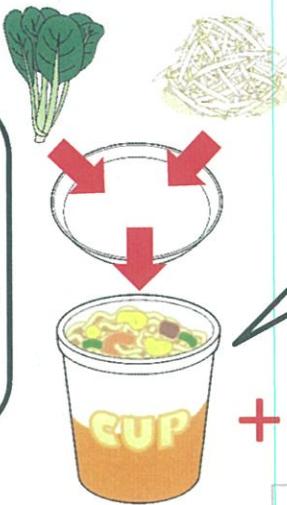
煮物や、汁物の作り置き、レタスやミニトマト等の買い物置きで、子ども達が自分で用意できるものを作り合わせるとよいですね。固ゆで卵は、冷蔵庫で、3~4日は日持ちするので、まとめてゆでて、お昼ご飯用に作り置きしておくのも便利です。



バランスアップ！

インスタント偏

家にいると、毎日インスタント麺が続くことも…。それだけで食べるのではなく、卵や野菜を添えると、バランスを整えることができます。お湯は多めに入れて、スープは残し、塩分のとりすぎを防ぎましょう。



洗ったもやしと、切った小松菜をレンジで1分半～2分。カップめんに。

お湯はしっかり入れて、うす味に。添付のスープがある時は量を少なめに。スープは残しましょう。

卵や豆腐、魚・肉類を添えて。量は、卵1個分の大きさ位。

運動不足を防ごう！

～家でできる運動～



なわとび



どうがみ動画を見ながら、エクササイズ！
「エクササイズ」や、「トレーニング」等のキーワードで検索！

ぶかつ部活のトレーニングで、自宅できそうなものを選んでやってみる。

しっかり食べて、運動することで、元気な体が作られます。しかし、自宅待機中は、運動不足になりがちに。ちょっとした意識と工夫で、運動不足を防ぎましょう！



ラジオ体操は、しっかりやると、いい運動に。動画で、アニメ版や、各地の方言版等を見ながら、気分を変えてやってみたのも楽しいですよ。