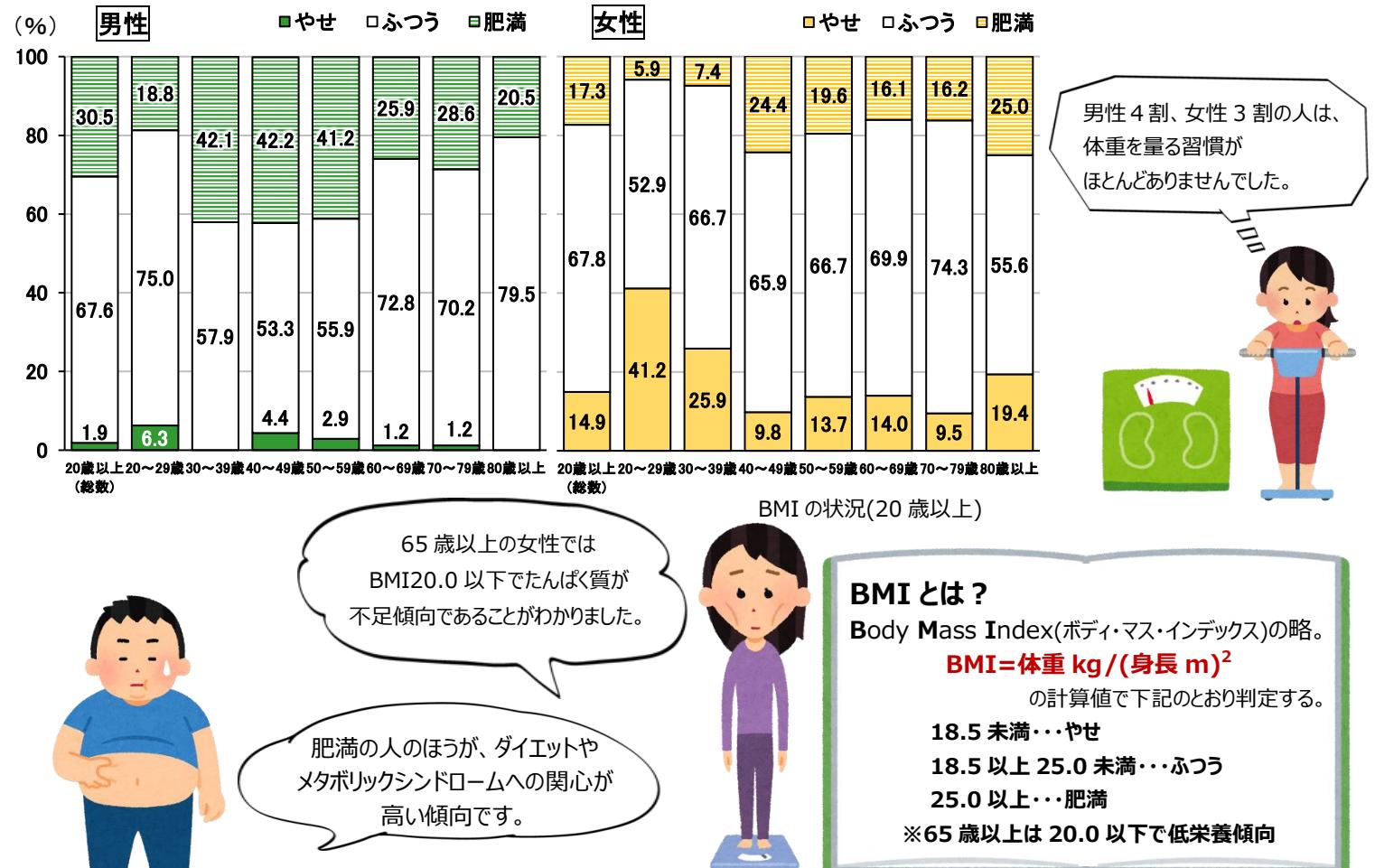


男性 30~50 歳代の 2.5 人に 1 人が肥満、  
女性 20 歳代の 2.5 人に 1 人がやせ



## 札幌市民の身体状況の特徴 2 65 歳以上の 6 人に 1 人が低栄養傾向※

※BMI20.0 以下の人



## ★低栄養予防のために



令和5年5月

札幌市民の栄養と食生活-令和4年札幌市健康・栄養調査結果の概要-

発行 札幌市保健福祉局保健所健康企画課 電話 011-676-5156

編集 札幌市保健福祉局保健所健康企画課



調査結果の  
詳細はこち  
ら

その他、札幌市の  
食育に関する情報もご覧ください。  
札幌市 食育情報 検索



SAPP  
RO

さっぽろ市  
02-F06-23-741  
R5-2-545

## 札幌市民の栄養と食生活

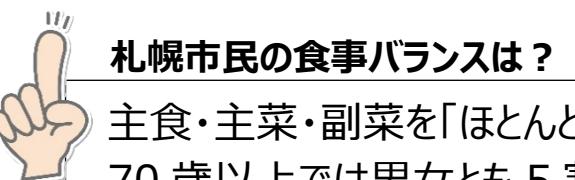
## 令和4年札幌市健康・栄養調査結果の概要

札幌市では、市民の食生活の現状を把握し、健康づくりや食育の推進に役立てることを目的に、令和4年10~11月に市民の皆様にご協力をいただき調査を実施しました。

健康で元気に過ごすためには、毎日の食事が大切です。調査結果のポイントをまとめましたので、これからの食生活にご活用ください。

## 札幌市民の気になる食生活の特徴は…

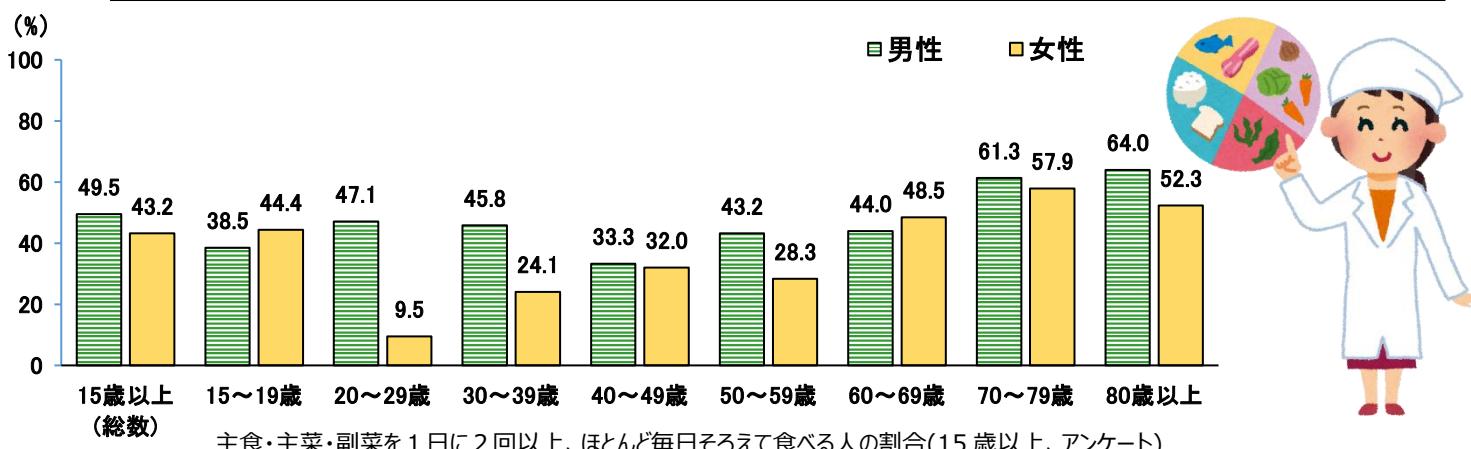
★野菜不足ぎみです ★食塩とりすぎの傾向です ★朝食を食べない人が多くいます 詳しくは、次ページへ→→→



## 札幌市民の食事バランスは？

主食・主菜・副菜を「ほとんど毎日」そろえて食べる人※は男女とも 5 割以下、  
70 歳以上では男女とも 5 割以上

※ 1 日に 2 回以上そろえて食べる人



バランスのよい食事は、

「栄養のバランス」に関心がある札幌市民は、  
男性 44.2%、女性 61.9%

## 主食・主菜・副菜のそろった食事



## 副菜

野菜、海藻、きのこなど  
体の調子をととのえるビタミン、ミネラル、  
食物繊維などが多く含まれています。

## 主食

ごはん、パン、麺類  
体を動かすエネルギーのもとになる  
炭水化物が多く含まれています。

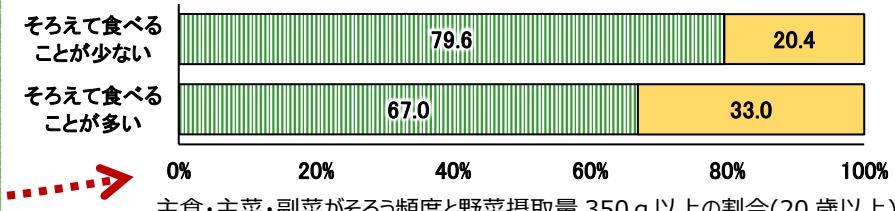
## 主菜

肉、魚、卵、大豆製品  
血や肉をつくるたんぱく質が多く含ま  
れています。

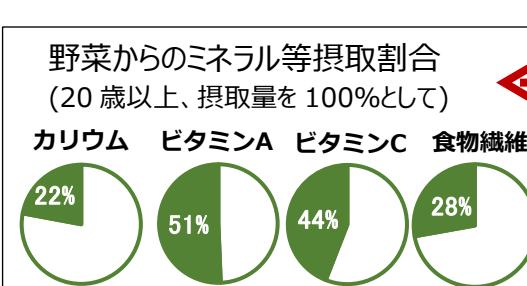
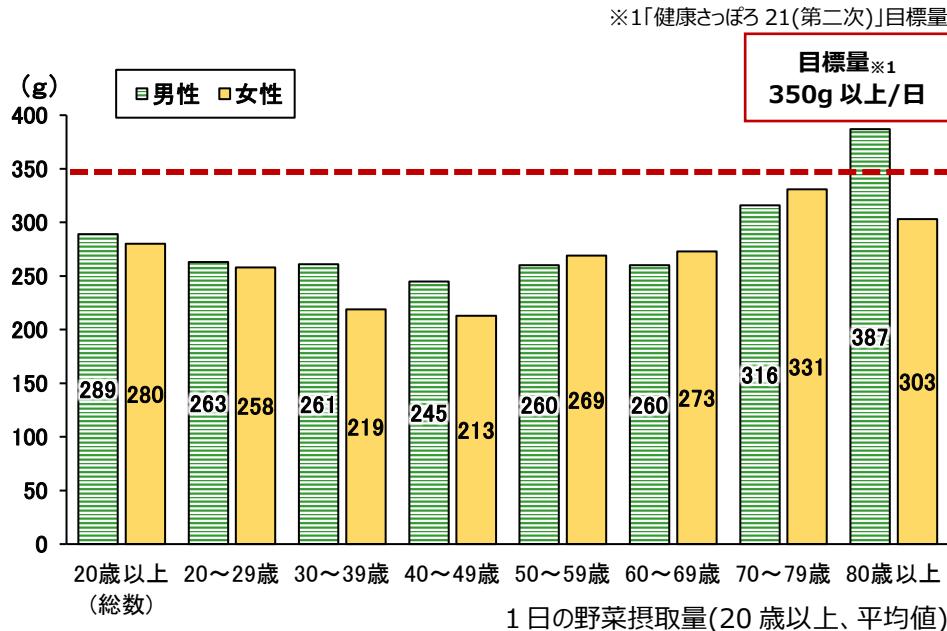
## 国の調査によると…

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事  
の頻度が高い人ほど、栄養バランスがよい  
ことがわかりました。

札幌市の調査でも野菜摂取については  
同様の結果が出ています。



## 札幌市民の食生活の特徴 1 野菜不足ぎみです



### 野菜は1日に3回とりましょう！

野菜を食べる回数が多いほど、野菜 350g をとれている傾向にあることがわかりました。  
(アンケート調査・食事調査より)

### 野菜を食べたほうがよい理由

- ☆ミネラル・ビタミンが豊富
- ☆食物繊維で便秘解消
- ★消化器系のガンになりにくい
- ★コレステロールの吸収を抑える
- ★血糖値の上昇をおだやかに
- ★エネルギー（カロリー）が低いなど



(組み合わせ例) きんぴらごぼう おひたし 野菜炒め サラダ かぼちゃの煮物

野菜摂取目標量を知っている人は、  
男性 4割、女性 5割。この方は野菜を 350g 以上  
食べている割合が高いことがわかりました。

### ★野菜を手軽に食べる工夫

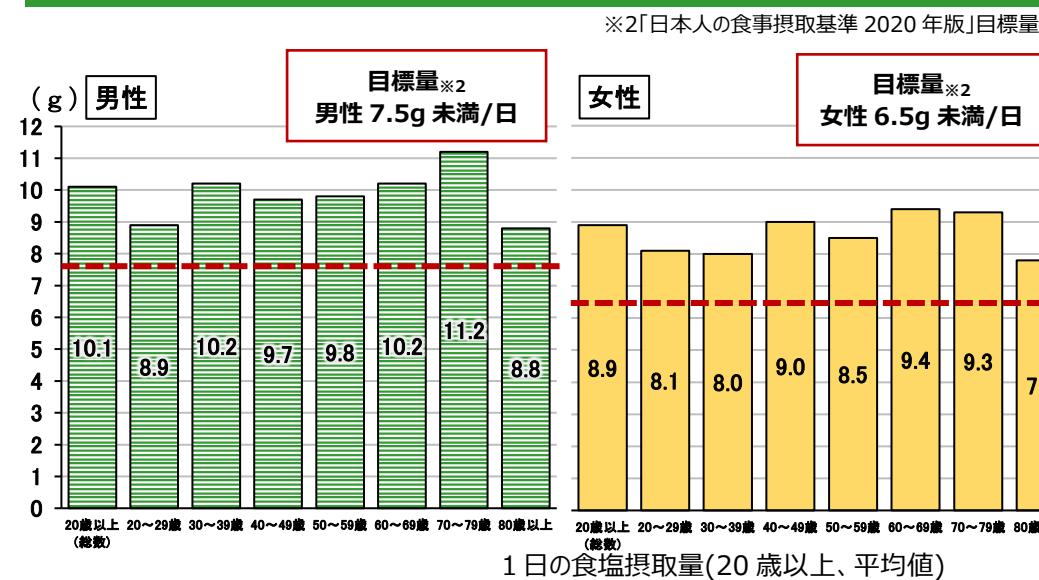
- ①加熱し、かさを減らしてたっぷりと(煮物、おひたし、鍋物など)。
- ②野菜の作り置き料理を用意。
- ③肉・魚料理の付け合せを増やす。
- ④外食では野菜の多いメニューを選ぶ(定食、中華丼、野菜ラーメンなど)。

野菜摂取目標量は1日に 350g 以上

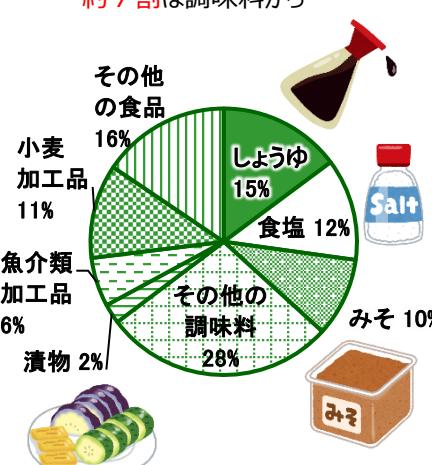
野菜料理にすると、小鉢 5つ分！

※小鉢 1つ分約 70g の野菜で合計 350g に相当

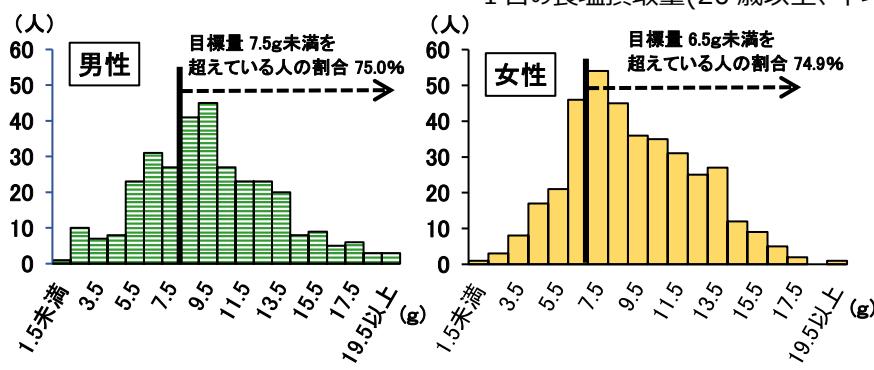
## 札幌市民の食生活の特徴 2 食塩とりすぎの傾向です



### こんな食品から食塩をとっています —約7割は調味料から—



1日の食塩摂取量(20歳以上、平均値)



### 食塩とりすぎの自覚なし？

食塩をとりすぎていると思う人は約 2 割でしたが…  
(アンケート調査より)

実際にとりすぎている人は約 7 割でした。  
(食事調査より)

### 食塩のとりすぎがいけない理由

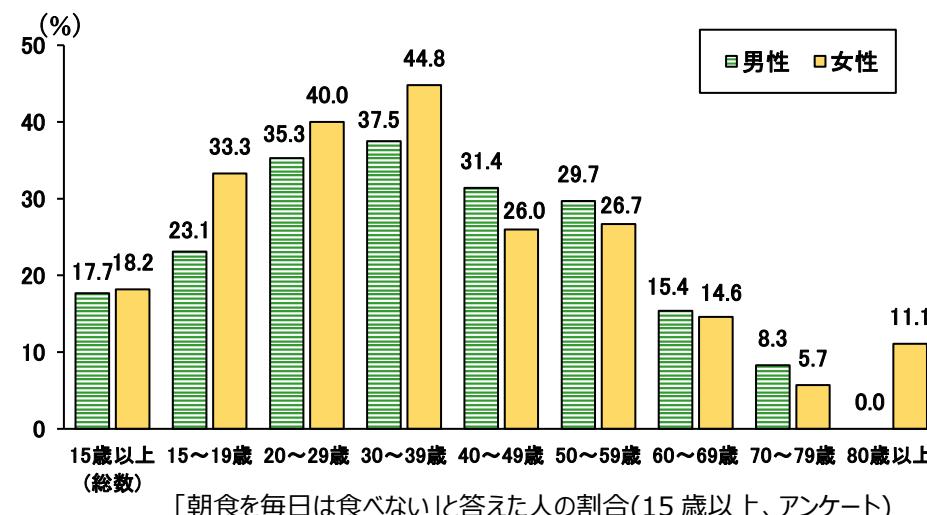
- ★食塩摂取量が多いと高血圧の原因に
- ★高血圧は心疾患や腎不全など様々な病気の原因に

### ★減塩の工夫

- ①濃い味、薄い味で味にメリハリをつけ、適温で食べましょう。
- ②調味料は「かける」より「つける」習慣を。
- ③塩の代わりに酢、レモン、香味野菜、香辛料を使いましょう。
- ④だし（昆布、かつお節など）をしつかりとて薄味に。
- ⑤みそ汁などの汁物は具を多くして、汁は控えめに。めん類の場合、汁は残しましょう。
- ⑥漬物は小皿にとって控えめにして。



## 札幌市民の食生活の特徴 3 朝食を食べない人が多くいます



### 朝食の役割

- ★からだや脳のエネルギー補給
- ★体温をあげ、からだが目覚める
- ★消化器官が働く
- ★糖尿病になりにくい



### ★朝食を食べる工夫

- ①夜更かししないで早めに寝ましょう。
- ②前日に用意しましょう。
- ③夕食が遅い時間になってしまった時は、夕食を軽めにしましょう。



### ★今、朝ごはんが充実していない人は

- ①まず、主食などを食べてみましょう（ごはん、パンなど）
- ②そこに主菜も加えて（魚、卵、肉、納豆、豆腐など）
- ③さらに副菜も（野菜のおかず）



さらに、野菜たっぷりみそ汁を加えたら、  
主食・主菜・副菜がそろった！