ランチョン弁当のご紹介

会

仙台国際センター

〒980-0856 宮城県仙台市青葉区青葉山

2023. 会

11/25 ±)·26(日)



The Japan Dietのコンセプトを取り入れた宮城県・岩手県バージョンのお弁当を ご用意いたしました



動脈硬化の予防のために The Japan Diet

ザ・ジャパン・ダイエット

- 肉の脂身、動物脂、鶏卵、清涼飲料や、菓子などの砂糖や 果糖を含む加工食品、アルコール飲料を控える
- 魚、大豆・大豆製品、緑黄色野菜を含めた野菜、海藻・き のこ・こんにゃくを積極的にとる
- 精製した穀類を減らして未精製穀類や雑穀・麦を増やす
- 甘味の少ない果物と乳製品を適度にとる



減塩して薄味にする

【企画】

東北大学大学院医学系研究科 糖尿病代謝内科学分野 岩手医科大学岩手医科大学医学部 糖尿病:代謝:内分泌内科分野

【献立作成】

岩手医科大学附属病院 栄養部 (株) こばやし

【監修】

日本動脈硬化学会 生活習慣栄養部会



回日本肥満症治療学 糖尿病代謝内科学分野 教授東北大学大学院医学系研究科 第 44

回日本肥満学会

部消化管外科学 主任教授

石 垣

内分泌内科分野 教授



2023年11月25日(土) ランチョンセミナー お弁当

第44回日本肥満学会・第41回日本肥満症治療学会学術集会



会席御膳[萩] 学会バージョン

- ~おしながき~(左上から右に順番で表記)
- ・減塩炊き合わせ (椎茸・人参・がんも・穂付き筍・玉蒟蒻・ス ベツ・スナップエンドウ・ヤングコーン) ナップエンドウ)
- ・岩手県産昆布と人参と油揚げの煮物
- ・玉子焼き
- ・舞茸の薄塩焼き
- ·菜・彩・鶏の照り焼き(皮なし)
- ・仙台名物牛たんの仙台味噌焼き
- ・銀ひらすの酒粕漬焼き

- ・野菜サラダ(ミニトマト・胡瓜・千切りキャ
- - ・別添減塩青じそドレッシング
 - ・岩手県産黒米入り十穀ご飯
 - ・笹がき牛蒡と人参のペッパーマヨサラダ
 - ·三陸産わかめのご飯

野菜類 計123.1g使用 (※芋類のぞく)

岩手県や宮城県の食材やメニューを採用しつつ、魚や大豆製品、野菜やきのこな どを多く使用しています。添付ドレッシングの食塩相当量は0.3gです。

栄養成分表示(1包装あたり)

※計算値 日本食品標準成分表2020年版(八訂)使用

項目	エネルギー	たんぱく質	脂質	飽和脂肪酸	EPA	DHA	コレステロール	食物繊維総量	食塩相当量
数値	687kcal	30.2g	18.7g	3.5g	148mg	221mg	62mg	6.8g	2.7g
(目標値)	(650~750kcal)		24.5%E (20~25%)	4.6%E (7%未満)	EPA+DHA計369mg(350mg)		(65mg未満)	(8g以上)	⇒添付ドレッ シング未使用 時は2.4g



2023年11月26日(日) ランチョンセミナー お弁当

第44回日本肥満学会・第41回日本肥満症治療学会学術集会



十二升小分け弁当「寿」学会バージョン

~おしながき~(左上から右に順番で表記)

- ・隠元の胡麻和え
- ・牛蒡とひき肉のペペロンチーノ風味
- ・秋刀魚の竜田揚げ
- ・減塩蓮根の金平
- ・岩手県産黒米入り十穀ご飯 (計2マスあり)
- ・仙台名物厚切り牛たん麦ご飯
- ・仙台名物笹かまぼこ
- ・ブロッコリー

- ・厚焼き玉子
- ・銀鮭の南部焼き
- ・減塩炊き合わせ

(薩摩芋・がんも・人参・スナップエンドウ)

野菜類

計128.5g使用 (※^{芋類のぞく)}

- ・彩り野菜のピクルス (胡瓜・大根・パプリカ)
- ・ゆかりご飯
- ・ほうれん草としめじの 海苔わさび和え
- ・フルーツ(ぶどう、オレンジ)

岩手県や宮城県の食材やメニューを採用しつつ、魚や大豆製品、野菜やきのこなどを多く使用し、減塩しながらも満足感のある小分け弁当に仕上げました。

栄養成分表示(1包装あたり)

※計算値 日本食品標準成分表2020年版(八訂)使用

項目	エネルギー	たんぱく質	脂質	飽和脂肪酸	EPA	DHA	コレステロール	食物繊維総量	食塩相当量
数値	715kcal	26.2g	20.5g	4.4g	244mg	444mg	48mg	6.1g	2.4g
(目標値)	(650~750kcal)		25.8%E (20~25%)	5.5%E (7%未満)	EPA+DHA計688mg (350mg)		(65mg未満)	(8g以上)	(弁当2.5g 以内)

