

役立つ情報が満載

健康に

見ないともったいない！

加工食品の

栄養成分表示



栄養成分表示とは…

食品の中に含まれているエネルギーと栄養成分の量を示したものです。

表示されている単位は、100g当たり、100ml当たり、1食当たりなど食品ごとに異なります。【内容量】と合わせて確認しましょう。

必ず表示されている5つの項目

熱量
(エネルギー)

たんぱく質

脂質

炭水化物

食塩相当量
(ナトリウム量を換算)

※その他、飽和脂肪酸、糖質、食物繊維、ビタミン・ミネラル類などが表示されていることもあります。

栄養成分表示 1食 (〇g) 当たり

エネルギー	Okcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

栄養成分表示を活用して健康づくりに役立てましょう!



体重が
気になる方は

point
01へ

食事バランスが気になる方・
フレイル予防に
取り組みたい方は



point
02へ



血圧が
気になる方は

point
03へ

詳しくは裏面をご確認ください

肥満・やせ予防 /

point 01 適正体重の維持のため、食品のエネルギー量をチェック!

栄養成分表示
1食 (0g) 当たり

エネルギー	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g

●食品のもつエネルギーを確認して選びましょう

●自分の体格(BMI)を知り、適正体重に!

エネルギー摂取量と消費量のバランスがとれているかは、体格(BMI)や体重の変化でチェック!

BMI = [体重(kg)] ÷ [身長(m)] ÷ [身長(m)]

判定

年齢	やせ	正常 目標とするBMI	肥満
18~49歳	18.5未満	18.5~24.9	25以上
50~64歳	20.0未満	20.0~24.9	25以上
65~74歳	21.5未満	21.5~24.9	25以上
75歳以上	21.5未満	21.5~24.9	25以上

(日本人の食事摂取基準2020年版)より

point 02 たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、食事の質をチェック!

栄養成分表示
1食 (0g) 当たり

エネルギー	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g

●生活習慣病・フレイル予防のために、たんぱく質、脂質、炭水化物をバランスよく!

そのために...

- ◆主食・主菜・副菜を組み合わせると選びましょう。
- ◆脂質のとり過ぎには注意しましょう。

主食

炭水化物
を多く含む



たんぱく質も含まれる

主菜

たんぱく質
を多く含む



脂質も多く含まれる

副菜 **ベジ活!!**

食物繊維
を多く含む



ビタミン・ミネラルも豊富

point 03 高血圧予防のため、食塩相当量をチェック!

塩分のとり過ぎは、高血圧を引き起こし、脳血管疾患や心疾患、腎臓病などの原因になります。

栄養成分表示
1食 (0g) 当たり

エネルギー	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g

●食品からとる塩分を減らそう

普段よく食べる食品に含まれる塩分量を確認し、選び方や食べ方に気を付けましょう。



●調味料からとる塩分を減らそう

実は、県民は食塩の約7割を調味料からとっています。調味料に含まれる塩分量を知り、選び方や使い方を工夫しておいしくへらしお(減塩)しましょう。



1日の摂取基準の目安は?

日本人として平均的な身長・体重で、身体活動レベル「ふつう」を基準にしました。

「ふつう」とは、座位中心の仕事ですが、職場内での移動や立位の作業・接客等、あるいは通勤・家事・軽スポーツ等のいずれかを含む場合を言います。

男性		年齢	女性	
エネルギー	2650kcal	18~29歳	エネルギー	2000kcal
たんぱく質	65g		たんぱく質	50g
脂質	59~88g		脂質	44~67g
炭水化物	331~431g		炭水化物	250~325g
エネルギー	2700kcal	30~49歳	エネルギー	2050kcal
たんぱく質	65g		たんぱく質	50g
脂質	60~90g		脂質	46~68g
炭水化物	338~439g		炭水化物	256~333g
エネルギー	2600kcal	50~64歳	エネルギー	1950kcal
たんぱく質	65g		たんぱく質	50g
脂質	58~87g		脂質	43~65g
炭水化物	325~423g		炭水化物	244~317g
エネルギー	2400kcal	65~74歳	エネルギー	1850kcal
たんぱく質	60g		たんぱく質	50g
脂質	53~80g		脂質	41~62g
炭水化物	300~390g		炭水化物	231~301g
エネルギー	2100kcal	75歳以上	エネルギー	1650kcal
たんぱく質	60g		たんぱく質	50g
脂質	47~70g		脂質	37~55g
炭水化物	263~341g		炭水化物	206~268g

健康な人の1日の食塩摂取目標量(成人)

男性 7.5g未満 女性 6.5g未満

(日本人の食事摂取基準2020年版)より

スーパーやコンビニで賢く健康づくり!

かあくん! 表示を見て選んでみるのはいかがでしょうか?

栄養成分表示を見て選ぶ習慣をつけるといいね!

塩分が少ないほうにしよう!

こっちの方が塩分が少ないよ

本当だ!