

ついつい飲み過ぎ・食べ過ぎてしまう方 「お酒の上手なたしなみ方」

3

生活習慣病のリスクを高める飲酒量

- ✓ 1日当たりの純アルコール量で男性 40g以上、女性20g以上です。

★アルコール量20gに相当とは…

ビール(5%)	チューハイ(7%)	日本酒(15%)	焼酎(25%)	ワイン(12%)
				
缶(500 ml)	缶(350 ml)	1合(180ml)	0.5合(90 ml)	1.7杯(200 ml)

食事・おつまみのポイント

- ✓ アルコールの分解・排泄のためには多くのビタミン・ミネラルが必要になります。
- ✓ 主食・主菜・副菜を揃えることでいろいろな栄養素がとれるようになります。
どれか一つに偏りすぎず、まんべんなく選びましょう。

★お酒によく合う！でも気をつけたいメニュー



油と塩分多い
主食のみ



油と塩分多い
主菜のみ



油と塩分の多い乾きもの

主食…炭水化物が豊富
食べすぎに注意！

寿司、おにぎり、ピザなど



主菜…たんぱく質が豊富
脂質塩分に注意！

焼き鳥、冷奴、枝豆、焼肉
刺身、卵焼き、チーズなど



副菜…ビタミン・ミネラルが豊富
積極的に！

野菜サラダ、おひたし
わかめの酢の物など



お酒を飲んでいる時にも
主食・主菜・副菜をバランスよく！



お酒には油と塩分が多い料理が合いますが、
食べすぎに気をつけましょう！