

あなたの今の体格をしっていますか？

栃木県民は身体活動量が全国と比較して少なく、肥満の人が多い傾向にあります。

日頃から体重を測定して体重の増減を把握し、食事や運動などの生活習慣に気をつけ、適正な体格を維持しましょう。

自分の体格は、Body Mass Index (BMI、体格指数)という指標でることができます。

BMIの出し方

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} \div \text{身長 (m)}^2$$

例：45歳 体重65kgで身長170cmの場合
 $65 \div 1.7 \div 1.7 = \text{BMI } (22.5)$



BMIが22.5なので
適正です！

年齢	やせ	適正	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歳以上	21.5未満	21.5~24.9	25以上

BMIが22を標準体重（一番病気になるリスクが低い体重）としています

適度に体を動かしましょう!!

日頃の身体活動量を増やして、生活習慣病の発症などのリスクを減らしましょう。

日常の生活活動の工夫やウォーキングなどを行い、消費エネルギーを増やしましょう。

生 活 活 動

生活中で体を動かす

なるべく階段を使う、家事でこまめに動くなど



普通歩行 10分35kcal
階段昇降 10分25kcal
自転車 20分100kcal

※体重70kgの場合

運 動

運動で体を動かす

1日30分以上（分割でもOK）週3~5回の運動を目指して！



軽いジョギング 30分200kcal
水泳 10分100kcal
ラジオ体操 5分25kcal

※体重70kgの場合

ロコモティブシンドrome（通称：ロコモ）とは

運動器の骨・関節・筋肉・神経などに障害が起り、身体機能（移動機能）が低下した状態のことです。ロコモが進行すると、将来介護が必要になるリスクを高めるので、ロコチェックやロコトレを行い早めに予防しましょう。

フレイルとは

からだや心の機能が低下した状態（健康と要介護の中間の虚弱状態）のことです。早い時期に予防や治療を行えば、より健康な状態に戻すことができるので、フレイル症状の確認を行い早めに予防しましょう。

とちぎ健康づくりロードを利用しましょう。

身近なところでウォーキングできるよう、県内の色々なウォーキングコースをWEBで紹介しています。

ウォーキングに役立つ情報満載！

コースを調べたり、記録を管理しよう。



ウェブサイトをチェック！

健康づくりロード
kenkoutochigi.jp



健康長寿とちぎWEB
www.kenko-choju.tochigi.jp/

スポット
情報

コース
情報

記録
管理

自分にあった食事内容を知り

適切な食生活を 心掛けましょう

生活習慣病を予防し健康な生活を送るために毎日の食事が大切です。

1日に必要な食事の量には個人差があり、性別や年齢などにより異なります。
自分の適量を知り、バランスの良い食事をとりましょう。



性別、年齢区分ごとの1日に必要なエネルギー量

身体活動レベルふつう

年齢区分	男性	女性
18~29歳	2,600kcal	1,950kcal
30~49歳	2,750kcal	2,050kcal
50~64歳	2,650kcal	1,950kcal
65~74歳	2,350kcal	1,850kcal
75歳以上	2,250kcal	1,750kcal



厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2025年版）

※1日のうち座っていることがほとんどの人は、身体活動量を増やす必要があります。

1食はどうくらいを目安に
食べればよいの？

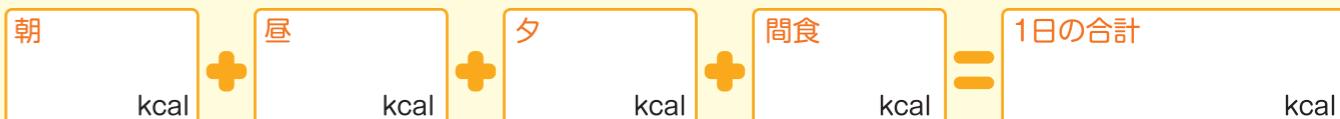
1食分 男性30~49歳の例

1日に必要なエネルギー
食事回数
 $2750 \text{ kcal} \div 3 = 900 \text{ kcal}$
1食分のエネルギー
およそ
900 kcal

あなたは1日にどれくらいのエネルギーを食事からとっているか知っていますか。

肥満ややせ傾向にある人は、ご自身の1日に食べた食事のエネルギー量を知ることも大切です。

1日に必要なエネルギー量と比べてみて、過剰にエネルギーをとっていたり、不足している方は、食生活や運動（身体活動）習慣を見直しましょう。



※過度のやせや肥満、糖尿病等の持病のある方で、必要なエネルギー量を知りたい方は、医師や管理栄養士に相談してください。

男性（30~49歳）

900kcalの食事の例



おおよそのエネルギー量

- ごはん (200g) 330kcal
- おろしハンバーグ (150g) 450kcal
- 付け合わせ サラダ 30kcal
- 野菜たっぷりコンソメスープ 60kcal
- りんご (1/4個) 30kcal

合 計 900kcal

栃木県保健福祉部
健康増進課 健康長寿推進班 ☎028-623-3094

県南健康センター
健康対策課（栄養難病担当）☎0285-22-1509

県西健康センター
健康対策課（栄養難病担当）☎0289-62-6225

県北健康センター
健康対策課（栄養難病担当）☎0287-22-2679

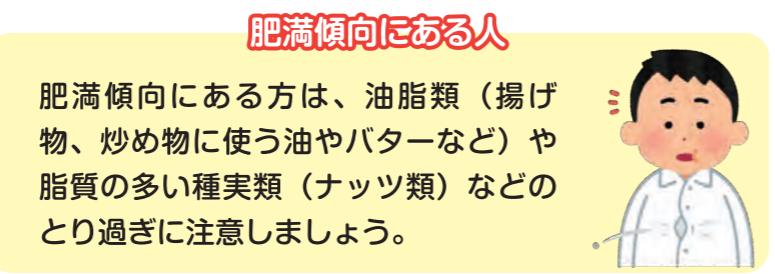
県東健康センター
健康対策課（栄養難病担当）☎0285-82-3323

安定健康センター
健康対策課（栄養難病担当）☎0284-41-5895

バランスの良い食事をとりましょう！

1日3食、主食・主菜・副菜を組み合わせて食べましょう

この組み合わせで、必要な栄養素をまんべんなくとることができます



朝ごはんをしっかり食べましょう

朝ごはんを抜くと、脳のエネルギーが不足して集中力や記憶力の低下などにつながります。

朝食をとる習慣を身につけ、生活リズムを整え、1日のパフォーマンスをアップしましょう。



栃木県では塩分をとりすぎている人が多い傾向にあります。 塩分は控えめにしましょう！

塩分をとり過ぎると、血圧が上がって脳卒中などの循環器疾患のリスクが高まるほか、胃がんのリスクも上昇します。低塩の調味料の使用や風味づけに香味野菜を使うなど、できるところから減塩に取り組んで、徐々にうす塩味に慣れましょう。

塩分の少ない調味料を使いましょう



味付けは仕上げに、表面に付けるようにしましょう。
かつおや昆布等のだしなどの天然のうまみを活用しましょう。

香辛料や香りの強い野菜でアクセントを



調味料1回当たりの使用量に含まれる食塩相当量

濃口醤油	中農ソース	味噌	和風ドレッシング
しょうゆ皿や弁当用 1パック(約6g) 0.9g	大さじ1(約18g) 1.0g	みそ汁1杯分 (大さじ2/3 約12g) 1.5g	サラダ用1パック (約25ml) 0.9g

食塩摂取量の目標

1日あたり 男性 7.5g 未満

1日あたり 女性 6.5g 未満

厚生労働省
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」

食品に含まれる塩分量の目安

1 g	2 g	3 g	4 g	5 g
ポタージュ1杯 塩分1.2g	梅干し 1個(10g) 塩分2.0g	カレーライス 1人前 塩分3.3g	天丼 1人前 塩分4.1g	にぎり寿司 1人前 (しょうゆ込み) 塩分5.0g
ハム3枚 塩分1.5g	たくあん 2切れ(20g) 塩分1.5g			めん類の汁は残す。 全部残せば 2~3gの減塩に
あじの開き 小1枚(60g) 塩分1.2g	味噌汁 1杯 塩分1.5g	塩さけ 1切れ (40g) 塩分3.5g		
			きつねうどん 1人前 (100g) 塩分5.3g	カップめん 1個 (100g) 塩分5.5g