



うちなあ～のくすいむん

くわっち～さびら

資料編



1年

組

番

4年

組

番

2年

組

番

5年

組

番

3年

組

番

6年

組

番

むかしのうちなうは
"ちよづじゅのしま"とよばれてね
みんなちゃうがんじゅうで ながいきたつさあ
いくさをのりこえたむかしのうちなうんちゅに
ふとつているひとはいなかつたよ~

いまのうちなうんちゅは
あまやみくまやみしてるさあね
とくにはたらきさせかつの
おとうさんおかあさんたち
わかいせだいは
メタボリックっていうのかね
ふとつているひとがおおいさあ
なんでかね~

おじいもおばあも
おとうもおかあも
にくせうたうも
わらびんちゃんも
やうにんじゅするてい ちゃうがんじゅうで
わううてくらしたいき~

むかしから
"た
食べものはくすいむん"というさへね
なにがあるかね~
うちなうのくすいむん



もくじ



● 長寿県おきなわがあぶない	4
● 肥満と食生活	8
● とりもどそう 健康長寿おきなわ	10

低学年 (1・2年生)

● 朝ごはんまいにち食べていますか？	12
● 朝ごはんのやくわり	14
● 給食につかわれている食べもの	18
● 野菜のおうちはどこにあるのかな？	20
● うちな～料理にはこんなものがあるよ	22
● 歯のおはなし カムカムミュージアム	24
● 給食の紹介 「郷土料理」	26

中学年 (3・4年生)

● 朝ごはんを食べて3つのスイッチを入れよう	28
● 朝ごはんはどのようにとればよいのでしょうか？	30
● 野菜食べるのはどの部分？	31
● 色のこい野菜と色のうすい野菜	32
● 歯のおはなし カムカムミュージアム	34
● 給食の紹介 「行事食」	36

高学年 (5・6年生)

● 昔と今、食べものはどう違うのかな？	38
● 「食塩」「脂肪分」「糖分」をそれぞれ摂り過ぎていないかな？	39
● 生活習慣病～沖縄県の現状～	40
● 野菜といもの栄養	42
● 魚を食べているかな！？	44
● 食事だけじゃなくおやつにも気をつけよう！	46
● 食品表示を見よう！	47
● 歯のおはなし カムカムミュージアム	48
● 食べ物、捨てていませんか？	50

～おうちの方へ～

● 栄養士が教える健康料理のコツ	52
● おじいおばあオススメの島野菜料理	54
● 子ども達に大人気♪ 野菜たっぷり減塩レシピ	56
● 忙しい朝にも簡単！お手軽クイックレシピ	58
● 親子でチャレンジ♪ 魚料理レシピ	59
● 親子で考えよう♪ 食育情報♪	60



47 都道府県中

ちょうじゅい
長寿 1 位から

昔 (むかし)
1985年

だんじょ
男女 1 位

うりひや
でーじねとーと!!

今 (いま)
2015年しらべ

じょせい
女性 7 位

だんせい
男性 36 位

ちょうじゅけん
長寿県おきなわと
いわれていたが、
いま
今あぶないのじゃ !!



出典:平成 27 年都道府県別生命表 (厚生労働省)

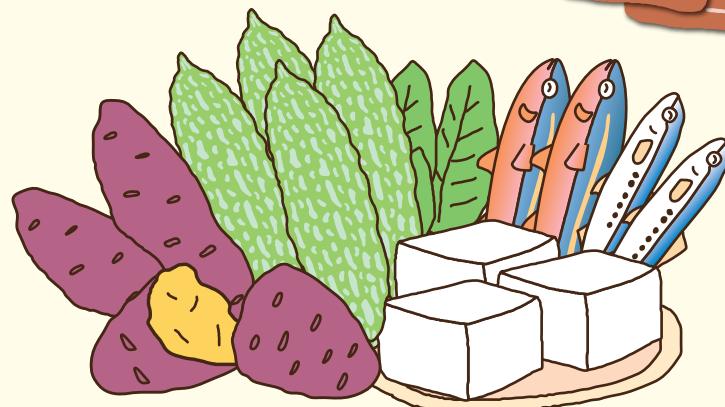
むかし

昔

なんで
かね~!?

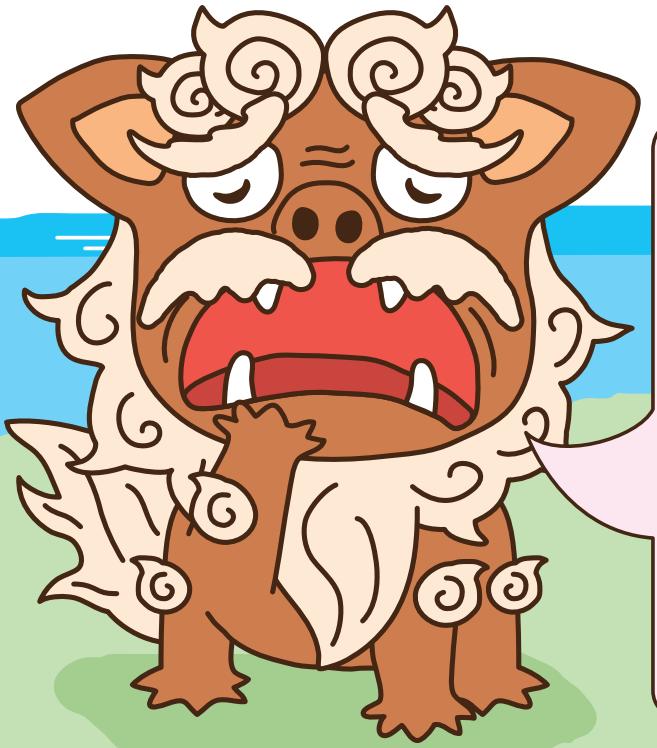
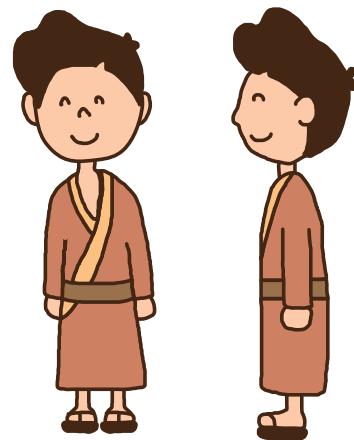


ぶたにく
豚肉、てんぷらなどは、ごちそう
だったので、シーミーなど特別な
とき
時にしか食べられなかつたさあ



むかし　こめ　すぐ
昔は、お米が少なかつたので
かわりにサツマイモをよく食べ
ていました。

ゴーヤー・青野菜などの島野菜、
しまとう　ふ　さかな　かいそう
島豆腐、魚や海藻もよく食べてい
ました。



ちよう　じゅ　しま
「長寿の島」 といわれた沖縄
おきなわ

むかし
それはすでに昔のはなし……
なんでこうなつたのかね~?
そのわけは…

いま
むかし　いま　しょくせいいかつ
昔と今では食生活が
すっかりかわつてしまつたからさあ…
ちゃ～すがやあ～!?



いま

今

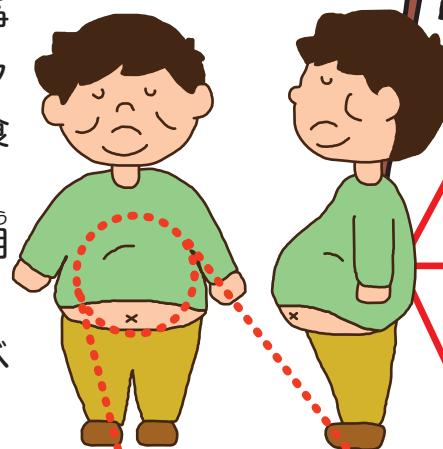


肥満県おきなわ
だんせい まんけん
男性11位・女性2位
じよせい じよせい

生活が豊かになり、戦争
がおわって入ってきたポーク
缶、肉、パンをたくさん食
べるようになりました。

ファーストフードを利用
する人もふえました。

しかし、野菜や魚を食べ
る量がへってきました。



野菜不足

油のとりすぎ

運動不足

わるいホルモンがふえて、
せいかつしあかんびょう
生活習慣病をひきおこします。

食べすぎ、運動不足、喫煙、
ストレスなど、生活習慣が
もとで引き起こす病気のこと
です。悪化すると命にかか
わる危険な病気です。

腎不全

脳卒中

肝硬変

心筋梗塞



詳しい沖縄のデータは
みつき次のページを見てね。



ひまん しょくせいかつ 肥満と食生活

けんこうちょうじゅふっかつ おおかだい 健康長寿復活の大きな課題

おきなわけん せいじん ひまんしゃ わりあい だんじょ かくせだい ぜんこくへいきん うわ
沖縄県の成人肥満者の割合は男女とも各世代で全国平均を上まわっており、
けんこうちょうじゅふっかつ おおかだい
健康長寿復活の大きな課題です。

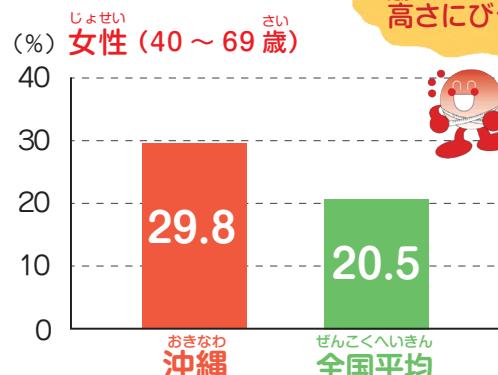
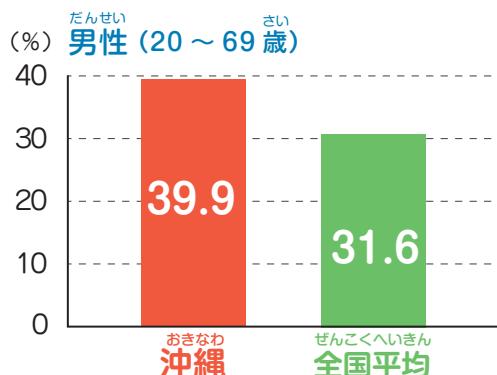
おきなわけん へいきんち 沖縄県 BMI の平均値ランキング

だんせい 男性 (20 ~ 69 歳) 11 位 女性 (40 ~ 69 歳) 2 位

出典：平成 28 年国民健康・栄養調査

あとなひまんたいかくしそう 大人の肥満は体格指数 (BMI) を使って評価します。BMI は体重と身長から算出します。BMI25 以上が肥満になります。
けいさんしき 計算式 $BMI(kg/m^2) = \frac{\text{体重 kg}}{\text{身長 m} \times \text{身長 m}}$

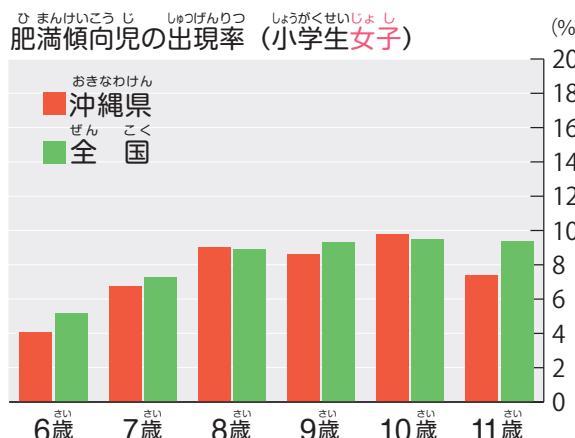
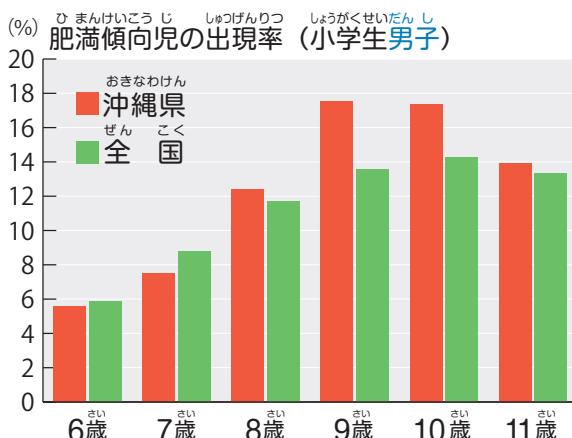
ひまんしゃ 肥満者 (BMI25 以上) の割合



おきなわけん ひまんりつ
沖縄県の肥満率のたか
高さにびっくり！

出典：沖縄県 平成 28 年度県民健康・栄養調査

けんない ひまんけいこう 県内の肥満傾向にある子どもの年齢別の割合を見ると、大人と同じく
ひまんけいこう 全国平均を上まわる傾向にあります。偏った食事や運動不足など、このよう
せんこくへいきん うわ けいこう せいかつしゅうかん おとな おな
な生活習慣をつづけると、大人になってからの生活習慣病につながります。



出典：文部科学省 令和 2 年度学校保健統計調査

こどもの肥満は肥満度を使って評価します。肥満度は標準体重に対して実測体重が何%上回っているかを示すものです。
ひょうじゅんたいじゅう せいけいふつ ねんねいべつ しんじよべつ せきてい 標準体重は性別、年齢別、身長別に設定されています。学童では、肥満度 20 以上が肥満になります。

けいさんしき
計算式

ひまんど
肥満度 (%) = (実測体重 - 標準体重) ÷ 標準体重 × 100

だんせい 男 性

しんぞうびょう 心臓病	45～49歳	1位
のうそっちゅう 脳卒中	55～59歳	3位
かんぞうびょう 肝臓病	35～39歳 45～49歳 50～54歳 55～59歳	1位
	40～44歳	2位
	30～34歳	4位
じんぞうびょう 腎臓病	40～44歳	3位

じょせい 女 性

しんぞうびょう 心臓病	40～44歳	3位
のうそっちゅう 脳卒中	40～44歳	3位
かんぞうびょう 肝臓病	50～54歳	1位
	35～39歳	2位
	40～44歳 55～59歳	4位
じんぞうびょう 腎臓病	45～49歳	1位
	50～54歳	2位
	40～44歳	3位
とうようびょう 糖尿病	45～49歳	1位
	40～44歳 55～59歳	5位

出典：人口動態統計特殊報告 平成27年都道府県別年齢調整死亡率

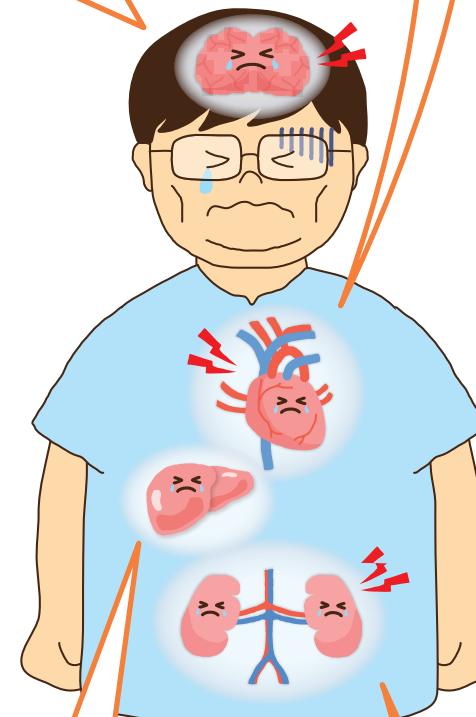


しんぞうびょう 心臓病

心臓は、血液を体内に送りだすポンプのはたらきをしています。心臓が悪くなると胸が苦しくなり話せなくなったりします。

のうそっちゅう 脳卒中

脳の血管が切れたりつまつたりして、栄養が届かなくなって、脳細胞が死んでしまう病気です。



かんぞうびょう 肝臓病

肝臓病は知らず知らずのうちに肝細胞がこわされ、肝臓が小さくなつてかたくなる病気です。

じんぞうびょう 腎臓病

腎臓は体内にあるいらなくなつたものをきれいにするはたらきがあります。腎臓が悪くなると体内に毒素がたまつてしまい、ひどくなると生きていけなくなってしまいます。

とうようびょう 糖尿病

肥満などが原因となって、血液の中の糖分（お砂糖の仲間）が多くなります。心臓病や脳卒中、腎臓病の原因になります。

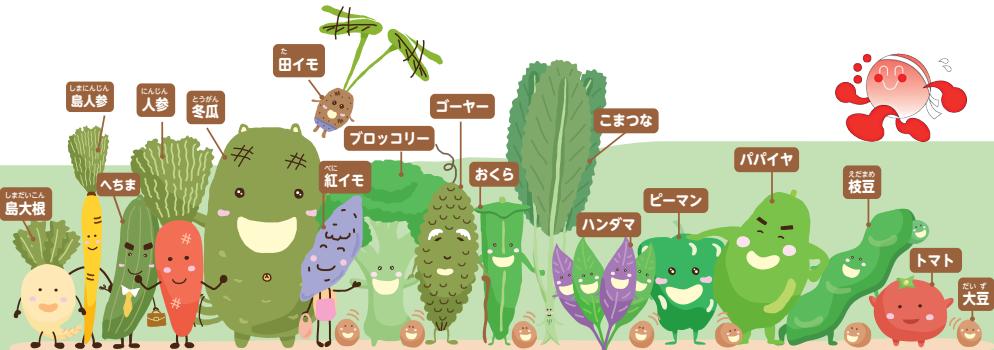
とりもどそう

けんこうちょうじゅ

健康長寿おきなわ



2040年 健康長寿おきなわを目指して、
きみたちに沖縄の未来をたくすぐ！





1・2年生
ねんせい

低学年

て い が く ね ん

もくじ

- 朝ごはんまいにち食べていますか? 12
- 朝ごはんのやくわり 14
- 給食につかわれている食べもの 18
- 野菜のおうちはどこにあるのかな? 20
- うちな~料理にはこんなものがあるよ 22
- 歯のおはなし カムカムミュージアム 24
- 給食の紹介 「郷土料理」 26



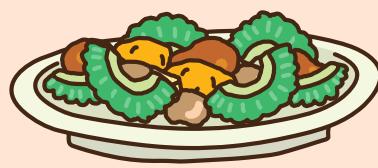
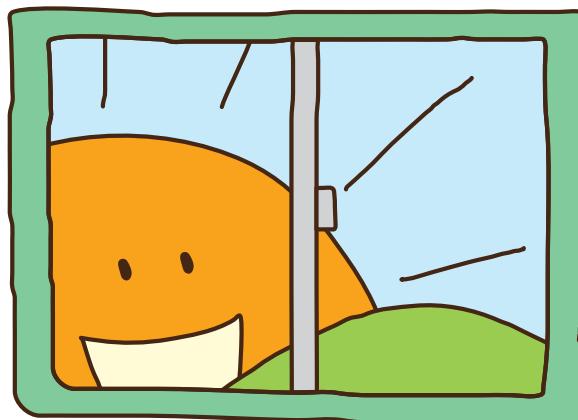
あさ

朝ごはん

まいにち食べていますか？

あさ いちにち
朝ごはんは、一日のかつどうにとても
たいせつなやくわりがあります。

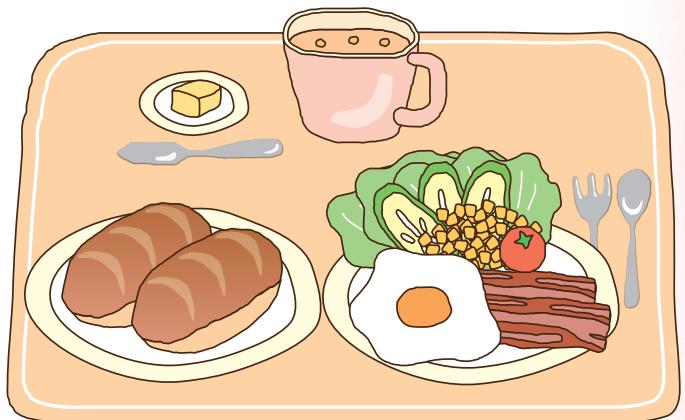
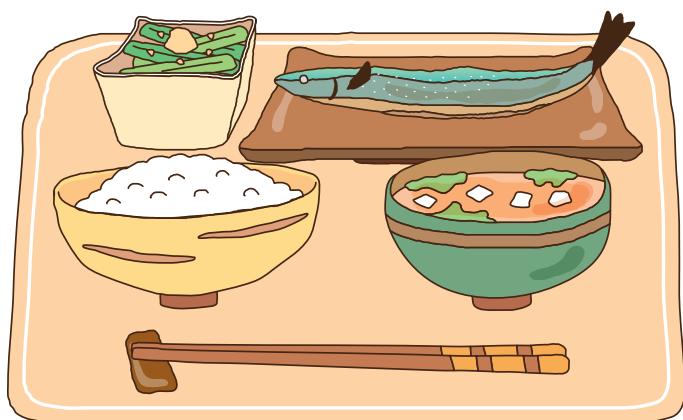
いただきます





あさ
朝ごはんは
とてもたいせつさあ！

あさ
バランスのよい朝ごはんを食べて
チバリヨ～！



あさ
朝ごはんにはね
3つのスイッチ
があるんだよ！



あさ 朝ごはんのやくわり

のうのスイッチ

やるきと
しゅうちゅうりょくが
ぐ~んとアップ！



のうがかっぱつにうごきます！



からだのスイッチ

からだがげんきに
うごくようになる



朝ごはんパワーのおかげ！



すっきり、すっきり

おなかのスイッチ



「うんこ」ができると
おなかがすっきりする

トイレ

べんぴになると…



はだがあれる

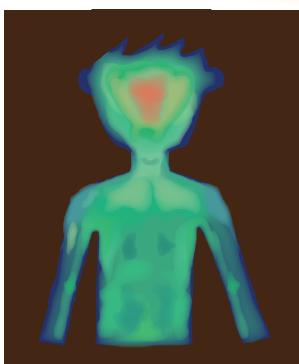


イライラする



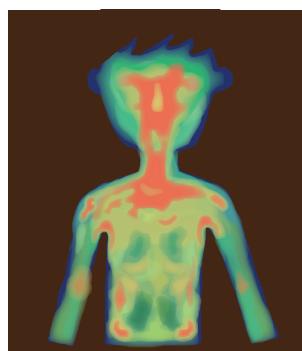
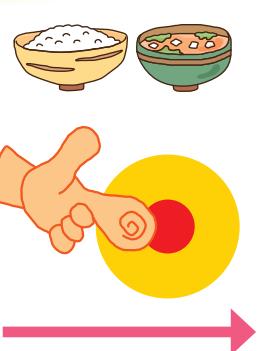
おなかがいたくなる

あさ 朝ごはんを食べて
スイッチオン！



あさ 朝ごはんを食べるまえ

たいおんが
あがっていない



あさ 朝ごはんを食べたあと

たいおんが
あがっている

たいおんがあがるとね…

けつえきのながれ
がよくなって、からだ
のすみまでえいよう
がはこばれるから、
からだがめざめるよ

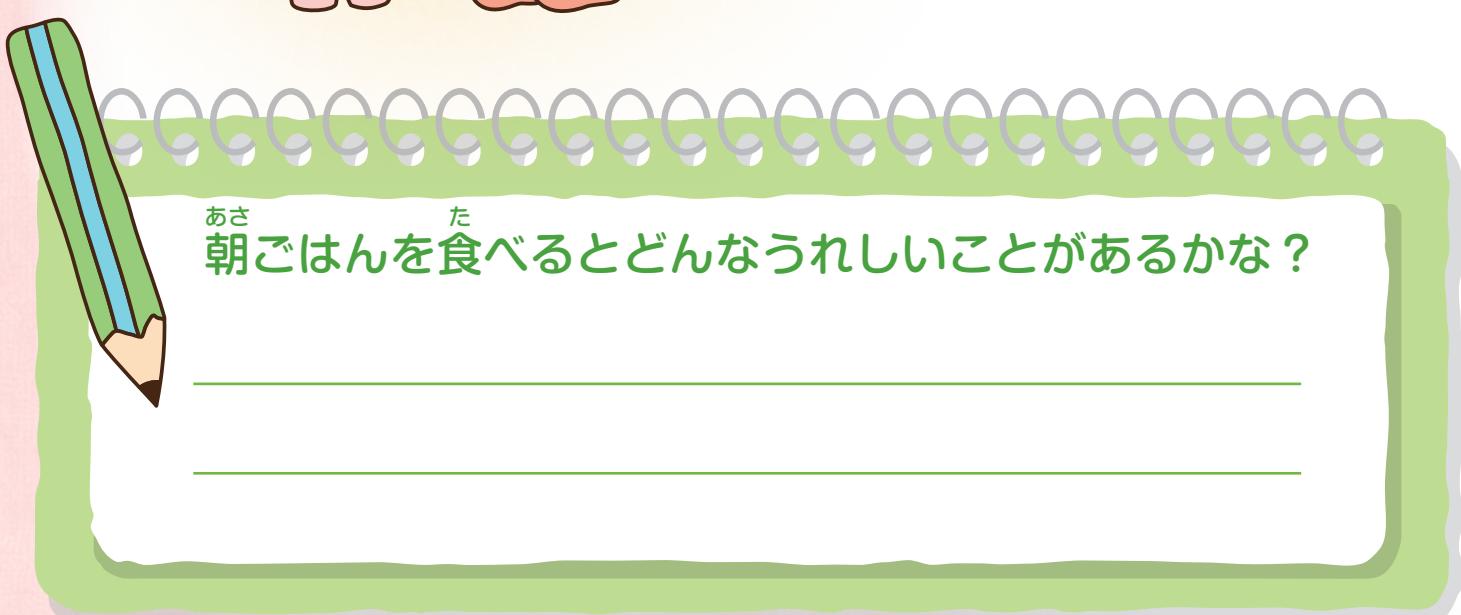
3つのスイッチのほかにも よいことがいっぱい！

びょうきにかかりにくい、
げんきなからだになる！



きもちがおちつく！

あさ 朝ごはんを食べるとどんなうれしいことがあるかな？



あさ
朝ごはんを
おいしく
た
食べるため



ねるまえは、た
食べない
ようにしよう！



はや
早ね、はや
早起きをしよう！

あさ
朝ごはんをた
食べるまえに
からだをうごかそう！



きゅうしょく 給食

にはたくさん
なに
何がつかわれ



パイナップル



きいろくて、あまっっぱいさあ



ごはん



まっしろで
まいにち食べるよ

たの食べものがつかわれているよ ているかわかるかな？

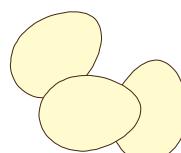
ゴーヤーチャンプルー



きゅうにゅう
牛乳

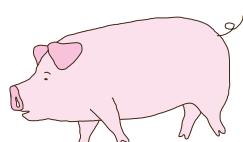
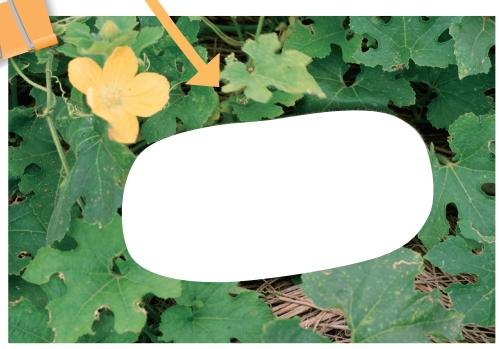


おきなわの
なつといえば…



シブイのソーキじる

シブイ(ほうげんめい)=とうがん



きゅうしょく
給食にまいにちでる野菜だよ
シリシリ～にしてもおいしいよ



やさい 野菜 のおうち



おきなわでつくられる野菜は、たいようのひかりをあびて、えいようまんてん！おばあがけんこうでながいきできるのも、野菜をいっぱい食べるからさあ。
給食にもでてくるね～。つちのなかにできる野菜、つるがのびてできる野菜、木になる野菜、いろやかたち、おうちもさまざまだよ～。
野菜のおうちがどこにあるのか、みてみよう！

ナーベーラーンブシー



ゴーヤーチャンプルー



にんじんシリシリ



ウムニー



はどこにあるのかな？

きゅうしょく
給食のこんだてにはいくつあるかな？



ハイタ～イ！
わたしたちのおうちは
どこかわかるかな？



パパヤーイリチー



シブイのソーキ汁



ハンダマのあえもの



チキナーのいためもの



うちな～料理にはこんなものがあるよ

きゅうしょく
給食のこんだてに、いくつあるかさがしてみよう！

クーブイリチー



クーリジシ



ソーミンタシヤー



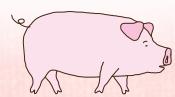
ソーミンチャンブルーではなく、ソーミンタシヤーが
たましいよびかただよ。

イナムドウチ



みそあじだよ

なかみ汁



ムドウチはもどきのいみだよ。
むかしはイノシシやシカのにくがつかれていたけど、いまはぶたにくをつかうようになっているんだよ。

シカムドウチ



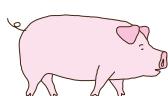
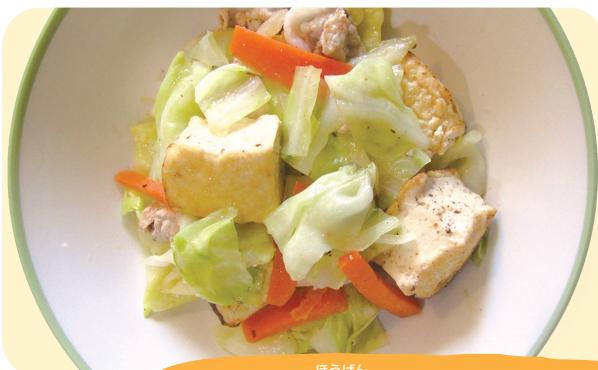
シブイも
入っているね



おきなわで、むかしから食べられている
でんとうてきな料理だよ～

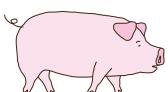


タマナーチャンプルー

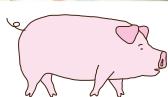


タマナーは、方言でキャベツのことだよ。
チャンプルーとは、季節の野菜と島どうふを使った炒めもののこと言うんだよ。

スーナー（白あえ）



ウサチ（すのもの）



「ウサチ」は「ウサチー」とも言います。

ミヌダル



ミヌダルとは、ぶたにくに黒ごまをまぶしてむした料理だよ。
ミヌダルは、『トゥンダーブン』という琉球王朝の宮廷料理で、
おいわいなどに出されていたんだよ。黒ごまのたれが、みの(蓑)のようなので『ミヌダル』となったと言われているよ。

あなたのすきなうちな～料理はなにかな？そのりゅうは？



は
歯のおはなし

力ムカム ミュージアム



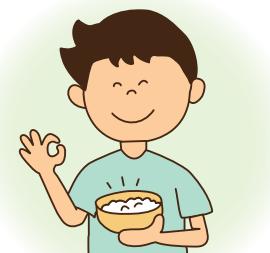
ふさわしくない
かいわはしない



すききらいしない



た
食べているとちゅうで
あるかない



ただしくもって
た
食べよう

たのしく みんなで た 食べよう♪



くち
口にものをいれたまま
はなさない

…よくかまない食べかたはやめよう！…

✗ はやぐい

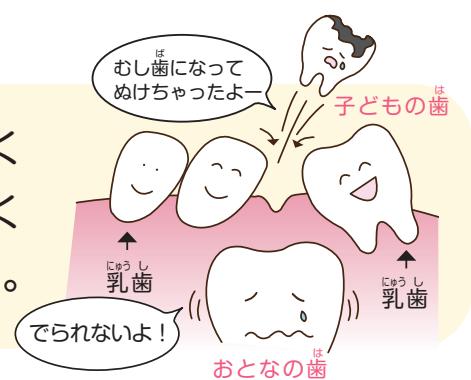


✗ のみものでながし
こみながら食べる



は しっかり歯をみがこうね

子どもの歯がむし歯になったり、はやく
ぬけてしまうと、おとの歯がでられなくな
ってしまうのでしっかり歯をみがこうね。





は 歯のおう様 さま なんでも1番 ばん さい し 6歳きゅう歯

くちのおくには、は歯のおう様 さま 6歳きゅう歯
(だいいち大きゅう歯) がはえてきます。

あたまも、ねっこもいちばんおおきくて
ちからもちのおとなの歯です。

はえたばかりの歯には、歯をじょうぶにする
「カルシウム」がじゅうぶんにくついていま
せん。

むし歯になりやすい歯なので、おうちでは、
じぶんでみがいたあとに、しあげみがきを
してもらってね。

フッ素いりの歯みがきざいを
つかうといいよ。

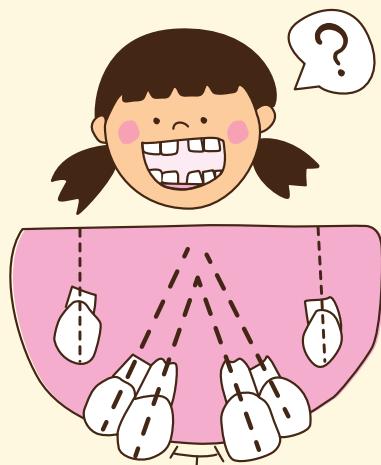


じょうずに
みがけているかな~



みにくいアヒルの子じだい

7さいごろ



ここには、すきまがあってもいいんだよ!

おとなの歯が生えてくるため歯と歯が
かさなったりしています。このころを
みにくいアヒルの子じだいといいます。

まえ歯でかみきって食べると、おとなの歯がはえてくるスペースをつくりながら、おく歯でかむかずもふえ、きれいな歯ならびになります。

くちびるのちからもついてきて口を
とじることができます。はなのとおり
もよくなります。



きょう ど りょう り

きゅう しょく
給食の紹介

郷土料理

給食 銘め 那な
効かせたがり市立
小学校

きょう きゅう しょく
今日の給食

きゅうじゅう
牛乳
わかめごはん
チムシンジ
ヌンクーヴー
カップもずく
ンムクジアンダアギー

給食時間の校内放送資料

きょう きゅうじゅう
今日のメニューは、牛乳、わかめごはん、チムシンジ、ヌンクーヴー、カップもずく、
ンムクジアンダアギーです。

きょう めんえきりょく たか
今日は、「免疫力を高める」というお話をします。

めんえきりょく わる きん
免疫力とは、悪い菌やウイルスなどの病原体から、自分自身の体を守る力のことです。

おきなわ ふる めんえきりょく たか
沖縄では古くから「免疫力を高める」食べ物として今日の給食の「チムシンジ」が
食べられていました。

ぶた せん しる ひんけつ か ぜ とき
「チム」は豚のレバー、「シンジ」とは煎じた汁のことです。貧血や風邪をひいた時などに、
クスイムン（薬）として食べるものです。「煎じた汁」というと薬のような味を想像しま
すが、豚のだしがきいた、とっても飲みやすい汁物です。「体調が悪ければ、チムシンジ
を食べ、よく寝れば、大きな病気はしない」と沖縄のお年寄りが口をそろえて言うほど、
栄養は抜群です。それもそのはず、豚レバーには、食べ物が栄養に変わる働きを助ける
「ビタミンB6」と体のすみずみに多くの栄養を運ぶ「鉄分」が多く含まれています。

くすり ます じ だい せんじん ち え づく
薬のなかった貧しい時代に、先人の智慧で作られた「チムシンジ」です。

にがて ひと めんえきりょく たか
レバーは苦手！！という人も「免疫力を高めるぞー！」という思いで食べてくださいね！