



イカ  
漁期 通年  
するめいか/12月~2月  
けんさきいか/6月~9月  
食べ方 刺身、煮付けなど



あじ(てっふんあじ)  
漁期 4~11月 (旬) 5~7月  
食べ方 刺身、干物、塩焼き、煮付け、南蛮漬けなど



まぐろ(トロの華)  
漁期 通年(養殖)  
食べ方 刺身、寿司など

## 水産物



タイ  
漁期 通年 (旬) 春と秋  
食べ方 刺身、塩焼き、吸い物など



ブリ  
漁期 9~3月 (旬) 冬  
食べ方 刺身、煮付け、照り焼きなど



かじめ  
漁期 1~3月  
食べ方 味噌汁、味噌漬けなど



貝類  
漁期 4~9月(禁漁期あり)  
食べ方 刺身、壺焼きなど(サザエ)、刺身、バター焼きなど(あわび)

## 農作物



しいたけ(どんこ)  
収穫時期 11~3月  
食べ方 天ぷら、バター焼きなど



アスパラガス  
収穫時期 3~5月(春芽)、6~10月(夏芽)  
食べ方 天ぷら、ごまあえ、炒め物、サラダなど



ミニトマト  
収穫時期 6~10月  
食べ方 生食、サラダなど



さつまいも(孝行芋)  
収穫時期 9~11月  
食べ方 天ぷら、さつまいもごはん、焼き芋、蒸し芋、スイートポテトなど

## 郷土料理



対馬そば  
食べ方 いりやきそば、そばがき

縄文時代後期、中国大陆から朝鮮半島を経由して対馬に伝わり日本に広がったとされている。そばの実は小粒で風味が強いのが特徴で、日本のそばのルーツと言われており、原種に近い。



せんだんご  
食べ方 ろくべえ、せんそば、せんだんご  
さつまいもを細かく碎いたものを発酵させ、でんぶん(「せん」と呼ぶ)等を取り出し丸めて乾燥させたもの。ブルブルとした食感の「ろくべえ」の材料となる。

対馬市福祉保健部 健康保健課 TEL.0920-58-1116 FAX.0920-58-2755

対馬市農林水産部 農林振興課 TEL.0920-53-6111 FAX.0920-53-6122

## 対馬版

# 食事バランスガイド

～対馬の海の幸と山の幸を食卓に～



対馬市

①鍋(おひたし)、お味噌汁などの豆類。  
②豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

③豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

④豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑤豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑥豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑦豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑧豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑨豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑩豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑪豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑫豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑬豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑭豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑮豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑯豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑰豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑱豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑲豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

⑳豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉑豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉒豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉓豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉔豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉕豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉖豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉗豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉘豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉙豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉚豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉛豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉜豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉝豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉞豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

㉟豆乳(とうりゆ)、味噌(みそ)。

# 食事バラシスガゴイド

支馬版

コマの軸(水分)

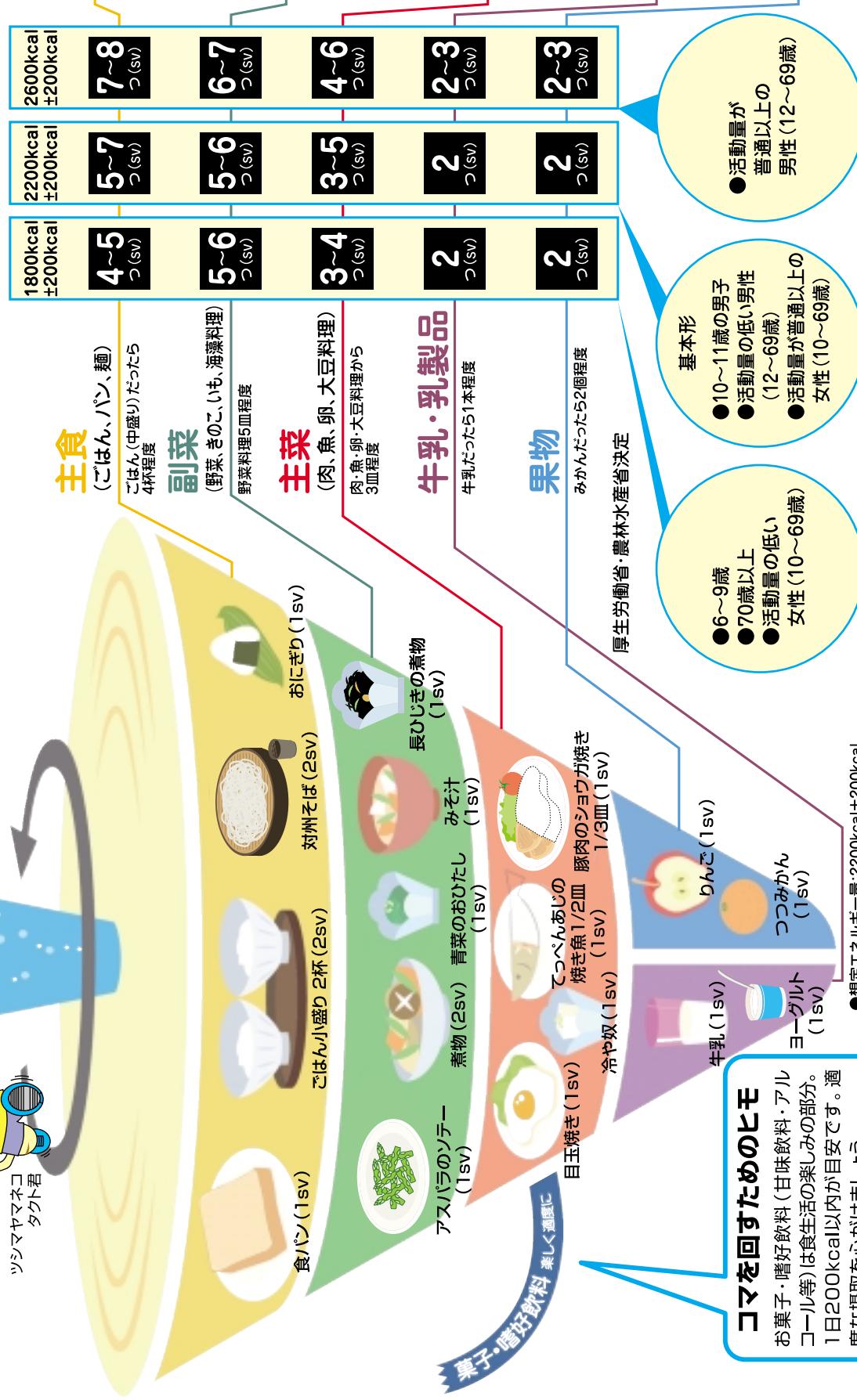
コマの軸のように水やお茶は食事の中で欠かせない存在です。  
（※ここでの水分は甘味飲料・アルコール等は含みません。）



回転することでコマが初めて安定するようになります。適度な運動をしましょう。



「主食」・「副菜」・「主菜」ってなあに?



1日に食事はどれだけは食べたらいいの？

「低い」：1日中座っていることがほとんど、「ふつう」：座り仕事が中心だが、歩行・軽いスポーツ等を行った。さらに「強い」運動や半身浴を行っている人については、腰肩調整が必要です。

【学習】学校給食を含めた子どもたちの摂取目安としては、成長期に特に必要なカルシウムを十分にとるためにも、少し幅を持たせて1日に2~3つ(SV)、あるいは「基本形」よりもエネルギー量が多い場合には、4つ(SU)程度までを目安にするのが適当と考えられます。

例 理 料



## 表の見方

牛乳・乳製品2			主食1.5、副菜2、主菜1、果物1
			主食1.5、副菜2、主菜2、果物1
			主食4.5、副菜5、主菜4、牛乳・乳製品2、果物2
			1日の合計

● 対馬版「食事バランスガイド」は、対馬の海産物・特産物は、複合料理であることを表します。

11

「食事バランスガイド」とは、1日に「何を」「どれだけ」食べたらいかが、一目でわかる食事の目安です。主食、副菜、牛乳・乳製品、果物の5グループの料理を組み合わせてバランスよくとれるようそれぞれの適量をイラストで示しています。対馬版食事バランスガイドは、国の食事バランスガイドを基本にして、地元の食材を使った料理や郷土料理をあてはめて、作成しています。

「利用上の注意」食事ハラソングガイドは健康な人が対象です。糖尿病や高血圧などで医師や管理栄養士の指導を受けている人はそちらの指示に従ってください。