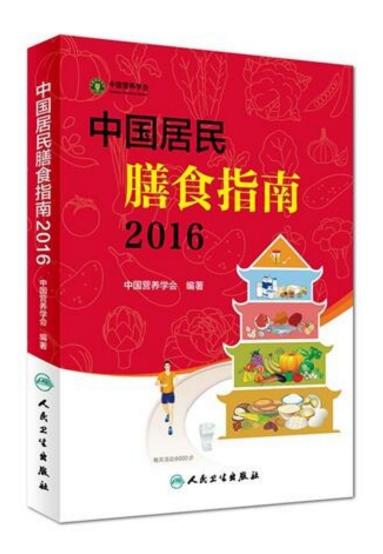
## 新版《中国居民膳食指南》推荐



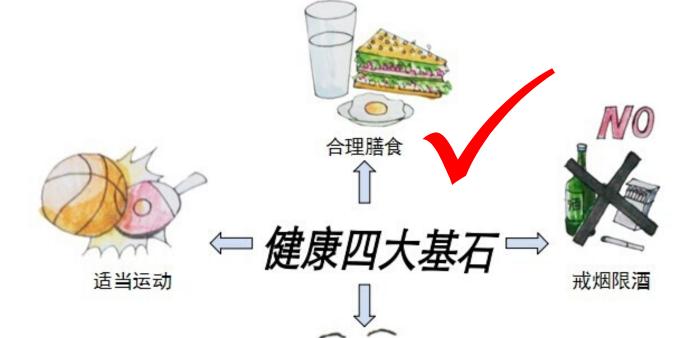


# 健康的饮食习惯



#### 医学和运动学专家建议:维持健康需要"四大基石"



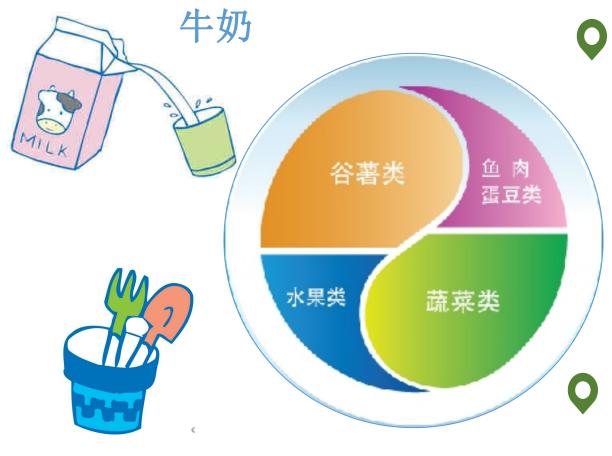


心理平衡

"合理膳食"排在"四大基石"首位



#### 推荐一食物多样,谷类为主



**每天的饮食应包括** 

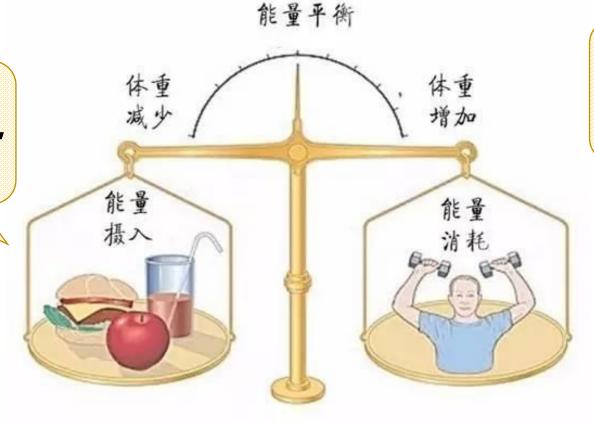
谷薯类、蔬菜水果类、畜禽鱼蛋奶类、 大豆坚果类等食物

**○** 每天摄入谷薯类食物250~400g 其中全谷物和杂豆类50~150g,薯类 50~100g

平均每天摄入12种以上食物每周25种以上

#### 推荐二吃动平衡,健康体重

食不过量, 控制总能量摄入, 保持能量平衡



各年龄段人群 都应天天运动、 保持健康体重

一减少久坐时间 每小时起来动一动

> 坚持日常身体活动 每周至少进行5天中等强度身体活动,累计150分钟以上 主动身体活动最好每天6000步

與**沒不第一人民** 医院 ZHENJIANG FIRST PEOPLE'S HOSPITAL 江苏大学附属人民医院

### 推荐三多吃蔬果、奶类、大豆

餐餐有蔬菜

推荐每天摄入 300~500克 深色蔬菜应占1/2

经常吃豆制品 适量吃坚果



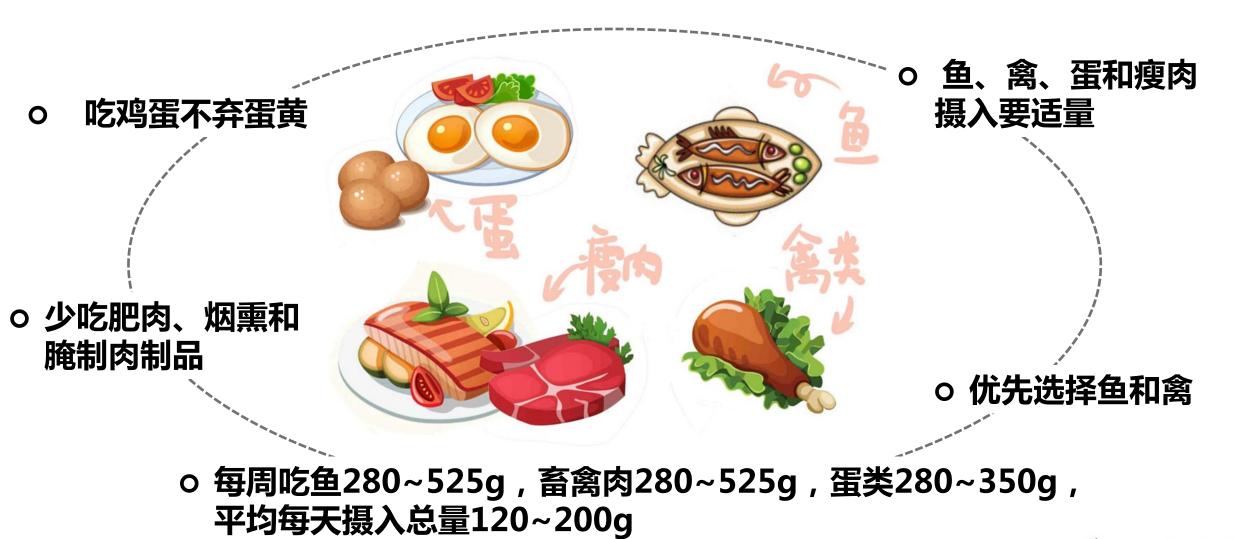
吃各种各样的奶制品 相当于每天液态奶300克

#### 天天吃水果

推荐每天摄入 200~350克 果汁不能代替鲜果



### 推荐四 适量吃鱼、禽、蛋、瘦肉



與**尼不第一人民** 医院 ZHENJIANG FIRST PEOPLE'S HOSPITAL 江苏大学附属人民医院

#### 推荐五少盐少油,控糖限酒



每天食盐不超过6克 每天烹调油25~30克

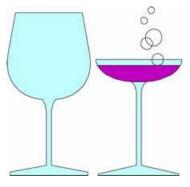


**毎天7∼8杯(1500∼1700ml)** 

▼提倡饮用白开水和茶水 少喝含糖饮料



每天摄入糖不超过50g 最好控制在25g以下



一天饮酒的酒精量男性不超 过25g,女性不超过15g



#### 推荐六 杜绝浪费,兴新食尚





珍惜食物,按需备餐提倡分餐,不许浪费,不许浪费,烹调适宜食物新鲜,烹调适适宜生熟分开,食品效期合理选择,食品效期饮食新风,享受亲情



