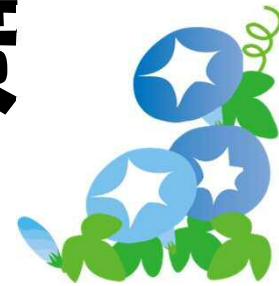


第69回 栄養教室



テーマ: 热中症☆対策



~そろそろ気を付けて!

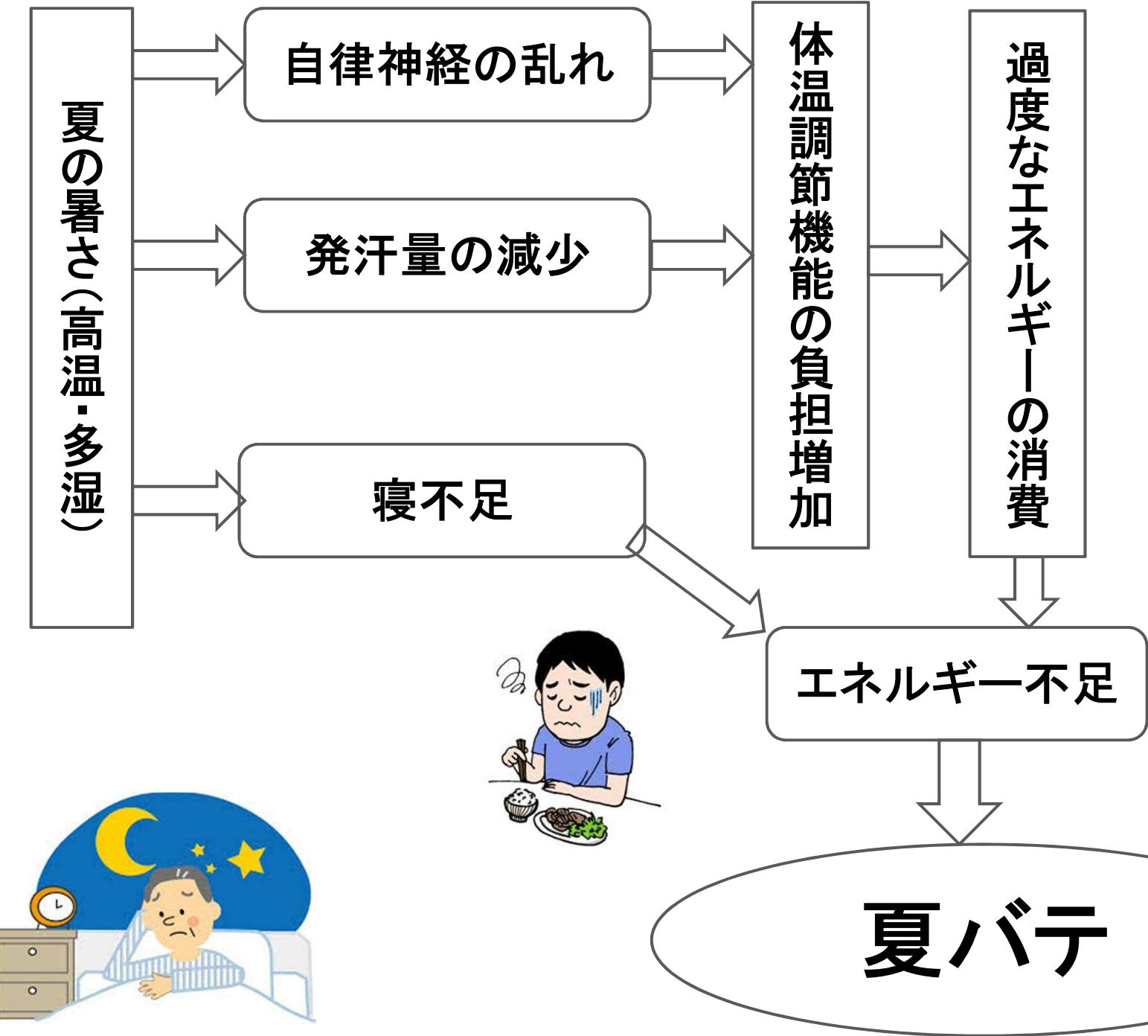
熱中症からカラダを守りましょう~

(医) 樹一会 山口病院



管理栄養士 原田多紀子
金古みゆき 保健師 吉山 沙織

平成29年6月17日(土)



○冷房の効きすぎに注意○

- 外気温との差は5度以内
冷房温度は**28度**設定に
除湿の活用
- 冷房の風には直接あたらない



○しっかり寝よう○

- ・寝る時は頭を冷やす。
 - ・寝る前にぬるめのお風呂に入る。
(38°C～40°Cで20～30分くらい。就寝1～2時間前が
おすすめ)
- ※ぬるめのお湯は副交感神経が活発になりリラックス
効果。熱いお湯は交感神経が活発になり、目が覚め
る。



水分補給

汗には体温の調節機能がある。

→汗がでなければ体温は上がってしまう。

○しっかりと水分補給することが大切。



7月は熱中症予防強化月間です。



熱中症の発生が
急増するのは…

梅雨明け



熱中症とは？？



身体の中に熱がこもって体温が上昇し、水分や塩分が不足して身体の機能や意識に障害が出るものを総称したものです。

熱中症が発生しやすい環境条件

気温が高い

風が弱い

湿度が高い

日差しが
強い



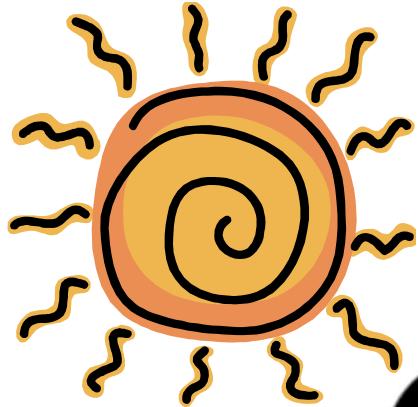
熱中症が発生しやすい身体条件

激しい労働・運動活動によって体内に著しい熱が
產生される

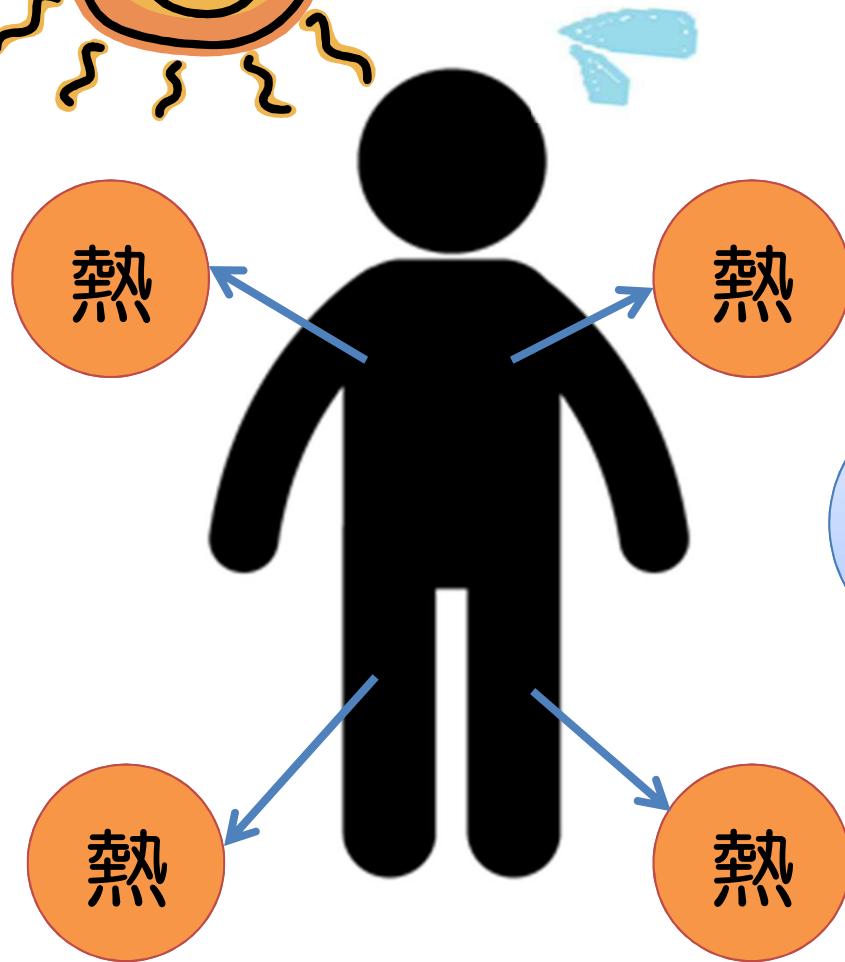


暑い環境に身体が
対応できていない





平常な体温調節



皮膚に血液を集める
(皮膚温の上昇)

外気へ
熱伝導

発汗

体温が下がる

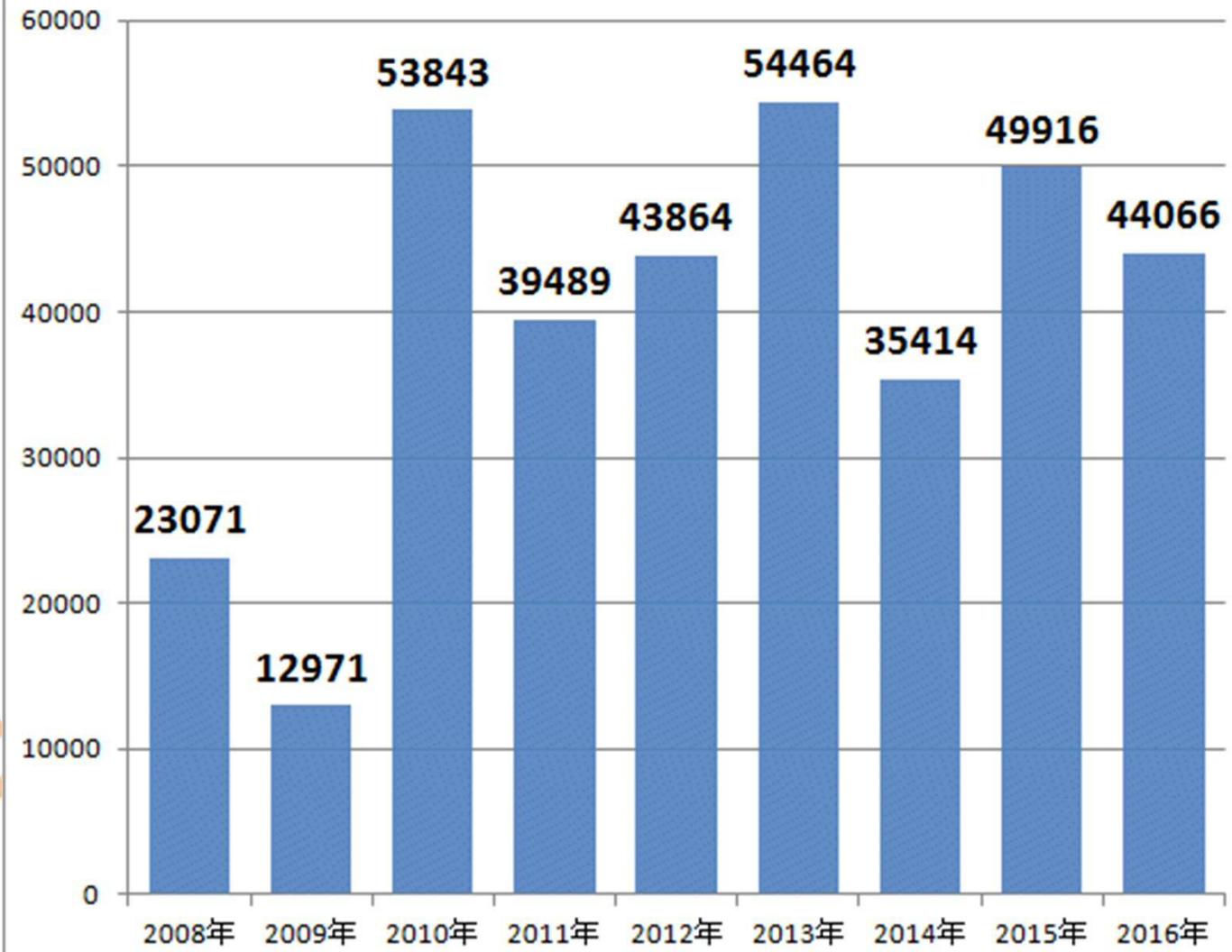


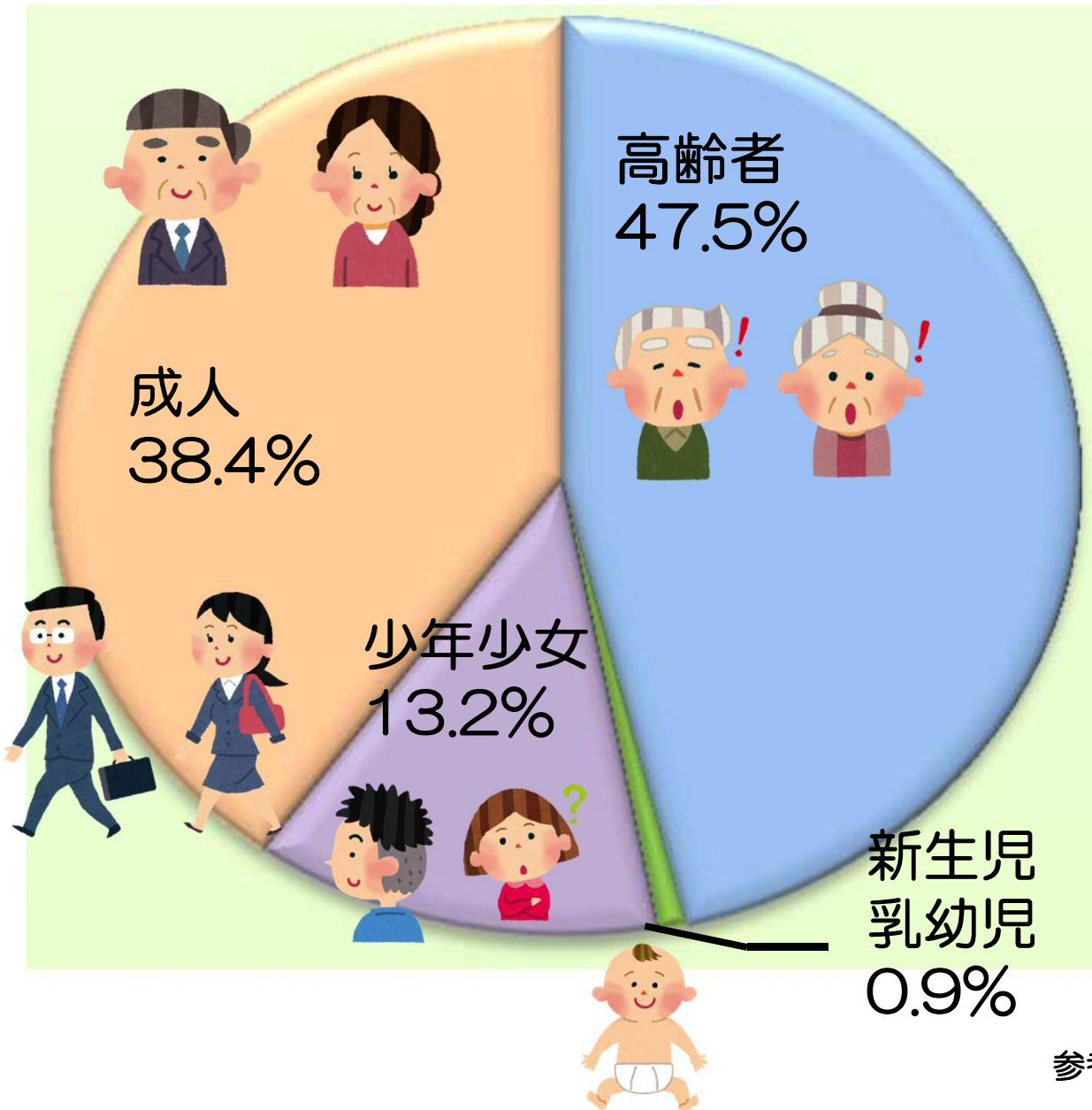
熱中症を発生するメカニズム





夏期熱中症救急搬送人員
(2008~2016年、各年7月~9月までの累計)





平成23年～
平成28年合計
熱中症救急搬送
内訳

参考：総務省（消防庁救急企画室）

熱中症になりやすい人は？

- ① 脱水状態にある人
- ② 高齢者
- ③ 肥満の人
- ④ 過度な衣服を着ている人
- ⑤ 普段から運動をしていない人
- ⑥ 暑さに慣れていない人
- ⑦ 持病のある人・体調が悪い人
(心臓疾患・糖尿病・精神神経疾患・広範囲の皮膚疾患など)
- ⑧ 以前、熱中症になったことのある人



なぜ？

高齢のかたは熱中症になりやすい？

暑さやのどの渴き
を感じにくい

夜間のトイレの回数を
気にして水分を控える

汗をかきにくい

体内水分の
減少



特に、高齢者の熱中症が 増えています。



救急搬送された高齢者のうち半数がエアコンを使わず熱中症に！！

5月から7月16日までの熱中症の死亡数のうち85%は高齢者である！



参考:NHKの調べ・朝日新聞DIGITAL

熱中症死亡者(屋内)

クーラーの使用状況

(平成25年夏期)

クーラー使用あり



3.8%



クーラーが苦手で
扇風機しか
使わないのよね~

は、
危険！

クーラー使用なし

86.5%



※A出典
とくにられた方の
窓口

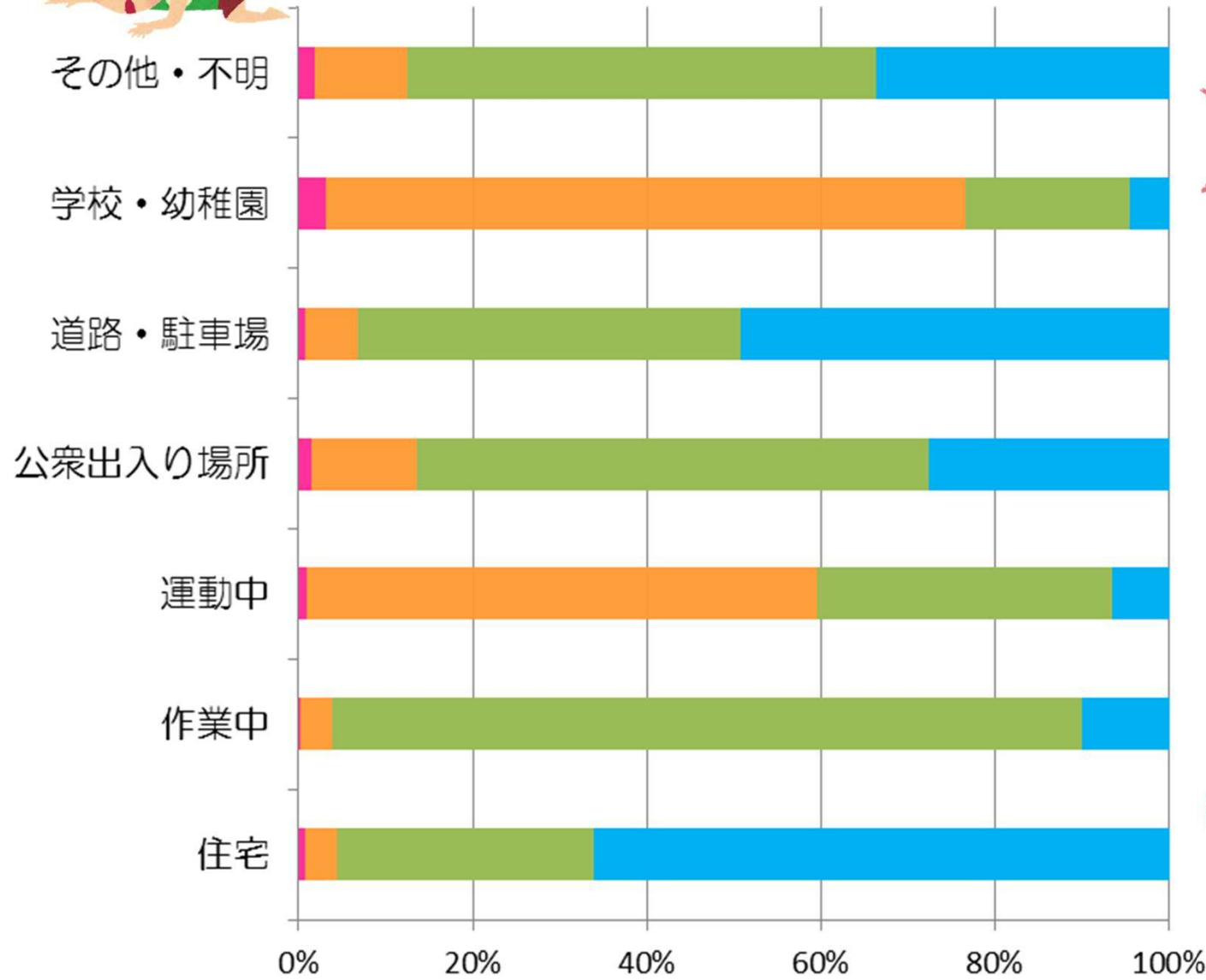
ほかつか
23区)より

扇風機だけは
危険！！



平成24年 热中症の発生場所

参考：独立行政法人 国立環境研究所



子どもから
64歳までは
屋外が多い

- 新生児・乳幼児
- 少年少女
- 成人
- 高齢者

高齢者は
屋内が多い

暑さ指数(WBGT)をチェックしよう！！

暑さ指数とは、気温、湿度、輻射熱から割り出したもので、熱中症へのリスクを教えてくれます。



WGTPは環境省のホームページで
チェックすることができます！！

詳しくは

http://www.wbgt.env.go.jp/wbgt_ip.php
で調べることができます。



これらの症状が出ているときは、
熱中症かもしれません！！



SOS



高い体温 赤い 熱い 乾いた皮膚

ズキンズキンする頭痛 めまい 吐き気

だるい 意識がもうろうとする

熱中症を疑われるときの応急処置

めまい 失神 筋肉痛 筋肉の硬直 大量の汗
頭痛 気分の不快 吐き気 嘔吐 だるい
意識障害 けいれん 手足の運動障害 体温の上昇



意識があるかどうか？

ある

119番通報
救急車を要請



涼しい場所へ移動させ、衣服をゆるめ(脱がして)身体を冷やす

自力での水分摂取は可能か？

できる

医療機関へ搬送する



水分と塩分を補給させる

それでも、症状が改善しない場合は…

死につながる熱中症！！

ためらわずに、**救急車**
(119番)を呼びましょう。



- @自分で水が飲めなかったり、脱力感やだるさが強く、動けない場合。
- @意識がもうろうとする、意識がない(おかしい)全身のけいれんがある場合。

熱中症にならないためには 予防が大切！！

1

こまめに水分
補給をする



4

部屋の温度を
こまめに
チェック



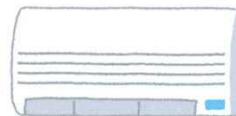
7

緊急時・困った時の連絡先を
確認しておく



2

エアコン・扇風機
を上手に使用する



5

十分な睡眠・栄養
をとる



3

シャワーや濡らし
たタオルで身体を
冷やす



6

涼しい服装
外出時には日傘や
帽子



前回アンケートより

新聞で話題になっている『乳酸菌入り納豆』は普通の納豆よりも優れているのですか？どのような効果が期待されますか？



タカノフーズの「すごい納豆S-903」という商品が話題になっているようです。この会社の行った調査によると、花粉症の症状緩和やマウスの実験で、インフルエンザウイルスの増殖を予防する効果がある事が分かったようです！

全ての人にこの効果が当てはまるかどうかは疑問ですが、効果が全くないわけではないと思います。

夏の不調

- ①だるさ・疲労感
- ②食欲不振
- ③胃腸の弱り
- ④睡眠不足
- ⑤冷え
- ⑥肌の不調

“予防”
が重要



夏の不調に陥りやすい 食事パターン



冷たい食べ物の摂り過ぎ



炭水化物ばかりの食事



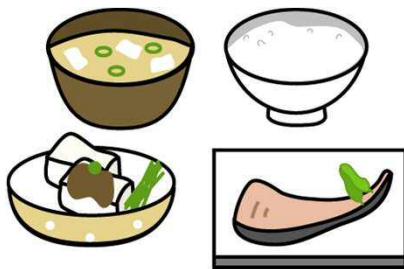
インスタント食品に偏った食事



食べないダイエット

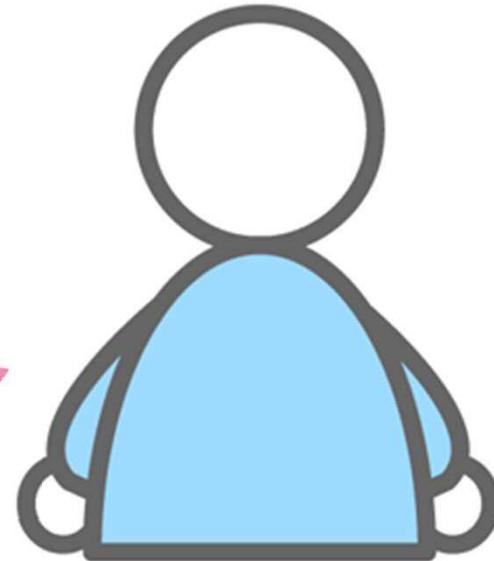
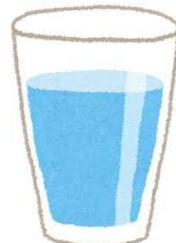
水の出入り

食事 700ml



代謝水 300ml

飲料 1000～1500ml



呼吸 350ml

汗 550ml



尿 1000～1500ml

便 100ml

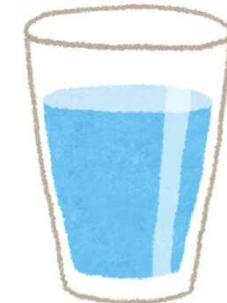


約2000～2500mlの水分が必要



水分をこまめにとろう

水分は少しづつ何回も飲む！



特に…

- ①入浴の前後
- ②就寝の前後
- ③外出の前後

意識して水分を摂るようにしましょう！

この時期にオススメの飲み物は麦茶です。



熱中症対策に摂りたい栄養素



ビタミンB1が不足すると…

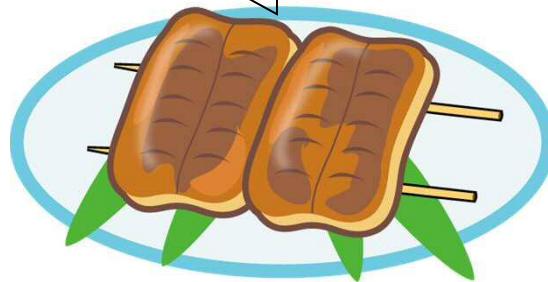
疲労感・だるさ・イライラ・集中力低下

糖質を消費できずに、脂肪として蓄えられる



ビタミンB1どれくらい摂るの？

蒲焼き100gあたり0.75mg



多く含む食品
豚肉
うなぎ、かつお、鮭
大豆、空豆
グリーンピース、枝豆
玄米、胚芽米
のり



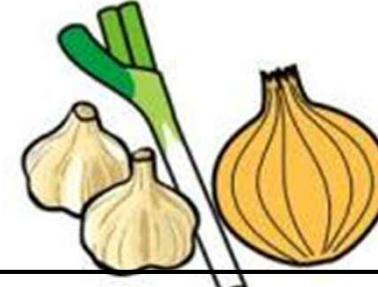
ヒレ肉100gあたり0.98mg

3食食事をきちんと食べられている方は不足の心配はないが…

男性:1.2～1.6mg 女性:0.9～1.2mg

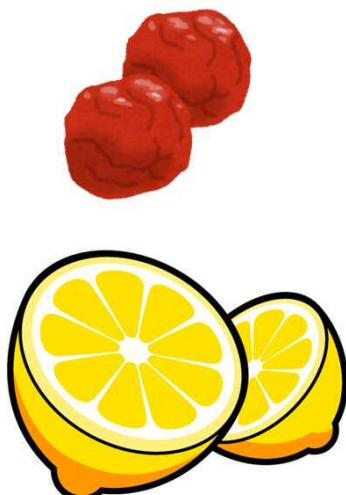
ビタミンB1と一緒に！

にんにく・ニラ・葱



ビタミンB1の吸収を助けるアリシンが含まれる

お酢・柑橘類・梅干しなど



エネルギーを作り出す時に必要な、クエン酸が含まれる！



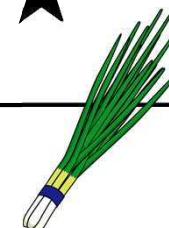
オススメの食べ方(例)



- ・豚しゃぶうどん(そうめん・丼)
- ・豚・玉ねぎ入り焼きそば
- ・ポークビーンズ
- ・ツナ(カツオ)と春雨の和え物
- ・ピースご飯
- ・枝豆・鮭入り散らし寿司
- ・鮭入り和風パスタ
- ・枝豆・ハム入りポテトサラダ

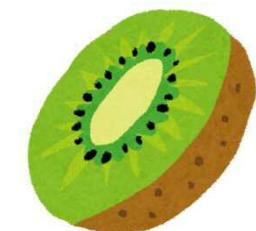
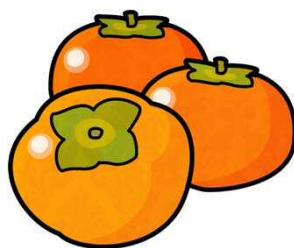
糖質(飯・麺類・芋類)+ビタミンB1を多く含む食材と一緒に食べると
good♪

さらに、トッピングにネギや梅干し、隠し味にお酢等を加えると相乗効果が期待できます★



ビタミンC

「暑さ」や「疲労」などの肉体的なストレスから身体を守る役割がある。



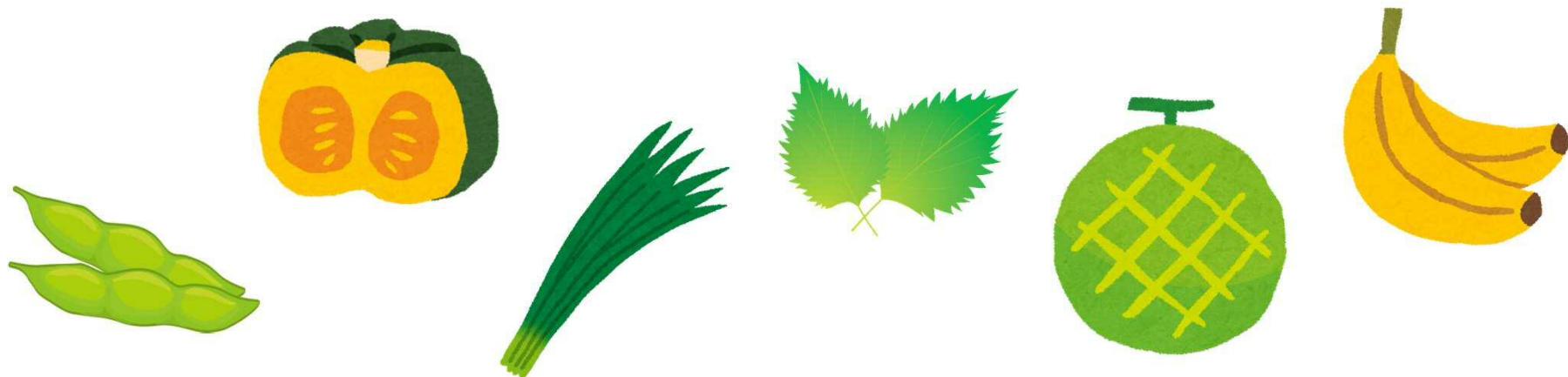
一度に沢山×分けて食べる○
食後に摂ると吸収量UP↑、水や熱に弱い

推奨量は1日100mg



カリウム

汗とともに失われる栄養素
不足すると夏バテの原因にもなる！



水溶性のため、果物や生野菜サラダ、スープなどにいれると効率的に摂る事が出来る！

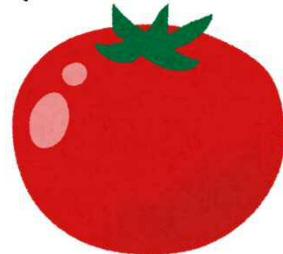
目安量は成人女性で1日2000mg



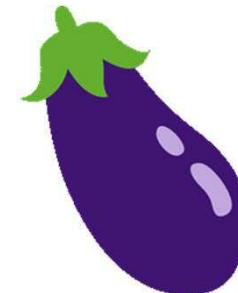
★クイズ★

この夏野菜の中でカリウムが一番多く含まれているものは？

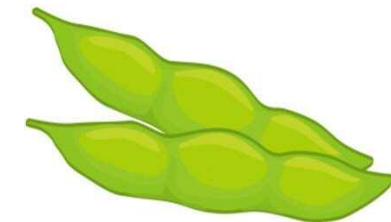
トマト



ナス



枝豆



かぼちゃ



ピーマン



しそ



それぞれ100gあたり

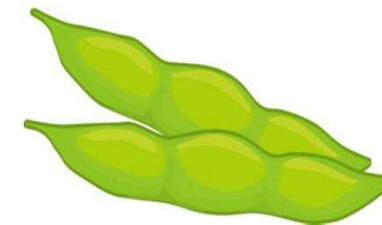
★答え★



大葉 500mg



枝豆 490mg



かぼちゃ 430mg



☆夏野菜を食べよう☆

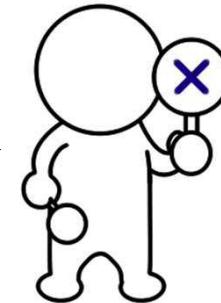


夏野菜には夏に消耗しがちなビタミン・ミネラル・水分を沢山含んだものが多い!!!

冷たい物ばかり食べていませんか？



冷たい物の摂り過ぎは消化器官に負担がかかり消化力が低下する↓



1食に1品は温かい料理をとり入れる。

消化の良い食事と発酵食品で胃腸をいたわる



★整腸作用



★タンパク源としても優秀な食品



食欲がない時には・・・

見た目や食べやすさを工夫してみよう！



皿数を少なくするメニュー例

夏野菜たっぷりカレー
にゆで卵をトッピング



麺類にハム・ツナ缶、
野菜類をトッピング

果物+冷えた牛乳で
ミックスジュースに！



味付けや食材を工夫して食欲アップ

辛味

カレー、唐辛子、キムチなど

★胃液の分泌↑血流↑

酸味

お酢、梅干し、レモン汁など

★疲労回復効果 防腐作用もあり

香味野菜

にんにく、しょうが、シソなど

★新陳代謝↑食欲↑疲労回復効果



酸味のあるものから食べる！

例)

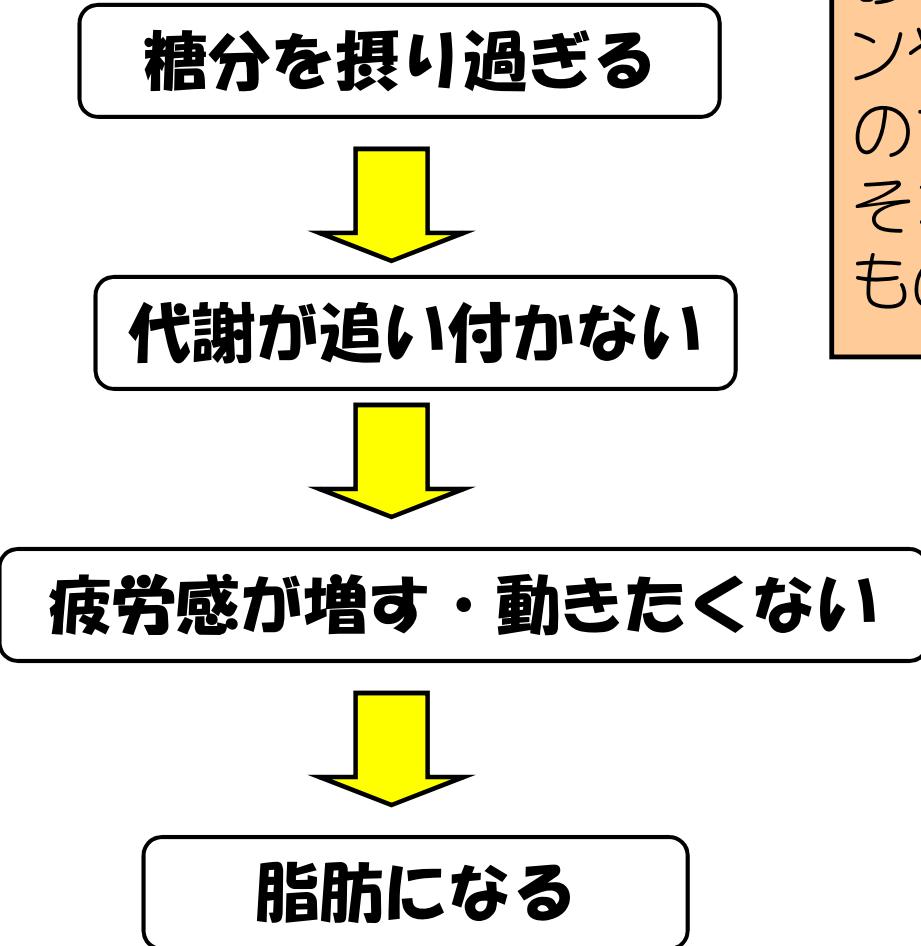
- ①梅干しを一口食べる
- ②酢の物やサラダから食べ始める
- ③揚げ物や焼き魚などにレモンや柚子をしづり食べる。



酸っぱい物から食べると
唾液がさかんに分泌され
て、食欲が増進します。



ジュースやアイスはほどほどに！



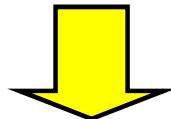
砂糖は脳内物質のドーパミンやセロトニンを分泌させるので、幸福感を味わえます。それを求めてどんどん甘いものが欲しくなる！



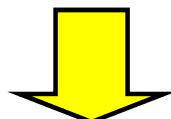
『甘い物は1日1個』

★朝食を食べよう★

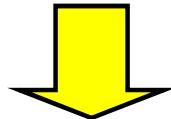
朝食を摂らない



空腹の時間が長い



エネルギー切れになる



パワーが出ない

寝ている間にも、エネルギーは消費されています。

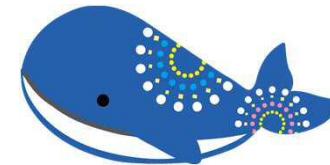
特に脳の主なエネルギー源はブドウ糖だけです。朝食で意識して摂る事が大切です♪



★食欲が無い、時間の無い朝は**甘酒**
(米麹)もオススメです！水分・塩分・糖
分・ビタミン・アミノ酸などのバランス
が良い!!!



まとめ



ビタミンB1を含むおかずを食べよう！



新鮮な野菜や果物を摂り、ビタミン・ミネラル・糖分を補給しましょう♪



香味野菜・香辛料も上手に活用しよう



水分はちょこちょこ飲みを！



熱中症かな？と思ったら無理は禁物。休養も大切です♪