

からだにいいこと、もっと。

| 今日からはじめる未病予防 |

からだ Plus

プラス

2017.3

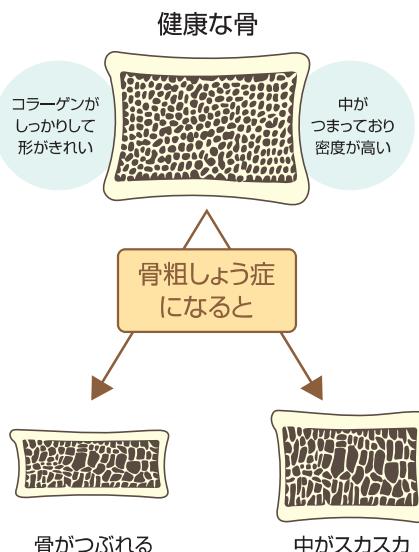
骨をまもる。
骨をつくる、



骨をつくる、骨をもどす。

骨粗しょう症の発症には、食事や運動など長年の生活習慣が深く関わっています。そのため、若いときから骨の強さを高めていくことが大切です。

健康な骨とは



身長はバロメーター

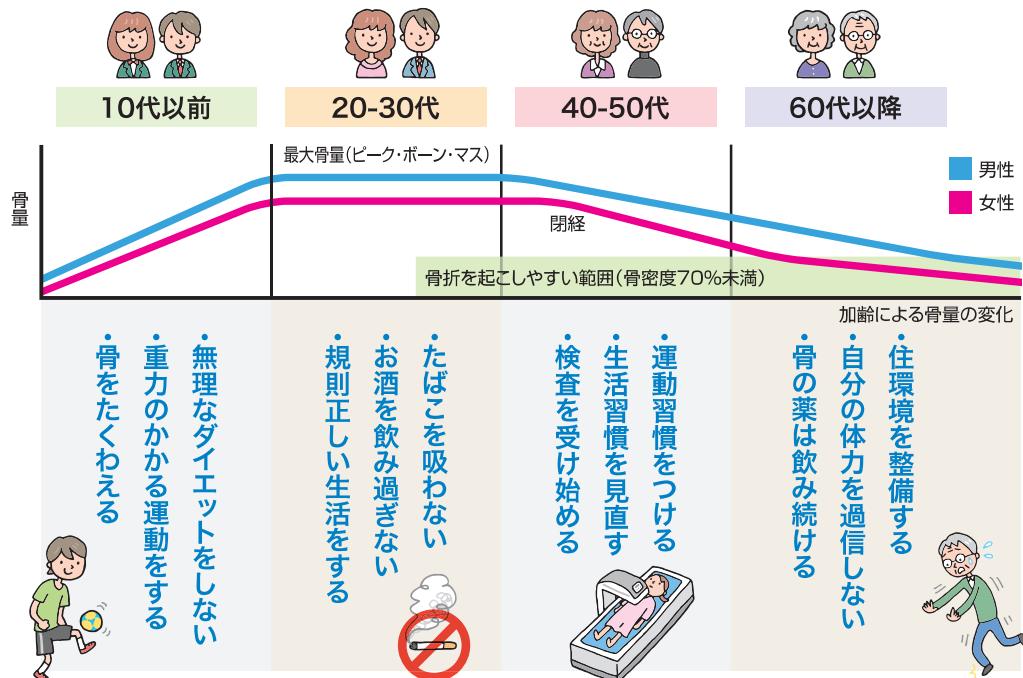
年齢とともに身長が縮むことを、「年だから」と、そのままにしていませんか？
身長低下の主な原因は骨粗しょう症です。骨がもろくなり、背骨がつぶれると、身長が縮んでしまうのです。

昔より2cm以上身長が縮んだ人は一度検査を受けてみましょう。



生涯にわたる骨ケア

年代別にみた骨量の変化と、生活のポイントです。



鶏もも肉と大根の煮物



ひとり分あたりの栄養価

エネルギー
202
kcal

塩分
1.5
g

カルシウム
154
mg

※「塩分」は「食塩相当量」をあらわしています。

厚揚げにはカルシウムが豊富に含まれています。カロリーが気になる方は、一度湯通しすると余分な油が落ちて、ヘルシーになります。

●材料(2人分)

・鶏もも肉	1/2枚(125g)	・いんげん	4本
・酒	小さじ2	▲ 調味料	
・厚揚げ	1/2丁	・砂糖	大さじ1
・大根	100g	・濃口しょうゆ	大さじ1
・にんじん	1/2本	・みりん	小さじ1
・しめじ	50g	・だし汁	50mL

●つくり方

- ①鶏もも肉は皮と脂身を取り除いて、ひと口大に切り、酒をふって10分ほどおきます。
- ②厚揚げはひと口大に切り、大根とにんじんは皮をむき、乱切りにします。
- ③しめじは石づきを落としてほぐし、いんげんは食べやすい長さに切れます。
- ④大根とにんじんは水から茹でて、沸騰したらいんげんを入れて下茹でします。
- ⑤鍋に<▲>の調味料を入れ、煮立ったら①を入れます。
- ⑥鶏もも肉の色が変わったら、厚揚げとしめじ、大根とにんじんを入れ、さらに煮含めます。
- ⑦煮汁がほぼ無くなったら火を止め、最後にいんげんを加えて、できあがり。

レシピ作成: 管理栄養士 長友 佐知子

生きいきとした毎日を!

元気な骨づくり 3つの柱

食事

バランスのよい食事を規則正しく、カルシウムをしっかりととろう

Q1 カルシウムをしっかりととるコツはありますか？

1日3食をちゃんと食べる

食事を3食きちんととらないと、カルシウムをはじめ、骨づくりに必要な栄養素が不足していきます。



乳・大豆製品を毎日食べる

カルシウムが多く含まれる食材です。毎日さまざまな種類を取り入れるとバランスが良くなります。



牛乳、スキムミルク、チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム



ゆで大豆、豆腐、おから、高野豆腐、厚揚げ、納豆



ビタミンDやビタミンKと一緒にとる

カルシウムの吸収を助ける作用があります。魚介類やきのこにはビタミンDが、葉物野菜や海藻にはビタミンKが多いです。



魚は骨まで食べる工夫をする

- ・骨ごとすりつぶしたつみれ汁
- ・骨まで食べられる小魚や桜海老のふりかけ
- ・酢で骨を軟らかくした南蛮漬けやマリネ

など



Q2 食事で気をつけることはありますか？

カルシウムのサプリメントは目安量を守りましょう

食事からのカルシウムは問題ありませんが、サプリメントなどで多くとり過ぎると、血管障害のリスクが高まる可能性があります。まずは食事から摂取するよう、食生活を見直しましょう。



塩分・アルコール・スナック菓子やインスタント食品はほどほどにする

とり過ぎると、骨へのカルシウム吸収を妨げたり、体外にカルシウムを排出しやすくなります。

薬

薬は根気よく続けよう

骨粗しょう症のお薬は、数年にわたる治療が必要です。しかし、お薬を飲みはじめても、約半分の方が1年後には処方通りの服薬ができていないという報告があります。

痛みが消えたからと、自己判断で薬を中断しないようにしましょう。お薬が飲みにくい場合は、医師や薬剤師に相談してください。



運動

骨は圧力がかかると強くなる

散歩を日課にしたり、積極的に階段を使うなど、日常生活のなかで、できるだけ運動量を増やしましょう。片足立ちは、おすすめの運動です。

片足をあげ、左右1分ずつを1日3回を目安にします。転倒防止のために、つかまるものがある場所で行いましょう。

※身体能力にあわせて、無理せず行いましょう。

