

からだにいいこと、もっと。

| 今日からはじめる未病予防 |



知っておきたい 糖尿病

取り扱い薬局

知つておきたい

糖尿病

要注意！

「気づきにくい」
のが特徴

どんな人が
糖尿病になりやすい？

放置するとどうなる？

「血糖コントロール」
が大切！

今や国民の3~4人に1人が糖尿病または糖尿病予備軍と言われています。糖尿病は、高血圧症、脂質異常症と同じく動脈硬化の原因となり、さらには、腎症などの合併症を引き起こすことが特徴の病気です。血糖値が気になり始めたら、自覚症状がなくても対策をとることが重要です。

血糖値がひどく高い場合に現れる症状の例

- 喉が渇く
- 強い空腹
- トイレが近い
- 食べているのに痩せる
- 傷が治りにくい
- 足がつる
- だるい

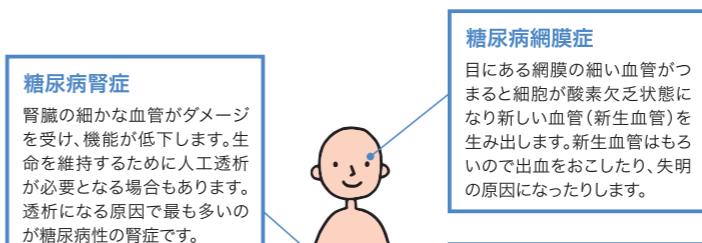
※血糖値がひどく高い場合でも、症状が現れないことがあります。

血糖値が基準値以上に高くて、ほとんどの人は症状がなく、その間にも合併症は進んでいきます。定期的な検査で血糖値を確認することが大切です。



糖尿病にはいくつかのタイプがありますが、全体の約95%を占める「2型糖尿病」では、多くは食べ過ぎ、運動不足など生活习惯が誘因となって発症します。

血糖値が高い状態が続くことは様々な臓器に影響を及ぼします。「糖尿病網膜症」「糖尿病腎症」「糖尿病神経障害」は糖尿病に特有の3大合併症です。血糖コントロールをしないでいると、5~10年くらいでこれらの合併症が出やすくなります。



HbA1c(ヘモグロビンエーワンシー)
赤血球中のヘモグロビンとブドウ糖が結合したものです。過去1~2ヶ月の平均的な血糖コントロール状態がわかります。

糖尿病になってしまったら、治療の3本柱である「食事療法」「運動療法」「薬物療法」によって血糖をコントロールし、合併症の発症と進行を予防する。これは医師の指示のもと、療養生活を継続することが大切です。治療中の患者の方は医師の指示のもと、療養生活を継続しましょう。

コントロール目標値			
目標	血糖正常化を目指す際の目標	合併症予防のための目標	治療強化が困難な際の目標
HbA1c	6.0未満	7.0未満	8.0未満

今日からはじめる糖尿病対策

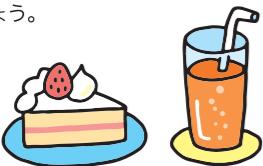
生活習慣の見直しと体重管理で糖尿病を予防しましょう。あわせて、定期的な血液検査で体の状態をチェックすることも大切です。

食生活

下のチェック内容にあてはまるものがないか、確認してみましょう。

□甘いものが大好き

糖質は血糖の材料となります。菓子やジュースなど、1日のおやつの量や回数が多いのではないか注意しましょう。商品の栄養表示でエネルギー量を確認してから買おうといいでしょう。



□野菜が足りない

野菜に含まれる食物繊維は、栄養素の吸収をゆっくりにする働きがあります。そのため、野菜を毎食とすることで、食後の血糖値上昇が緩やかになります。パンのみ⇒サンドイッチにするなど工夫してみましょう。野菜の1日の目安量は350gです。



□いつもお腹いっぱい食べる

いつも満腹まで食べていませんか?ゆっくり味わって食べ、腹八分目までにする機会を増やしましょう。また、肉はパックの重量表記を見て使う分だけのものを選んだり、箱で買っていた果物はバラで買うなど、購入量に注意しましょう。



体重管理

肥満の予防と改善のために体重管理は重要です。体重を測ることを習慣にしましょう。

現在のBMI(肥満度)を確認！

肥満の目安となるBMIは、**体重(kg)÷身長(m)÷身長(m)**で求められます。

BMI	18.5未満	18.5以上25未満	25以上
判定	低体重	普通	肥満

<計算してみよう>

$$\text{BMI} = \frac{\text{体重(kg)}}{\text{身長(m)}} \div \frac{\text{身長(m)}}{\text{身長(m)}}$$

例) 身長160cm、体重70kgの場合
70kg ÷ 1.6m ÷ 1.6m = **27.3** 肥満

標準体重を確認！

標準体重は、統計的にもっとも病気になりにくい体重です。



身長(m) × 身長(m) × 22 で求められます。

$$\text{標準体重} = \frac{\text{身長(m)}}{\text{身長(m)}} \times \frac{\text{身長(m)}}{\text{身長(m)}} \times 22$$

例) 身長160cmの場合
1.6m × 1.6m × 22 = **56.3kg**

食物繊維たっぷりレシピ ひじきの和風マヨサラダ

食物繊維たっぷりのひじきを使ったレシピです。マヨネーズを低カロリータイプにすると、エネルギーを約30%カットできます。



ひとり分あたりの栄養価

エネルギー 117 kcal
塩分 1.0 g
食物繊維 3.7 g

たんぱく質3.5g 脂質9.5g 炭水化物6.4g

●材料(2人分)

- | | | | |
|---------|----------|-------|--------|
| ・ひじき(乾) | 12g | <A> | |
| ・にんじん | 20g | ・しょうゆ | 小さじ1/2 |
| ・枝豆(冷凍) | 20g | ・みりん | 小さじ1/2 |
| ・ツナフレーク | 20g | ・だし汁 | 20mL |
| ・マヨネーズ | 大さじ1と1/2 | | |
| ・しょうゆ | 小さじ1/2 | | |
| ・こしょう | 少々 | | |

●つくり方

- ①ひじきはたっぷりの水で30分程かけてもどし、上からすくようにザルに移し、流水ですすいたら水をきっておきます。
- ②にんじんは千切りにし、枝豆は茹でてさやから出しておきます。
- ③鍋にひじき、にんじんを入れ、調味料<A>で煮ます。煮汁が無くなったら火からおろし、しつかりと冷まします。
- ④枝豆とツナフレーク、マヨネーズ、しょうゆを和えて、こしょうをふつたらできあがり。

レシピ作成：管理栄養士 長友 佐知子

知つておきたい

要注意！