# 『職別保健師だより』のお知らせ

職別国保のホームページ上に『職別保健師だより』を掲載しています。ちょっと気になるからだのこと、季節の変わり目に起こりやすい症状やその対策など皆様のお役に立つ健康情報をお届けしておりますので、是非ご覧ください。



保健師だよりの内容

4月号 「『食べ方』の工夫で生活習慣病予防!」 ●カラダを変える食べ方のコツ

9月号 「間食のとり方にご注意を!」 \*右頁参照

## 保健師のつぶやき

もう9月を迎えるとはいえ、まだまだ残暑が厳しいですね。これから過ごしやすくなり秋が深まってくると、食べ物がより美味しく感じられ、「食欲の秋」になりがちです。「秋冬はつい間食も増えてしまう…」ということはないですか?9月の保健師だより(13ページ参照)では、間食のとり方について取り上げています。間食は生活にうるおいを与えてくれますが、とり方次第では健康を害してしまいます。この機会にご自身の中で一定の「間食ルール」を決めて実行してみましょう。また、引き続き新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、基本的な感染対策を徹底しましょう。





# 間食のとり方にご注意を!



みなさまは普段、間食をとる習慣がありますか?間食は本来、「3食の食事で足りない栄養を補う」という意義があるものですが、特に大人にとっては小腹満たしや生活の癒しとしてとっている方が多いのではないでしょうか。しかし、間食はとり方によっては肥満や生活習慣病につながる大きな要因となってしまいます。これから食欲が増しがちな季節を迎える前に、ご自身の間食習慣を見直してみましょう。

# ●上手に間食をとるコツ



#### **●** 夕食後~就寝までの時間帯の間食は控える。

食べるものが同じでも、食べる時間帯に よって太りやすさが違います。

夕食後から寝るまでの時間帯にとったエネルギーは消費されにくく、脂肪としてため込まれやすいです。 間食をとるなら、日中活動している時間帯の10時や15時頃がおすすめです。





間食のちょこちょこつまみ食べは、血糖値が下がりにくく、カロリーのとり過ぎにもつながりやすいため、時間を決め、1日当たりの間食回数を少なくしましょう。

#### 2 1日当たり、多くても200kcalまでにする。

市販の食品の多くはパッケージに「栄養成分表示」が記載されており、そこからエネルギー量も分かります。選ぶ前、食べる前には必ず表示を確認し、間食は1日当たり200kcalまでにしましょう。



甘い飲み物も 間食ということ をお忘れなく!

#### ❸ 不足しがちな栄養素を補える食品を選ぶ。

間食の内容は、乳製品や果物、ナッツ類、いも類など、普段不足しがちなカルシウムやビタミン、食物繊維などの栄養素が補えるものを意識して選びましょう。 カロリーや脂質の多いスナック菓子や洋菓子など、いわゆる「お菓子」はなるべく控えましょう。



#### **夕** 夕食の時間が遅くなる場合は、間食を上手に活用する。

仕事などの都合で、どうしても夕食の食べ始めが遅くなる場合は、あらかじめ 夕方頃におにぎりなどを間食としてとっておき、夕食時には野菜などを中心 とした軽めのメニューにすると、肥満防止対策になります。



間食は、<u>量・内容・時間帯・回数</u>に気を付ける必要があります。間食がご自身にとって健康の敵とならないようコントロールしながら、上手に付き合っていきましょう。

※ 持病のある方は、かかりつけ医の指示を守りましょう。

## 引き続き基本的な感染症対策の徹底を!=



石けんを使い、 1回30秒程度 かけて丁寧に 洗いましょう。

こまめな手洗い

#### マスクの着用





