

健康コミュニティ

けんコミ便り

Vol.21

2023年12月発行



12月25日は

クリスマス



クリスマスはローマ帝国で2世紀～4世紀頃に始まったイエス・キリストの誕生をお祝いする日とされています。

世界のクリスマスの食べ物

クリスマスに決まったメニューはありません。日本ではフライドチキンやローストチキン、デコレーションケーキなどがよく食べられていますが、世界には他にもたくさんのクリスマスの定番料理・伝統料理があります。

ローストターキー（アメリカ）

バターやハーブで味付した七面鳥の丸焼きを、クランベリーソースやグレイビーソースで食べる



ミンスパイ（イギリス）

ドライフルーツやスパイスをたっぷり詰め込んだ手のひらサイズのパイ



ブッシュドノエル（フランス）

薪に見立てたロールケーキで日本語で「クリスマスの薪」という意味



シュトーレン（ドイツ）

バターたっぷりの生地に洋酒で漬け込んだナッツやドライフルーツを練り込んだパン菓子





ヒートショック対策 生活



ヒートショックとは

室内などの急激な温度変化によって**血圧の急変動や頻脈**が生じ、心臓や血管に負担をかける事です。



⚠ ヒートショックを起こしやすい場所 ⚡

お風呂



洗面所



トイレ



室内の寒い場所へ移動することにより血圧が急激に上昇します。



予防のポイントは**温度差を小さくすること**！

①室内の寒い場所をあらかじめ温めておく

脱衣所やトイレは**ストーブ**などで、浴室はお風呂の**ふたを取って**蒸氣で温めておきましょう。



②お風呂の温度を38~40℃にする

熱いお風呂は**心臓や血管に負担**をかけるので、**少しぬるめ**と感じる程度の温度に設定しましょう。



③入浴する前にかけ湯をする

いきなりお湯につかるのではなく、**手や足**といった**心臓に遠い部分**から少しづつ体を温めましょう。





ヒートショック対策 食事 ☆

ヒートショック予防のために毎日の食事でも
心臓や血管に**負担をかけないような食事**が大切です。



対策・1 水分をしっかり摂る

体内の水分が失われると血管に負荷がかかるため
ヒートショックのリスクが高まります。

食事中も飲み物を用意しましょう。

また、**入浴前と後に常温の水**を摂るようにしましょう。



対策・2 アルコールは控える

飲酒の直後は血圧が下がります。

アルコールが抜けるまでは
室温の安定した場所で**ゆっくり**過ごしましょう。



対策・3 食後すぐに入浴しない

食後は、消化のためにお腹に血液が集まるので
一時的に血圧が下がりやすくなります。

高齢者や**血圧が高めの方**は特に気を付けましょう。



また日頃から、**健康な血管を保つ食事**を心がけることで
ヒートショック対策につながります。

OK

大豆製品・青魚を摂る

⇒大豆イソフラボンは
血中コレステロール、



EPA・DHAは中性脂肪を
下げる働きがあります。



NG

塩分・動物性脂質を控える

⇒塩分の摂り過ぎは
高血圧を引き起こし、



動物性脂質の摂り過ぎは
コレステロール・中性脂肪を
増やしてしまいます。



8月のおすすめレシピ



「ししゃものカレー南蛮漬け」



けんコミ管理栄養士おすすめ
骨健康レシピ

けんコミ

ししゃものカレー南蛮漬け



牛乳約1杯のカルシウムが摂れる！

(225mg)

★揚げずにフライパンで焼き、
漬けるだけ！

★衣と南蛮タレにカレー粉を使用
カレーの風味を感じやすい！



魚が苦手でも
食べやすい！



鳩ヶ谷駅前店 しまむらが担当しました！