## 三鷹駅前内科・糖尿病クリニ

0422-24-8010 https://mitaka-dm.com/

駅南口から徒歩1分! トリコナ3F

## 分補 摂給脱 え詰るま 口脱水状 有 て毎 節水無取が水 ド 分態 には大予事り口状 よ年切防がや血態 分に ま 30 給はり す 一液になるとな も限っ 500がて 齡 での知 すくなり、 られ た す o mlな 異 える め っ す 格飲に なり て て いまり みは、 血 節 ばま心 物 は す ま 汗 す すると血気 は脳 を

梗

塞

が 管

目が き め脱続

annon de la company de la comp こっている 人体は汗以外に、 人体は汗以外に、 も失われる。 がある。 がある。 がある。 がある。 がある。 は、ど なめ、 の 考 いれて が 尿ま 多くあり ま いや す の ま呼 状態 す 吸 0 り水 ゃ か

## Ò

給左 心図を け ょ う。 状態 蒸発 そ Ď

> が引 まし

っ

日2

た。



つうしん

通信

料を

選

び

ま じが

ヵ

類に

たさ

るよう

け

· ださ

ハっていない。冷水や

の

をにい

よる

げ

れ

季

より

Ê

は

多

す

- 以内に戻らない。
- ●尿の回数がいつもより減った、 又は尿の色が濃い。

水分補給と塩分をとりましょう。

クラと言えばネバネバの触感が特徴的 これはペクチンなどの水溶性食物繊維で、血糖値やコレステロール値の上昇を抑え、 腸の働きを整える効果があります 2人前】 10本(100g) 【材料

焼きのり

小さじ2

エムスキッド

食べよう!

旬野菜を もっと手軽に

4コマレシピ

簡単・時短・糖質OFFで

野菜料理を一品足し!

ハリのあるものが新鮮です。

第5回「オク

表面の産毛が多く

クラはネットごしに転がして産毛を取る 熱皿に並べラップをして600W50秒 **「熱する。粗熱が取れたら大きめにカット** 

小さじ1



ボウルに調味料を全て混ぜ、<mark>切ったオクラ</mark> を入れてよく混ぜれば完成。 (もちろんオクラは茹でて調理してもOK!)



8就寝時 ①起床時 八月 ×8<sub>□</sub> ⑦入浴前後 ②朝食時 ⑥夕食時 ③10時ごろ ップ1杯 150~200ml ⑤15時ごろ ④昼食時

う「食 の飲生治療 飲みた

付が内け大

て。

至

た良

例

で

っ服

と食生活改

お水や麦茶など、砂糖 なしノンカフェインの ものがベスト。

コーヒーはカフェイン が多く、利尿作用が強 いため水分補給には 適さない。緑茶・紅茶 烏龍茶は種類によって カフェインが多いので 注意が必要です。

激しい運動や大量に汗をかいた際は 水分補給+塩分(ミネラル)を摂取し ましょう。

糖尿病の方、スポーツ飲料の糖質は 高いため、控えるようにしましょう。

ギ

』の血糖コントロ 6.1

当院に通われている糖尿病患者さんの血糖コントロールの ご本人のコメントも交えながらご紹介します。 推移について

ぎ 野菜中心の食生活にシフトチェンジ 間食をやめて、糖質を控えていった。 月に1度のチートdayを設けた。 だけ月 づな 8.7 いい 8.1 日本酒を1日2合 つ 日本店 締めのラーメン お菓子・アイスの間食 12月 1月 6.5 6 1 6.1 60 ع い 内服無しでこの数値に 〆良は 2020年11月健診

れ の 事 を 食生活の原体を受ける。 を 日 り、 まし 値 ま の 設 だけ チー 取り らな てに いを 積 放する 間極た 気い 月 活 ま 日飲 め を事ま 組の受 にんは トに食的 ത

一合飲ま (51・男性) さ メンを。 ですぎると、 のか か み ら 5 かっ す 【K.KさんのヘモグロビンA1c推移】 内服治療STΔR 質 たは た間 を た み伺 め健 多な 当院にご来院 す ŧ ぎ で いた日に でもか! をに野ま改 や摂菜れ善 めりをまも (メトグ を い内数服 旦デ ま改け 多く 食 さ 1 食 , 1度 態 で 本 病 L は酒 の る...ス **を** 1 ェ × 項 ネの



自粛生活で、あたり前になったデリバリーや イクアウトは、自宅に到着後すぐに食べる! 食べきれない場合は最初に取り分けて冷蔵庫へ。 そして、その日中に再加熱して食べきろう。 時間が経ったものは思い切って捨てましょう。

脱水と同じく、夏に注意したいのは食中毒です。 暑さで食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすく、 食欲不振などで免疫力が低下しやすいので注意が必要です。



焼き肉、焼き鳥、BBQなど、生肉を調理 して食べる際は、芯まで火を通すように 心がけよう! また、生肉用・加熱後用の カトラリーを分けるなどの工夫が©調理前、食べる前、こまめに手指消毒を。

