

糖尿病の食事と栄養

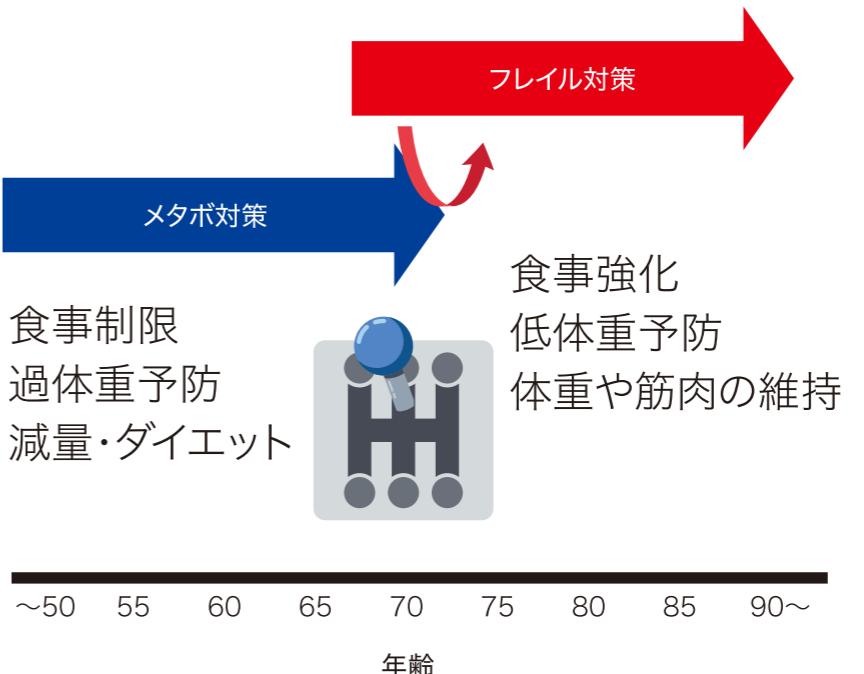
弘前大学医学部附属病院栄養管理部 管理栄養士

日本糖尿病療養指導士、糖尿病病態栄養専門管理栄養士

石田 もえこ



図1 メタボからフレイル対策のギアチェンジ



参考文献:葛谷雅文、高齢者における栄養管理—ギアチェンジの考え方、日本医事新報 4797: 41–47, 2016

メタボ対策からフレイル対策へギアチェンジ

がでてくるわけではありません。しかし、加齢とともに徐々に進行するため「歳だから」と見過ごされがちです。

高齢者では「しっかりと食べて、筋肉量が減らないようにしながら体重をコントロールする」という意識の転換が必要となってきます。図1に示すようにメタボ対策からフレイル対策へのギアチェンジです。

「前よりも体重が減ったかな」「あまり食べられなくなってきたよ」70歳くらいになると、このような声がよく聞かれます。フレイル（低栄養や筋力低下などで健康を崩しやすく介護が必要になる前段階の状態）やサルコペニア（筋力の減少と筋力低下）になると身体的、心理的に衰え、日常生活に支障が出てきます。これらは、健康寿命を縮めてしまうような危険な状態ですが、脳卒中や心臓病のように突然、日常生活に大きな支障

がでてくるわけではありません。しかし、加齢とともに徐々に進行するため「歳だから」と見過ごされがちです。

高齢者では「しっかりと食べて、筋肉量が減らないようにしながら体重をコントロールする」という意識の転換が必要となってきます。図1に示すようにメタボ対策からフレイル対策へのギアチェンジです。

①血糖に良い食事とは
糖尿病治療では食事療法の目的が2点あります。

②食べる順番を変えるだけで血糖コントロールに効果あり!!

(1)糖尿病になった人が、糖尿病ではない人と同じ日常生活を送るために必要な栄養素を摂取する。

(2)糖尿病の合併症にならないようにする、合併症はあつても悪化することを抑えるこの2つの目的を達成するための食事療法の基本は、**栄養バランスがとれた食事をする**ことです。

○主食・主菜・副菜の3つのグループをそろえる

「栄養バランスがとれた食事」(図2)というのは、「ご飯やパンなどの「主食」、メインのおかずである「主菜」、野菜を中心のおかずである「副菜」の3つのグループが組み合わさった食事です。

この3つのグループを組み合わせることで、身体に必要な5大栄養素(①炭水化物(糖質と食物繊維)、②たんぱく質、③脂質、④ビタミン、⑤ミネラル)を体に取り入れることができます。

図3は野菜をご飯よりも先に食べる「ベジファースト」、肉や魚をご飯よりも先に食べる「プロテインファースト」のデータです。どちらもご飯を後から食べることで食後の血糖上昇が抑えられていることがわかります。

図2 栄養バランスのとれた食事

1回の食事に3つのグループを組み合わせましょう

