

冬にじかん上げよつ！代謝力



●そもそも「代謝」って何？

健康な体づくりのためには「代謝力」が大切です。冬は痩せないというイメージを持つている人が多いかもしれません、実は1年の中でも代謝が一番上がる時期が冬なのです。

「食事や運動には気をつけているのに、なかなか体重が減らない…」そんなことはありますか？それは体の代謝が低下しているからかもしれません。今回は代謝を上げる食生活についてお話ししたいと思います。



●食生活から代謝アップ！

○しつかり朝ごはんを食べましょう

人間が生きていくために活動的な運動を行っている時に限らず、椅子に座っている時や寝ている時でも体はエネルギーを必要とします。なぜなら、常に心臓を動かさないと血液を送ることはできないし、呼吸をすることはできません。これらは生命に関わること、体温を正常に保つこと、生きていくために必要なエネルギーを行なうためにはエネルギーを体に入れることで体内でエネルギーを作ることができます。こういった人間が生きしていくために必要なエネルギーを生み出すための一連の流れを「代謝」といいます。

○良質のたんぱく質をとりましよう

代謝で最もエネルギーを消費するのが筋肉です。たんぱく質不足で筋肉が落ちると、代謝力が低下して、だるさや疲れのときに。筋肉を保つために、良質のたんぱく質が含まれる牛乳・乳製品、肉、魚、卵などを過不足なくとりましよう。

朝食は体を目覚めさせることで、体温を上げててくれます。朝食をしっかり食べるためには、前夜の行動も肝心です。寝る3時間前までには夕食をすませ、それ以降は食べないようにし、睡眠中に胃腸に休息を与えてあげましょう。

しおうが、にんにく、唐辛子などのスパイスはカプサイシンなどの成分が体を温めてくれます。地面の下にできる野菜として代表的な大根や人参、ごぼうなどの根菜類も体を温める効果があります。これらの食材の中だけたらと思います。

○体の中から温まる食材をとりましよう

冬はお正月などのイベントが多く、食生活が乱れます。上手に排出するためには、食物繊維をしっかりとることが大切です。野菜や海藻類など積極的にとりましよう。



で、しょうがは特に効果を発揮する食材なので積極的にとりましよう。その他、体を温めることは免疫機能を向上させ、風邪を予防することにも効果があります。



○発酵食品は冬の強い味方！



健康に良いとされる発酵食品も冬の食生活には重要です。体を冷えやすくする牛乳も発酵食品であるチーズやヨーグルトになることで体が冷えに塩もみ処理をすることできゅうりも漬物にしたり食品には塩分や糖質の多い物もあるので、とり過ぎには注意しましょう。また、発酵食品を摂取することで腸内環境が整いやすくなり、便秘も解消されます。さらに免疫機能を向上させるので、風邪の予防に効果があります。され、代謝アップも期待できます。



冬はお正月などのイベントが多く、食生活が乱れます。上手に排出するためには、食物繊維をしっかりとすることが大切です。野菜や海藻類など積極的にとりましよう。

スムーズな代謝のためには、体に老廃物（必要な栄養素が体内で吸収・利用された後に最後に残る不要物）を残さないことも大切です。老廃物がたまると、腸内環境の乱れや代謝の低下を引き起きます。これらは便秘

総合福祉センター「ハピネス」では保健師、管理栄養士がこころと体の健康や食事、運動などの生活习惯について相談をお受けしています。ご気軽にご連絡ください。

さよなら

○食物繊維で老廃物にさよなら

総合福祉センター「ハピネス」では保健師、管理栄養士がこころと体の健康や食事、運動などの生活習慣について相談をお受けしています。ご気軽にご連絡ください。

■お問い合わせ
保健福祉課 保健・介護グループ
総合福祉センター「ハピネス」
☆4-13356

