

ほけんだより

No. 7 令和6年8月27日

出雲崎小学校 保健室

なが なつやすみ お 終わりました。なつやすみ モードは はや めにリセットしたいものです。やすみ 中 に 乱れ てしまった 生活リズムを 立て直す ためには、まずは 早寝早起き。とくに「早寝」ができるように、それほど 眠くなくても、なるべく 早い時間 に寝る 準備を してみましょう。少し ずつでも 余裕を もって 起きて、朝 食を しっかりと、学校を 中心とした 生活に 切り替えて いきましょう。

こんなリズムになっていませんか？

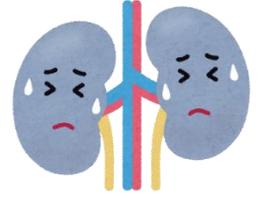
<p>よる おそ まで 起きて いる</p> 	<p>あさ 朝、なかなか 起き られない</p> 	<p>あさ 朝 ご飯 を 食べ ない</p> 
<p>よる 夜、眠く ならない</p> 	<p>げんき からだ うご けなく 体 を 動か せない</p> 	<p>あたま 頭 が ぼーっ と して だる い</p> 



スイッチを切り替えて☆

<p>1 朝食は毎日食べよう</p>  <ul style="list-style-type: none"> 朝ごはんを食べると寝ている間に下がった体温が上がり、活動するときのエネルギーになる。 集中力が高まる。 よくかんで食べることで、脳が刺激を受ける。 	<p>2 昼間は元気に体を動かそう</p>  <ul style="list-style-type: none"> 血のめぐりが良くなる。 成長ホルモンの分泌を促す。 →筋肉がつき、骨が丈夫になる。 	<p>3 しっかり睡眠をとろう</p>  <ul style="list-style-type: none"> 疲れた体と頭を休ませる。 「体」を作ることを促す 成長ホルモンが夜眠っている間に出る。 →最低でも7時間以上眠る。 眠っている間に記憶が定着する。
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

「塩分摂取量」って？



- ◇ 出雲崎町は、塩分摂取量が新潟県の平均を上回っていて糖尿病や高血圧などが多く、町の健康課題になっています。
- ◇ 尿中の塩分の量を年齢・身長・体重から算出し、最近の塩分摂取のようすを調べます。基準より多いか少ないかが分かる検査であり、正常・異常というものではありません。
- ◇ 尿からの塩分の排出は、実際よりも2～3割少なくなります。(汗の中に含まれるものもあるため。)例えば、尿中塩分量が10g/日であれば、実際に食事から摂取している塩分は、12～13g/日となります。

薄味に気をつけていても…

食塩摂取量の目安

- 1・2年生 4.5g未滿
- 3・4年生 5.0g未滿
- 5・6年生 6.0g未滿

特に高学年では、体が大きくなるにつれて食べる量も多くなります。そのために、たとえ薄味であっても1日全体の塩分摂取量が多くなりがちです。塩分を使わなくてもおいしくなる味付け方法を工夫しましょう。

食べ過ぎていませんか？



カップラーメン
約5.5g



スナック菓子
約1.0g



ピザ1切
約1.5g



漬物
(きゅうりの塩漬け5切)
約1.0g

取り組もう！減塩！！

塩分の取り過ぎは、さまざまな生活習慣病になりやすいと言われてしています。給食でも工夫をし、味付けに気をつけています。今のうちから、薄味になれるようにしましょう。

できることから始めてみよう

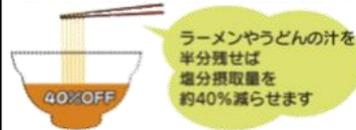
- 1** ソースやしょうゆは「かけて食べる」より「つけて食べる」



- 2** 加工食品・インスタント食品はひかえめに。



- 3** めん類の汁を飲み干すのはちょっと待って！



- 4** つけ物は、量や頻度をひかえめに。



- 5** 野菜や果物を食べましょう。

毎食1皿以上食べましょう。野菜・果物に含まれるカリウムが、余分なナトリウム(食塩)を体の外に出してくれます。



- 6** 汁物は具たくさんにして、汁の量を少なくする。



だしをしっかり取ることもポイント

- 7** 酸味、香味、香辛料などを活用しましょう。



薄味で味にアクセントが付き、おいしく食べられます！

- 8** 栄養成分表示で食塩相当量をチェック！

