

# 糖尿病

血糖コントロール改善のための食事



社会医療法人同仁会

耳原総合病院

MIMIHARA GENERAL HOSPITAL

栄養管理科

## **血糖コントロールを改善するためには 日ごろの食生活が大きく 関わっていることが分かっています。**

これまでの研究で、

野菜、根菜類、海藻（食物繊維）の不足、肉の過剰摂取、加工肉（ソーセージやハム、ベーコンなど）の摂取が血糖コントロールを悪くしたり、合併症の発症を増加させる原因となったりすることが明らかとなりました。

適正体重を維持し、生活リズムを整えることは血糖コントロールを改善させるという報告も多くされています。

# 5つの

## 血糖コントロール改善ポイント



1. 野菜、根菜類、海藻（食物繊維）を  
しっかり食べる



2. 肉の過剰な摂取をやめる



3. 加工肉は摂取しない



4. 適正体重を維持する



5. 生活リズムを整える



# 1 野菜、根菜類、海藻を しっかり食べる

**食物繊維**は野菜、根菜類(れんこんやゴボウ)、キノコ、海藻、に多く含まれます。食物繊維を十分摂るためには野菜をしっかり摂ることが重要です。

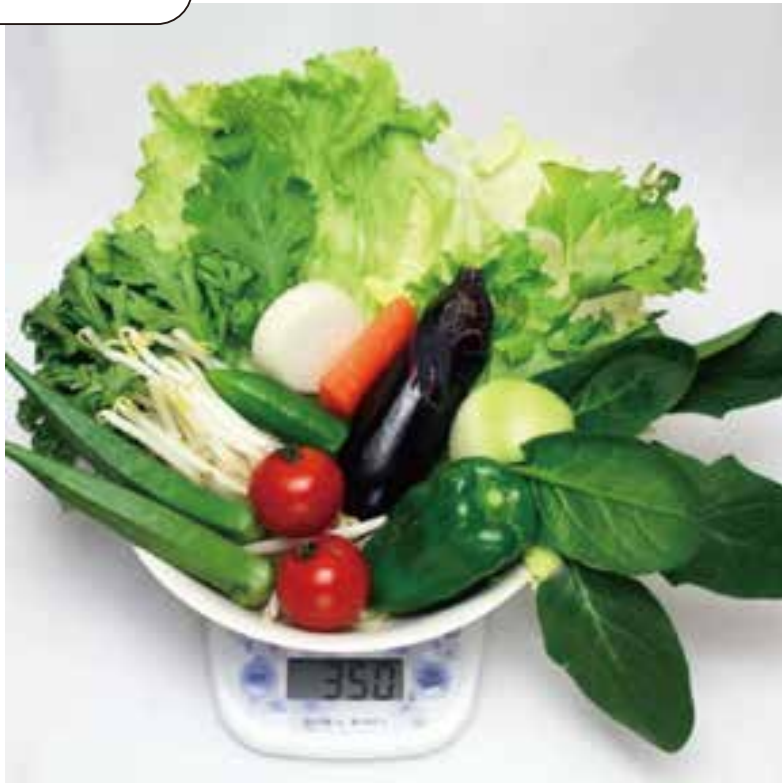
食物繊維の多い食品を摂ることにより、血糖値の上昇が緩やかになります。また、満腹感が得られ食べ過ぎ予防にもつながります。**食べ方、調理方法を工夫して毎食積極的に摂りましょう。**

## ここがポイント！

- よく噛んで食べましょう。
- 野菜から食べ始めることで血糖値の上昇を緩やかにします。
- 生野菜だけでなく、火を通したお浸しや煮物にすることでかさが減り、食べやすくなります。
- 手軽に摂れる果物も食物繊維を多く含むので、朝食におすすめです。

# 1日に必要な野菜の量をみてみましょう

350gの野菜



ほうれんそうの  
おひたし

野菜サラダ

野菜炒め

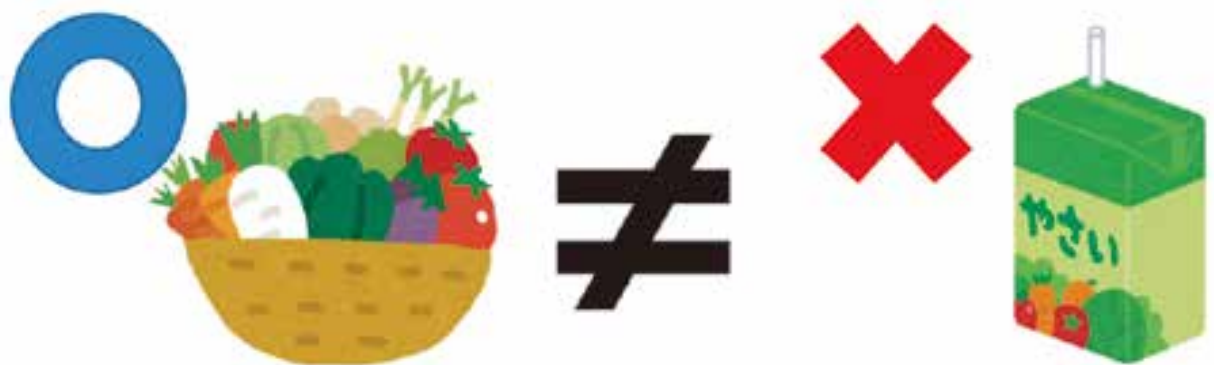
かぼちゃの煮物



# 急激な血糖上昇をきたす 食品の摂りすぎは、 血糖コントロールを 悪くする原因になります。

ケーキや菓子パン、煎餅など糖質を多く含む加工品は食物繊維をほとんど含まず短時間で急激な血糖の上昇が起こるため、摂りすぎないようにしましょう。

また、果物やイモ類（炭水化物を多く含む野菜類）など食物繊維を多く含む食品であっても摂りすぎには注意が必要です。適切な量を守って摂りましょう。



ここがポイント！

**野菜、果物ジュースは野菜、果物の代わりにならず、  
血糖上昇の原因となります。**

野菜、果物そのものを食べるようにしましょう。

控えた方が  
よい食品



摂りすぎに  
注意する食品



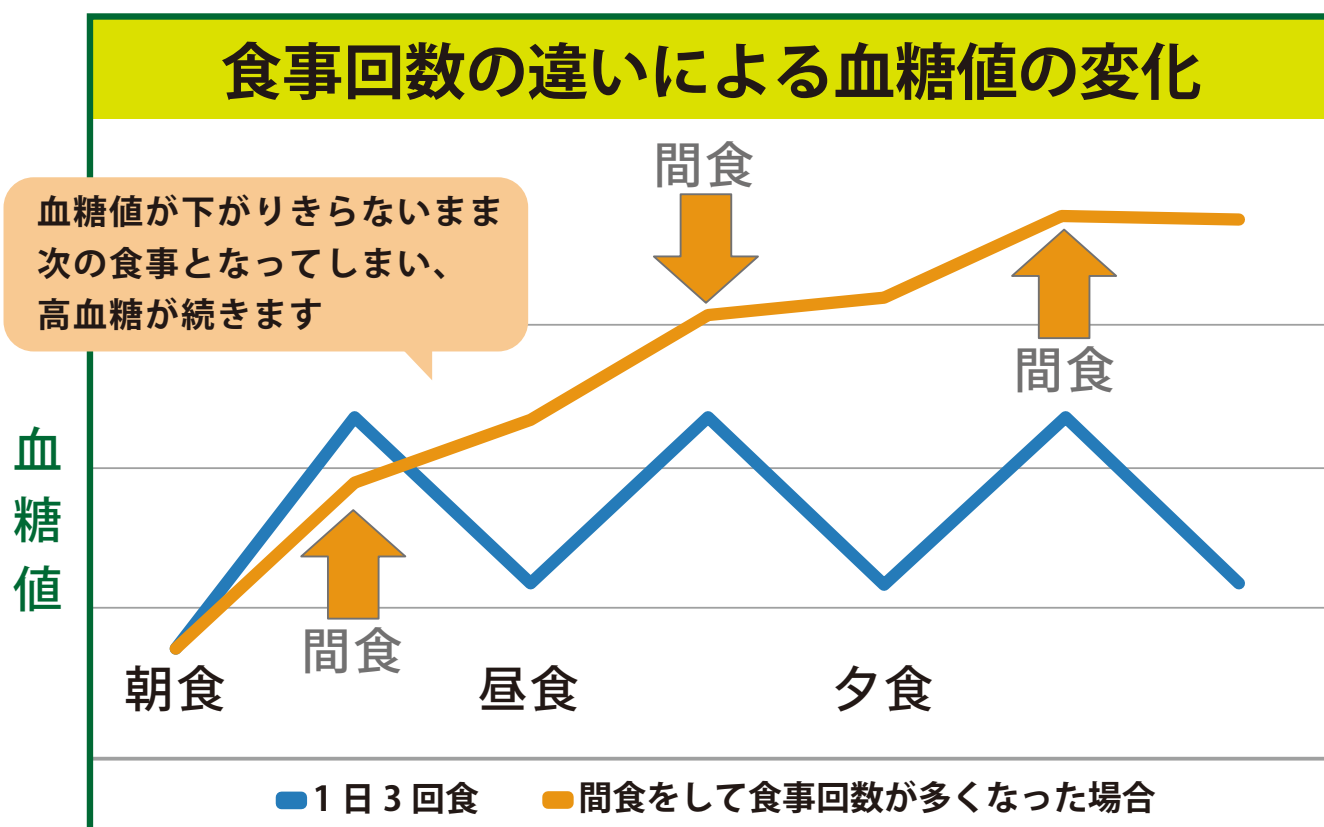
適切な量を  
守って摂る食品



積極的に  
摂る食品



間食をして食事の回数が多くなると、  
血糖の上昇につながります。  
適切な摂取量と時間を守りましょう。







## 2

# 肉の過剰な摂取をやめる

肉を食べることは悪いことではありませんが、赤肉（牛肉、豚肉、羊肉）を食べる量が増える程、血糖コントロールを悪くすることが分かっています。

**許容量は 500g / 週まで**です。

**タンパク質は赤肉を控え、大豆製品を中心に摂りましょう。**

大豆以外の豆類からも植物性タンパク質が摂れます。

足りない分は魚、卵、鶏肉で補うとよいです。

なお、**高齢の方は特にタンパク質が不足しやすいため注意**しましょう。

肉100gは  
手のひらにのる程度です

### 1人分の目安量

すき焼き	150g
しゃぶしゃぶ	150~200g
焼肉	200g
ステーキ	200g
ハンバーグ	150g
肉じゃが / 炒め物	80g



# 食品ごとのたんぱく質含有目安量

いろいろなものを組み合わせて摂りましょう。



=たんぱく質量



手のひら  
片手分



牛肉・豚肉

16~20g



魚

14~18g



さば缶詰  
(1/2 缶)

20g



えび  
(5 尾)

10g



ちくわ  
(1 本)

4g



ツナ水煮  
(1/2 缶)

6~7g



豆腐  
(1/3 丁)

5~7g



厚揚げ  
(1/2 枚)

10g



高野豆腐  
(1 枚)

8g



油揚げ  
(1/2 枚)

3g



大豆水煮  
(1/2 缶)

10g



枝豆  
(30~35さや)

12g



納豆  
(1 パック)

6~7g



豆乳  
(コップ1杯)

6~7g



卵  
(1 個)

6g



ヨーグルト  
(1 個)

3g



牛乳  
(コップ1杯)

6~7g



ナッツ  
(15~20粒)

4~6g

足りない時はこれを追加

しらすぼし、きな粉、ピザ用チーズ  
(各大さじ1)



2g



# 3

## 加工肉は摂取しない

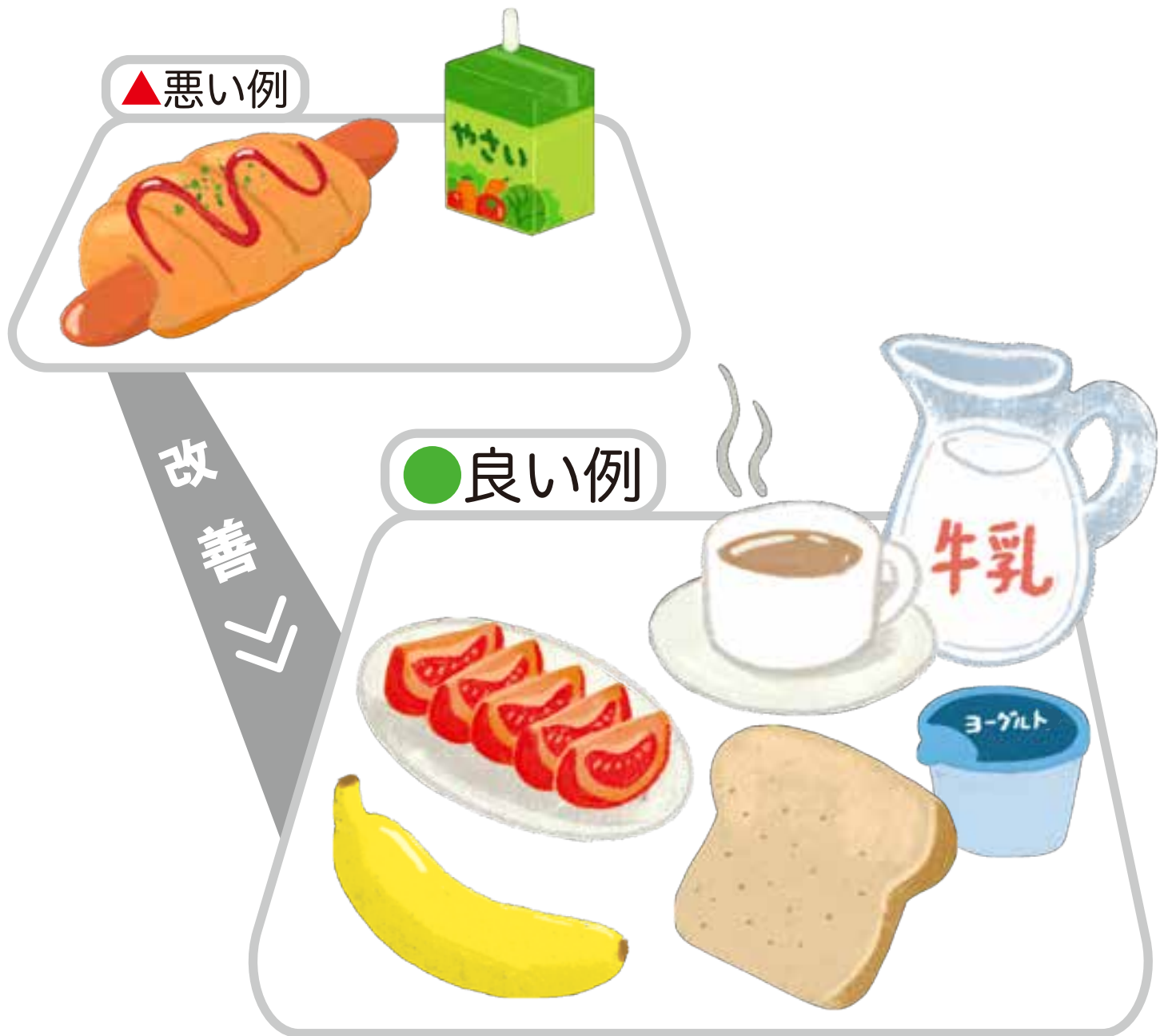
ソーセージやハム、ベーコン等の加工肉は、食べる量が増えることで合併症の発症リスクが上がると言われています。

加工肉には塩分が多く含まれているので、塩分の過剰摂取につながります。**極力食べないようにしましょう。**



WHOは加工肉を「人に対して発がん性がある」と認定しています

## 実際の食事にあてはめて、みてみましょう



### 改善のポイント

- ウィンナーパン  
→ ライ麦パンに変更する、食パン 1/2 に減らすなど
- 牛乳やヨーグルトを追加しましょう
- ジュース(野菜ジュース含む) → 野菜や果物へ

▲悪い例



改善

●良い例



改善のポイント

- ご飯を減らして、**野菜**や**大豆製品**を取り入れましょう

▲悪い例



改善

●良い例



改善のポイント

- ・ ラーメン + チャーハン ➡ **小ご飯 + 野菜炒め**
- ・ チャーシュー ➡ **野菜炒めに厚揚げやエビを入れて**
- ・ 不足する**タンパク質**は追加の1品(冷奴)で補いましょう

▲悪い例



改善

●良い例



改善のポイント

- ・ 牛丼大盛 ➡ 小ご飯 + 焼き魚へ
- ・ サラダやみそ汁のついた定食を選びましょう



▲悪い例



改善

●良い例



改善のポイント

- ・ハンバーグ ➡ 豆腐を使ったハンバーグへ
- ・ご飯を減らして、野菜のおかずを増やしましょう

パターン 1

基本献立

# 1200 kcal



朝食



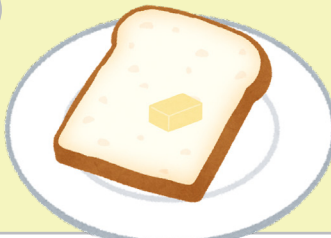
オムレツ



牛乳 180ml



オレンジ 1/2個 (50g)



食パン 6枚切り 1枚 (60g)



野菜スープ



昼食



胡瓜とワカメのナムル



八宝菜



ご飯 100g



夕食



鮭 (60g) のホイル焼き



サラダ



ご飯 100g



かぼちゃのソテー

# 1400 kcal

# 1600 kcal

+

追加なし

+



食パン 6枚切り 1/2 枚

+

えび 3尾 (25g)

豚もも肉 30g

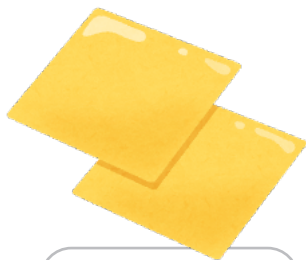


+



ご飯 50g

+



スライスチーズ

+



ご飯 50g

パターン 2

基本献立

# 1200 kcal



朝食



鮭60gの照り焼き



ご飯 100g



なめこの味噌汁



ほうれん草のお浸し



昼食



けんちんそば  
(ゆでそば 120g)



ヨーグルト+果物  
(キウイ 1/2個)



菜の花の辛子和え



夕食



ぶり大根



ご飯 100g



焼きナス



さつまいもの煮物

1400 kcal

1600 kcal

+

追加なし

+



ご飯 50g

+

ゆで卵 1個



+

ゆでそば 60g



+

冷や奴  
(豆腐 150g)



+

ご飯 50g



パターン 1

基本献立

# 1800 kcal



朝食



コールスローサラダ



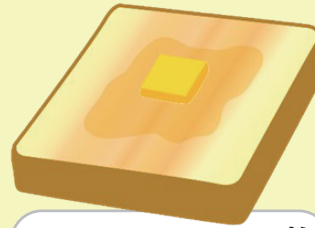
りんご 1/4 個



キウイ 1/2 個



ゆで卵 1 個



食パン 5 枚切り 1 枚



昼食



ご飯 200g



ソテー



タラのムニエル



夕食



ご飯 200g



サラダ



ハンバーグ

# 2000 kcal

# 2200 kcal

+

追加なし

+



6Pチーズ 1個 (17g)

+

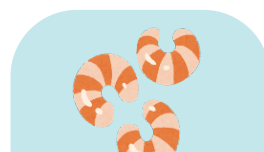
追加なし

+

クリームソースかけ



牛乳 100ml



むきえび 75g



+

大豆水煮缶 大さじ3 (45g)



ツナ缶 1/2個 (35g)

+

追加なし

パターン 2

基本献立

# 1800 kcal



朝食



納豆 1パック・オクラ 3本



ヨーグルト 120g



ご飯 200g



冷や奴 小1/2パック



昼食



きんぴら大根



塩もみ



ご飯 200g



さばの味噌煮



夕食



豚肉の生姜焼き



ひじき煮



ご飯 200g



揚げ浸し



2000 kcal

2200 kcal

+



卵 1 個

+



牛乳 200ml

+

追加なし

+

タコ酢



たこ 70g

+



豚肉 40g

+

そぼろあんかけ



鶏ミンチ 30g



# 4

## 適正体重を維持する

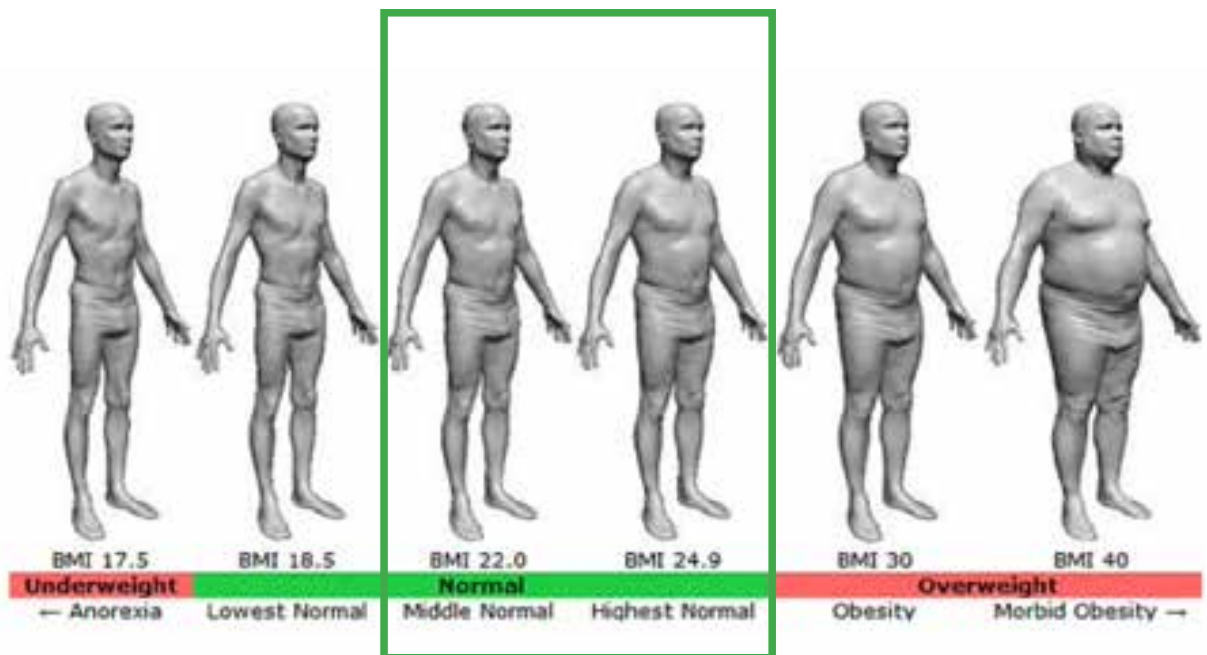
男女ともに BMI 25.0 以上では血糖コントロールを悪くします。適正体重を維持しましょう。

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} \div \text{身長 (m)}^2$$

適正体重 = BMI 22.0

BMI 18.5 ~ 24.9 が適正範囲です

このような体型を目指しましょう





# 5

## 生活のリズムを整える

毎日の生活リズムを整えることにより、血糖コントロールが改善されます。

- ・ 起床、就寝時間を一定にする
- ・ 食事時間を一定にする
- ・ 3食欠かさず食べる
- ・ 適度な運動をする



### 運動量の目安

- ・ 中等度（早めに歩く程度または会話が無理なくできる程度）以上の強度で週 150 分以上

