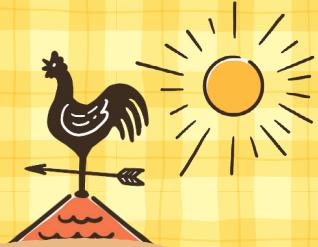


食べなきゃ太る! 朝食



朝食を抜くと、体内時計がズレて時差ボケのような状態に陥り、体のだるさや疲労を感じやすく、睡眠の質も低下します。

また、朝食を抜いて空腹時間が長くなった状態で炭水化物に偏った食事を摂ると、昼食や夕食のあと、血糖値が急上昇することが繰り返され肥満や糖尿病になりやすくなります。

【朝食を摂ると…】



朝の極意

1日の活動や体内リズムにあわせて食べると、摂取したエネルギーをしっかりと消費できる

朝食にはこれを摂ろう!

炭水化物

(ごはん・パンなど)

脳のエネルギー源となるブドウ糖が多く含まれている。



たんぱく質

(肉・魚・卵など)

筋肉をつくる材料となる。たんぱく質は、摂りだめできないので、毎日摂る必要あり!

もっともカンタンなのは、

「夕食」と「朝食」のメニューをチェンジ!

夕食用に作ったものを朝食として食べることで、作る時間も省ける&栄養的にもgood!

朝、食べられないのですが?

朝食をしっかり食べる習慣がない方はいきなりムリですよね。

そんなときは… 何かを口にすることを朝のルーティーンにして、習慣化することからスタートしましょう。

① まずは、手軽に口にできるものから

- 牛乳、ヨーグルトなどの乳製品
- バナナ、キウイフルーツなどの果物



② 口にすることに慣れてきたら、炭水化物とたんぱく質をプラス

- 卵かけごはん・納豆ごはん・おにぎり
+具だくさん味噌汁
- サンドイッチ・ピザトースト
+ミニストローネ、ポトフ



菓子パンは糖質&脂質が高いため注意!

時間のない朝におすすめのメニューは?

【おすすめの
炊き込みごはん】



【五目ごはん】

鶏肉、ニンジン、シイタケ、油揚げ、ごぼう



【鮭のこごはん】

鮭、えのき、しめじ、枝豆

※作りおきの食べ物、冷凍した食べ物は食中毒を引き起こす恐れがあるため、管理方法にご注意ください。

血糖値を上げにくくする夕食

血糖値が高めの人だけでなく、若い人でも、血糖値が高くなる食生活を続けていると、将来的に血液がドロドロになって詰まりやすくなったり、血液中の過剰な糖によって血管が傷ついて、動脈硬化を引き起こし、糖尿病などを発症する危険が高くなります。



血糖値を上げにくい 夕食の極意

白米・うどん・そば・パスタ・パン
主食は糖質が多い！

- 白米 よりも 玄米や雑穀米
- うどん よりも そば

玄米やそばに含まれる食物繊維の働きによって、糖質が体内でゆっくりと吸収されます。



糖質
トリビア
①

スイーツやジュースが多い！

栄養成分表示をチェック！
「糖質」の項目がない場合は、
炭水化物 = 糖質と置き換えてみてみましょう。



糖質
トリビア
②

いも類(さつまいも、じゃがいもなど)が多い！

ポテトサラダは糖質 + 脂質(マヨネーズ)でヘルシーではありません。
葉物野菜やキノコ類がおすすめ！



ベジファースト

食べる順番を変えるだけでも血糖値の上昇をゆるやかにしたり、体重の増加を抑えたりする効果があります。

1 まず、野菜類から食べる

野菜や海藻類から食べることで、食物繊維があとで食べる糖質を包み込み、吸収が遅くなる。

ポイント

野菜の量の目安は握りこぶし1つ分。(トマトなら1個。コンビニの総菜、カット野菜でもOK)



2 次に、魚・肉・卵などの主菜を食べる

糖質が小腸に届くのをさらに遅らせる。

ポイント

味付けは塩分控えめに。味が濃いと主食と一緒に食べてしまい、食べすぎに。



3 最後に、主食を食べる

ごはんやめん類などの主食は満腹感が得られやすく、食べすぎを防ぐ。

ポイント

よく噛んで時間をかけて食べることで、血糖値の上昇が抑えられ、また満腹中枢が刺激される。

よく噛むほど、食後の消費エネルギー量が上がる↑↑

● ひと口30回噛む

● 1回の食事時間の目安は20分

よく噛むほど、食事誘発性熱産生(DIT)が増え、食後の消費エネルギー量が増える。

DITとは… 食べ物を消化、吸収するときに、胃や腸が動くことによって消費するエネルギーのこと



例えば、体重60kgの人が、1日3回・ゆっくりよく噛んで食事をすると

咀まずに早食いした場合に比べて、1年間で10,500kcal多く消費
= 体脂肪に換算すると1.5kgに相当！