

忙しくてもすぐ読める! マンガ栄養学

とりすぎ注意! 第2弾

糖質抜きダイエットは正解?

今月の
栄養素

糖質

- ◆炭水化物のうち、食物繊維を除いたもの
- ◆代表的な「ショ糖」や「でんぶん」は1gあたり約4kcalで、エネルギー源になりやすい
- ◆血液中では「ブドウ糖」のかたちで存在する
- ◆とりすぎると「糖尿病」やその合併症になる



栄養過多からの不足さん

砂藤 とう子さん(43)



ごはんやパン、麺類、お菓子が大好き。夕食後は必ずデザートでメ。おやつタイムでクッキーとおせんべいを交互に食べるのが至福。最近ダイエットを決意して、一切の糖質を食べないことを心に誓つたけれど…。

1 明日から糖質抜きダイエットを始める!!

2 1週間後…

3 極端だなあ!

4 ぼくは糖質
体やアタマを動かす
エネルギー源の代表格だよ

5 脂肪…。
じつは健診で腹囲と
血糖値が年々悪くなっているといわれて、
このあいだから
糖質抜き
ダイエットしてるの

6 極端なのは逆効果!!
かえって太りやすくなってしまうよ

そんな…!!

主食1食あたりの糖質量のめやす

食パン1枚(6枚切り)	約30g
ごはん1膳(150g)	約60g
そば1食(乾麺ゆで250g)	約60g
うどん1食(乾麺ゆで250g)	約70g
ラーメン1食(乾麺ゆで250g)	約70g
パスタ1食(乾麺ゆで250g)	約80g

太りやすくなるのは困る…と思つたあなたは
続きへGO!

全国健康保険協会 愛知支部
協会けんぽ

電話番号 / 052-856-1490(代表)

受付時間 / 8:30~17:15(土・日・祝日・年末年始を除く)

〒450-6363 名古屋市中村区名駅1-1-1 JPタワー名古屋23階



とりすぎると糖尿病に!? とらないと筋肉量が減少!? 糖質攝取はバランスが肝心



糖質って、どんな栄養素?

炭水化物のうち、
食物繊維を除いたもの

さらに糖類(ブドウ糖など单糖類、
ショ糖など二糖類、糖アルコール)
と小糖類・多糖類に分けられる

1gあたり約4kcalで、脳や筋肉
などのエネルギー源になる

▶消費されなかつた糖質は
脂肪として体内に蓄えられる

糖質の代謝を
スムーズにする
ビタミンB1と一緒にね!
(詳しくは2023年
7月号を見てね!)



血液中では「ブドウ糖」として存在
▶血液中のブドウ糖濃度が高い
状態の「高血糖」が続くと
「糖尿病」になる

極端に摂取量を減らすと…
▶筋肉の分解が進行し、
代謝が低下する
▶疲労感が激しくなる



不足するとダイエットには逆効果!? 適量をとて代謝維持

低糖質(糖質抜き)ダイエットなどで糖質を極端に減らすと、エネルギー不足で筋肉の分解が進み、筋肉量が減少して代謝が下がってしまうおそれがあります。

1日の摂取量 総エネルギー摂取量の**50%以上 65%未満***

*「日本人の食事摂取基準 2020」では「糖質」摂取量の目安は設けられていませんが、「食物繊維に由来するエネルギーが炭水化物全体に由来するエネルギーに占める割合はごくわずかであり、食事摂取基準の活用上は無視し得る」と考えられることから炭水化物の摂取基準に基づきます。

引用・参考:日本人の食事摂取基準(2020年版)

糖質を適量とるほうが、
エネルギー代謝がスムーズになって
健康的にやせられるよ!
毎食、適量の主食をとると、満足感が
アップして食べすぎを防げるんだ。
(マンガの「主食1食あたりの糖質量のめやす」
を参考にしてね)

玄米ごはんや全粒粉パンなどにすると、
より栄養バランスが整うね!

汁物やスープも一緒にとると、
お腹も気持ちも満たされるよ～♪



糖質と食物繊維をバランスよく含む根菜を、“ほっ”とスープでとろう

チンゲン菜と れんこんの豆乳スープ

1人分
123kcal
塩分1.1g



作り方

- れんこんを麺棒などで軽くたたいて食べやすい大きさにする。にんじんは乱切り、チンゲン菜は5cm長さに、ベーコンは1cm幅に切る。
- 鍋に水、れんこん、にんじん、ベーコンを入れて火にかける。れんこんに火がとおったら豆乳、チンゲン菜、みそを加え、弱火で2~3分加熱する。

材料 (2人分)

れんこん 50g
にんじん 20g
チンゲン菜 1株(100g)
ベーコン 1枚(20g)
水 200mL
豆乳 200mL
みそ 小さじ2

ワンポイント

糖質をとる際には、食物繊維を多く含む食材を組み合わせましょう。糖質の吸収を緩やかにして血糖値の急上昇を防いでくれ、脂肪合成の抑制につながります。

