

猛暑が終わり、少し過ごしやすくなってきたにもかかわらず、 体がだるい、「夏バテ」のような食欲不振、疲れがとれないなど、 体調不良を感じることはありませんか?

夏の疲れ、今出てない?

# その疲れ「秋バテ」かも?

#### 秋バテとは・・・

真夏の生活習慣による 冷房や冷たい食べ物で体や内臓が冷え、一日の 気温や気圧の急な変化により、自律神経のバランスが乱れ食欲不振や 体のだるさなどの不調が続くこと をいいます。

#### ~「秋バテ」チェック~

- □ 疲れやすい
- □ 食欲がない
- □ 胸やけや胃もたれがする
- □なかなか眠れない



## 秋バテ対策のポイント!

#### 体を温める



- 就寝時、クーラーの使い過ぎに気をつける。少し暖かく感じるくらいが丁度よい。
- ぬるめのお湯でゆっくりと湯船につかり、 体を温める。半身浴もおすすめ。



#### 冷たい飲食物を控える







- 冷たいビールや胡瓜などの夏野菜ばかり□にせず、生姜など体を温める食材もとる。
- ビタミンが不足しない様に、豚肉や葱などビタミンが豊富な食材で補う。





#### 規則正しい生活をおくる

○ 朝食は決まった時間にしっかりとる。 時間が無い時は牛乳やヨーグルトなど ※ 手軽にたんぱく質がとれる食材を活用。





- 定期的にウォーキングなど軽い運動で代謝を促す。
- 仕事や遊びの予定を詰め込み過ぎない。
- 夏の疲労がたまっているので、体を休ませて余裕を 持った計画をたてる。 NIKKEI リスキリング ホームページより

### 秋の旬な食材と栄養素!

さつま芋(ビタミンB群、ビタミンC、食物繊維) ビタミンCと食物繊維が豊富で、免疫力を高め

腸内環境を整える。

きのこ類(ビタミンD、食物繊維)

低カロリーで栄養価が高く、免疫力を強化。

サンマ(ビタミン B<sub>12</sub>、DHA、EPA)

オメガ3脂肪酸が豊富で抗炎症作用がある。

秋が旬で脂がのっていて美味しい。

かぼちゃ(ビタミンA、ビタミンE、食物繊維)

抗酸化作用があり、免疫力を高める。

また、体を温める効果もある。

柿・りんご(ビタミン C、食物繊維)

風邪予防に効果的で消化をサポートする 働きがある。



梶本クリニック 透析食通信より

発行元 社会福祉法人たちばな会 特別養護老人ホーム天王森の郷

〒245-0016 泉区和泉町 733 番地 電話:045-804-3311 FAX:045-804-5005

※ホームページにて施設内の詳しい情報を公開していますので、是非ご覧ください

天王森の郷では、居宅介護支援センターへの介護保険に関するご質問等や特別養護老人ホーム・ ショートステイ・デイサービスのご質問.ご見学等を随時受け付けております。

http://www.tenmori733.jp/

令和7年10月発行