

様

お食事のポイント

★ 高血圧・体重コントロール

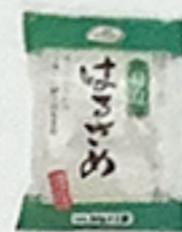
かみや外科クリニック

お食事記録のお疲れ様でした！いただいたご記録より、ポイントをまとめました。ひとつずつ、できることから大丈夫です。引き続き、健康づくりを応援しています(*^*)

ポイント①★	夕食に、少量でも炭水化物（主食）をとる
ポイント②	1日4000歩を目指し、積極的に歩く (家事の時間を増やすことも◎)
ポイント③	漬物やごはんのお供は、1日に1回にする

ごはんの仲間（糖質を多く含む食材）

いも類・かぼちゃ 春雨 餃子・焼売などの皮
(じゃがいも・サツマイモ・里芋)



大豆以外の豆
(ひよこ豆・小豆・空豆・
グリンピース・エンドウ豆など)



※要注意※



菓子パンは、パン=主食ではなく、
スイーツ=お菓子の仲間です

食欲がないときに、焼き芋にしたり、スープの具材に使用することもおすすめです！

食欲のない時の味噌汁アレンジ

①いつもの味噌汁の食具材に、じゃがいもまたは春雨を追加する

上の資料から、豆やワンタンの皮などお好きなものでOKです。

②水の量をいつもの半量で味噌汁をつくり、半量は、無調整豆乳を加える

★炭水化物・タンパク質も一緒にとれる味噌汁です

平日（晨勤・夜勤）・休日 2月7日

指示エネルギー / 200 Kcal

献立名	食品名	分量	備考
朝	パン	1枚	時間：午時 30分頃
ベタのムース 手作りですか？	キャベツ(ゆがひ)	1枚	場所：自宅
	目玉焼	1個	その他：
			注意したこと
	お腹の満足度はいいかがでいいですか？		
	お昼は、1ヶ月かり食事としてし、きにい時間です*		
昼	うどん(太)1玉とてても、いつも木叉ですよ！		時間：12時 10分頃
冷蔵庫	半分、胃もたれてしまう場合には、この量		場所：自宅
	で0kgです！		その他：
	白菜のみ。		
	豚肉/ハラ 1枚		たくさん体寒がります。
	豚バラは、LDLコレステロールを上げやすい		注意したこと / いらしゃいますね* すこぶる美味しいです！
	飽和脂肪酸が多いので、		○ラベル半分という所。
	赤身の多い豚小間やロース、皮をとった鶏肉がおすすです。		
夜 2月7日			時間：17時 30分頃
サトウの煮物	豚肉、ちくわ	ちくわ 2本	場所：自宅
ご飯	ご飯 (少々)	味噌汁も塩分が多いため、便用土と減らしが他の：(キッチンペーパーを拭いて)	
	トマト半分 鮭のみ	お出汁に使われるなら、魚の土は上げずに、昆布の土をかぶせます。	
	塩は、血圧を上げるので、	お出汁は立てて薄味でち	
	素材の味にこめて食べられる。	美味しくいただきます*	
		○です。注意したこと	
	*、食べ物せんいを増やすために、		
	たまにこなしてやくの土をアロマスプレーでする。		
	下へ食べられるメカブやモズの常備も便利です。		
間食・夜食			時間： 時 分頃
			場所：自宅
食事記録	お疲れ様でした！		
	日々たくさんの工夫をしてながら毎日の食事をこれでいらしゃいますね。		
	とても素晴らしいです。ノートを追記させて貰えましたので、今後		
	の健康づけに注がして下さいと嬉しいです！		注意したこと
	またご来院の際、お食事のご様子やお困りごとがあれば教えて下さい。		

平日(通勤・夜勤)・休日付属のフレーズ			指示エネルギー / 200 Kcal
2/8 献立名	食品名	薄・未でも差・差分量	レシピ
朝 7:10~7:30分	納豆 ★塩分多いもの ごぼう焼き(2切)	(日1切位の量をとる)	時間: 7時 30分頃 場所: 自宅
コーンスープ*	タマネギ2切れ		その他:
	トマト(半分)	*この日は塩分が多いもののアスコットです。	
	*さけ少々	たしめやシチケイ物、ごはんのお供には、 1日に1回の利用が理想です。 お野菜を合わせて摂取したこと。 身体の外に塩分をしっかりこしらえよう!!	
主食は、塩分を含まない「ごはん」がおすすめです			
昼 レンジの調理物	レンジコロカク、キーリー	かやつ	時間: 12時 30分頃
ハロ卜	ハーフナット	牛乳ヒートパック	場所: 自宅 すばらしいです!!
さといも	ラッキョウ	のース	その他 30分歩く
キャベツトマト	さけ少々。	3216分	3500位
ニンニクのヨーグルト味			あたたかくぶりますので。 目安で4,000歩!!
コークー1杯	たくさんのかぶと胡桃が入っています。 とてもすばらしいです!!		注意したこと キャベツを、 里芋は、塩分を身体の外に排出してくれ るので、血圧にこまめに水分を取ることで、 今ある骨や筋肉を 守るために最低ライン
夜 ハロ卜少々			時間: 5時 30分頃 といわれています
豚肉 じゅ	ニンニク+コリキヤ 大根、豚肉、人参		場所: 自宅
ほうれん草のなめし汁、→(まうれん草とえのきのポン酢和え)			はいのほかの他の? など
さといもの煮物			
*レンジのヨーグルト味			
ラッキョウ*	*ごぼう焼き(2切)	こちらも軽く度どに注意!!	注意したこと
漬け物の参考量: 3分の1位			
1日1回までにして、食べる分だけお皿に盛りましょう			
間食・夜食			時間: 時 分頃
			場所: 自宅
			注意したこと

平日（勤務・夜勤）・休日

指示エネルギー / 200 Kcal

2/1 献立名

様

朝	献立名	食品名	分量	備考
朝	納豆 ごはん 豚 いも ヨーグルトとトマト ★タケウチ 2切、玉ネギ	納豆 豚肉 野菜 白菜、ツボウコンニャク 玉ねぎ		時間：7時 30分頃 場所：自宅 その他：
				たくさんのおかずの野菜がたっぷり入っていて とても良いですね！ 両立のバランスも大変素晴らしいです。
午後	こはなし	豚 いも さし、コカロニーワラフ ★タケウチ スカッシュ	間食	時間：14時 00分頃 場所：自宅 その他： 季節を感じたり、樂しいのになりますね！
				注意したこと
夜	豚 いも ク公を扶ひすに レ食べられるものを食べていいくだけのこと	117g / 個 りんご 粉		時間：18時 30分頃 場所：自宅 その他：
				骨や筋肉を守るために、毎日炭水化物（主食・糖質）が 必要なので、少しでも良いのでこはん・パン・麦飯など食べ られると、更に良いです。 例えば、この日の場合、豚汁にじゅう芋や里芋を3つ 入れて食べるのもgoodです！
	間食・夜食			時間： 時 分頃 場所：自宅 注意したこと