

けんこう
健康まめちしき

令和7年1月第10号 西彼福祉事務所

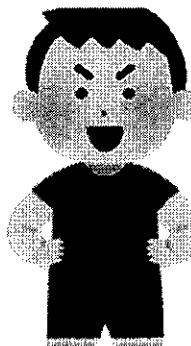
* * 免疫力について * *



本来生物は夏に活動してエネルギーを使うため、冬の寒さに備えて秋に栄養を体内に蓄える習性があり、秋から冬にかけては免疫力が最も高い状態になるそうです。しかし、冬に風邪やインフルエンザが増えるのは、冬は乾燥が強く、ウイルスが空気中に広がりやすいためと言われています。

<冬に免疫力を下げる原因>

○低体温…体温が下がると免疫細胞の働きが低くなります。



免疫細胞が正常に働く体温は36.5度と言われています。

○乾燥…空気が乾燥すると、鼻やのども乾燥してウイルスが活発になります。

○偏った食事や睡眠不足などの不規則な生活…免疫細胞などは、蛋白質を中心様々な

物質からできているので、ご飯類や肉・魚・野菜・果物などを程よくとりましょう。また、睡眠

不足は体内時計がこんがらがって、免疫力を低下させるそうです。

<免疫力をあげる工夫>

○体をあたためる…衣服の工夫をする。外出の際は室内



でマフラーや手袋を身につけるといいそうです。また、入浴

もシャワーだけでなくできれば湯船につかってあたたまりましょう。

○乾燥させない…年間を通じてこまめな水分補給を心がけてください。



○腸内環境を整える…腸内の善玉菌を増やすことで、免疫力を高めたり感染予防の効果が

あります。善玉菌は乳酸菌や食物繊維を好むため、ヨーグルトや大豆製品、野菜や穀類など

を意識してとるようにしてみてください。

○睡眠不足をさけて、適度な運動をする・年間を通じて健康の基本と言えます。

* * 良い食べ物、悪い食べ物 * *

1 じん臓に負担をかけない食生活を目指すために取りたい食品

① 塩分は適度にとる：1日6g未満を目指す。

・・自然塩にして、調理済みの食品は添加物の少ないものを選ぶ。

味付けにお酢を使ってみる。

② 高血糖の食品や肥満を避ける：運動量に比べて糖や脂肪を多くとりすぎると血管に糖

や脂肪があふれてきて、動脈硬化を起こしやすい。

・・お茶、コーヒーを適度にとる。

魚（オメガ脂肪酸を含み、脂肪を体から出してくれる）をとる。

③ 食物せんいをとることを心がける：食物せんいは塩分とつながって身体から塩分をだ

してくれる。また、腸内環境を良くしてくれる。・・ごぼう、リンゴなど。

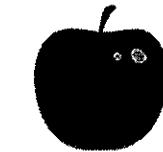
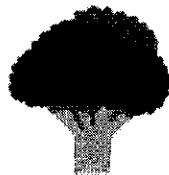
④ 血清クレアチニン値が低くなるような食生活をめざす。

（・・白いパンや菓子パン、甘いジュースやコーラはさける）

⑤ 植物性の食品をとりいれる。

・・ブロッコリー、大豆製品、あずき、

ブルーベリー、玉ねぎ、黒酢など。



2 できれば避けたい食品

① 超加工食品：無機リンが多く含まれる食品はさける。

・・スナック、アイスクリーム、カップラーメン、ベーコン、ウインナー（リン酸、PH、かんすい、

酸味料、乳化剤、香料、強化剤など）白いパンや菓子パン、甘いジュースやコーラなど。

② カリウムを多く含む食材・・バナナ、かぼちゃ、長芋、焼き芋など→調理方法の工夫は、

根菜類はゆでる、生野菜は水に10~20分ほどさらした後、水をよく切る。