

これまでやる日々で、高められる「免疫力を高めるための食生活」をテーマに、市立健康増進センター管理栄養士の藤原さんと一緒に、講師に迎え、暮らしのための食生活を高めました。中で生きやすさを増進セミナーと題して、講師による講演会を行いました。この日は、高められた免疫力をもつた講師の紹介があり、多くの参加者で賑わいました。



## No.504

## 水谷東公民館だより

編集 水谷東公民館だより編集委員会  
発行 水谷東公民館  
〒354-0013  
TEL 048-473-8717  
FAX 048-471-7555  
E-mail:fkm-hi@krc.biglobe.ne.jp

# ひがし

## 紙上セミナー

## 免疫力を高める食生活を知ろう



公民館だよりの  
カラー版をスマ  
ホで検索！

## &lt;講座概要&gt;

- ☆事業名／水谷東公民館高齢者対象事業『熟年学級』11月全体会
- ☆日 時／令和4年11月10日(木)午前10時～12時
- ☆会 場／水谷東公民館・多目的ホール
- ☆講 師／藤原 早紀さん(市立健康増進センター管理栄養士)
- ☆参加者／熟年学級受講生他37名

1. 免疫とはなにか？→体内に侵入した細菌等を攻撃し身を守る防御システム
  - ①免疫－自然免疫：生まれつき備わる異物攻撃力
  - －獲得免疫：ワクチンなど
- ②免疫－粘膜免疫：口や鼻、腸等の粘膜リンパ組織の攻撃力
  - －全身免疫：粘膜免疫を突破した異物への二段階攻撃力
- ③免疫力の低下：風邪をひきやすく、肌荒れ、口内炎、疲れやすい、体調不良が長引く

## 2. 免疫力を下げる原因は？

- ①栄養バランスの乱れ：無理なダイエット、過度な飲酒、喫煙→バランスの良い食事
- ②運動不足：筋力、体力の低下→低体温、免疫力の低下
- ③冷え：理想体温36.5～37℃→理想室温20～26℃、理想湿度50～60%→湯船につかり芯まで温まる→細胞の活性化
- ④睡眠不足：自律神経の乱れ、骨髄血液産生阻害、ストレス悪化→寝酒×カフェイン×テレビやスマホは就寝1時間前まで、食事は就寝3時間前までに済ませる
- ⑤加齢：20代をピークに40代で免疫力半減→こりや仕方ない！？
- ⑥ストレス：副交感神経を優位に→身体と心をリラックス

## 3. 免疫力を高める食生活

- ①バランスの良い食事→主食・主菜・副菜・乳製品や果物
- ②免疫力の働きと栄養素
  - ★免疫細胞が集まる腸内環境を整える→発酵食品、食物繊維
  - ★目鼻喉の粘膜でウイルス侵入を防ぐ→水分補給と粘膜を強くする ビタミンA
  - ★病原体を攻撃する白血球の働きを助け、抗酸化作用を持つ→ビタミンCとE
  - ★免疫細胞の原料となる→たんぱく質
  - ★体温を上げて免疫細胞活性化→身体を温める食べ物
- ③発酵食品、食物繊維で腸内環境整備→キムチ・納豆・ヨーグルト・チーズで善玉菌増
- ④プロバイオティクス（生きた善玉菌→ビフィズス菌・乳酸菌）+ プレバイオティクス（善玉菌のエサ→食物繊維・オリゴ糖）シンバイオティクス→腸内環境の改善
- ⑤食物繊維：腸のぜん動運動促進と便通改善により腸内環境改善と免疫力アップ
  - ★水溶性…有害物質や余分なコレステロールを排出→わかめ・大豆・ひじき等
  - ★不溶性…大腸で水分を吸収し便のかさを増やす→干し椎茸・大豆



## ビタミンエース (ACE)は 正義の味方！



## ⑥ビタミンAで粘膜を守る：異物侵入を防ぐ目鼻喉の粘膜強化

- ★動物性ビタミンA（レチノール）→レバー・うなぎ・あなご
- ★植物性ビタミンA（カロテノイド）→モロヘイヤ・にんじん・ほうれん草・かぼちゃ・小松菜（油炒め等で吸収率アップ！）

## ⑦ビタミンCとEで白血球の機能強化：免疫力、ストレスに対する抵抗力を高める

- ★ビタミンC→柑橘類・柿・キウイ・苺・ピーマン・パプリカ・ブロッコリー・豆苗
- ★ビタミンE→めかじき・ぶり・さんま・植物油・アーモンド・モロヘイヤ・南瓜・アボカド

プロッコリー  
はゆでない。  
レンチンの方  
が栄養が逃げ  
ないのよ！

## ⑧たんぱく質で免疫細胞を作る：筋肉や臓器を構成するだけでなく、免疫物質を作り出す

- ★たんぱく質→肉・魚・卵・大豆製品（1度の食事で、片手分の量を目安に！）



## ⑨あたたかメニューで体温を上げる：体内で熱を作るための筋力をつけることが大切！→適度な運動をする！+温かいものを食べて身体を冷やさないようにする

## ⑩冬野菜で免疫力アップ！

- ★大根・かぶ→根の部分に消化酵素（ジアスター）が含まれ、胃にやさしい。葉の部分は緑黄色野菜。ビタミンA・C・カルシウム・カリウム・鉄分等が豊富
- ★ほうれん草→特にビタミンA・C・鉄分が多い。
- ★ブロッコリー・カリフラワー→どちらもキャベツの仲間でビタミンC・カリウムが豊富。くきに栄養素が多いので捨てない！
- ★春菊→ビタミンA・C・K・カルシウム・鉄分が豊富。独特の香りが自律神経に作用し、胃腸の働きをよくする。
- ★白ネギ→ネギ特有の辛み成分（アリシン）は抗菌作用や抗酸化作用がある。緑色の部分は緑黄色野菜でカルシウム・ビタミンK・葉酸等が豊富。



## ⑪体調をくずしてしまったら…

- ★エネルギー補給に炭水化物を→ご飯・パン・麺類
- ★胃腸のため消化のよいメニュー→油物は控え、蒸し煮・スープ煮・煮物・お粥など調理法の工夫。食物繊維の多い蓮根・ごぼう・オクラ・たけのこ等の野菜やきのこ類、海藻類は避ける。
- ★水分補給はしっかり！→発熱や下痢などで水分が失われる。こまめに水分・ミネラルの補給を！身体を温める飲み物がおススメ。

## ⑫ノロウイルスを予防しましょう

- ★原因→不十分な加熱処理の貝や感染者の嘔吐物・糞便の接触に注意！
- ★症状→発熱、腹痛、嘔吐、下痢、脱水症状
- ★対策→うがい、手洗い。貝は85℃以上で1分以上の加熱。嘔吐物等の適切な処理
- ★ノロウイルス消毒液：次亜塩素酸ナトリウムが有効（清掃用です↓）

## 免疫力アップまとめ

- ◎主食・主菜・副菜でバランスのよい食事
- ◎適度な運動で体温UP
- ◎質のよい睡眠
- ◎ストレスをためない
- ◎発酵食品・食物繊維で腸内環境を整える
- ◎身体を温めるメニュー
- ◎旬の野菜・果物でビタミン補給
- ◎水分補給で乾燥対策

## ☆簡単な消毒液の作り方☆

- 500mlペットボトルに水を入れて、ペットボトルキャップ半分のキッチンハイターを入れたらできます！



