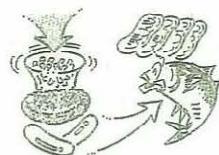




血中コレステロール値を上げない食事の工夫

①ひき肉を少なく
赤身の肉か魚を多く



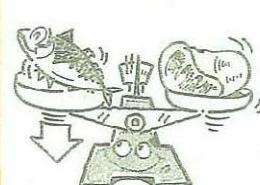
バラ肉、ひき肉、ハンバーグ、ソーセージには飽和脂肪酸が多く含まれます。

②肉の脂身は
なるべく食べない



外食の際も脂身を残しましょ。

③肉と魚は1:1か
魚を多く



青背の魚は、血栓形成を抑制します。

④鶏卵は1日1個か
それ以下に



コレステロールが高い人は、週2～3個に控えましょ。

⑤魚の卵は控えめに



コレステロールが多く含まれるので摂りすぎに注意しましょ。

⑥大豆製品は毎日1回



豆類は、重要なたんぱく源です。

⑦野菜は1日2回以上



野菜に含まれる食物繊維は、大腸で不要なコレステロールを吸着し、排出を促します。

⑧あと一口と思った
ところでやめる

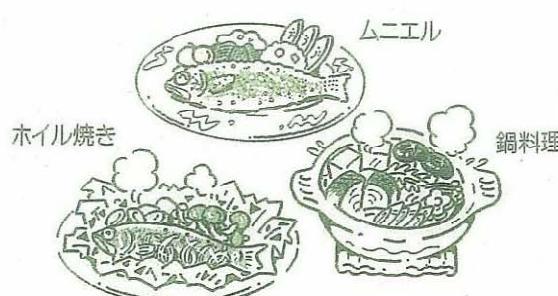


脂肪の摂りすぎは、コレステロール値を上昇させるため、腹8分目を心がけましょ。

「老人保健法による健康教育ガイドライン」より

魚の脂と肉の脂～上手な調理法～

背の青い魚の脂には血中コレステロール値を下げる、血栓形成を防ぐDHA・EPAが多く含まれます。脂を逃がさない工夫をしましょ。



肉の脂にはコレステロール値を上昇させる飽和脂肪酸が多く含まれます。脂を摂りすぎない工夫をしましょ。



食物繊維で血中コレステロール値を下げよう

野菜や海藻に含まれる食物繊維は、血中コレステロール値を下げる働きがあります。毎日の食事にとり入れましょ。

食物繊維を多く含む主な食品



上手に食物繊維を摂りましょう

①野菜は煮る・ゆでる・炒めるとかさが減り、たくさん食べられる。



②野菜や果物をスープやジュースにすると無駄なく摂れます。



③玄米や胚芽米、ライ麦パンなどは、食物繊維が豊富です。

