

# 令和 **4**年 **1**月 デイサービス多賀の里







### おめでとうございます。





お散歩週間





## しめ縄を作りました









昔、よく作ったよ



## お楽しみ凋間

美味しく焼けました♬。







クリスマス週間





もう少し焼いた方 がいいねぇ~













脳トし



**ある・なし**クイズを楽しみました。

※誌面の写真についてはご本人(法定代理人の同意を得て掲載しています)

### 機能訓練からのコメント

全国的に大寒波の到来があり、厳しい寒さだけでなく、大雪に 見舞われました。私たちの生活は天候によって大きく影響を受けますね。寒くなると外出す ることが億劫ですし、朝、起きることも毎日難関です。

今回も引き続き、お食事に関するコメントをさせて頂きます。今回のテーマは主食・主 菜・副菜の「量の目安」です。可能であれば、健康維持のために必要とされる適量を毎日摂 取したいところですが、まず、自分が摂取している状況を把握することにしましょう。身体 や環境などの状況によっても変化しますし、あくまで食事は美味しく食べられることが大前 提だと私は考えています。では、まず主食の摂取量についてです。どの程度、1日摂取する 必要があるのでしょうか?目安にする指標の1つにカロリー (cal) があります。よく、何キ ロカロリー(kcal)と、食品に記されていますね。主食によるエネルギー摂取量は、実に1日 のエネルギーのうち約50~60%(約半分です)とされています。病気の有無、性別、体重に よって変化しますが、70代以上に必要な摂取量の目安は凡そ1800kcal/日ですので、その50% となると900kcalが主食で摂取すべき量です。ごはん1膳は約240kcal(因みに炭水化物だけの江 ネルギー量なので、実際ごはん1膳は約270kcal) 程度ですので、毎食1膳のごはんを食べた場 合は約700kcalを摂取できることになりますね。あくまで、普通盛(約160g)ですよ。ちなみ に、うどんやそばの1人前は約200kcal、食パン(6枚切り)は約150kcalです。そして、お餅は味 つけのない切り餅1つで120kcalです(笑)

ごはん(実際は炭水化物ですが)は、体を動かすときのエネルギーになる大切な栄養素で すから、きちんと摂取できるいいですね。今回は、摂取するカロリーで説明させて頂きまし たが、日頃摂取している食事を把握する助けになれば幸いです。

○見学、相談等随時行っています。お気軽にお問合わせください。 編集・発行 〒799-1354 愛媛県西条市北条231番地1 株)ジェイコム 『デイサービス多賀の里』 TEL:0898-65-6662 FAX:0898-65-6663 HP: http://jcomm-care.co.jp Email:cctaga@jcomm-care.co.jp