

えいようだよりフララ

第120号

発行 令和4年 静岡県立総合病院 栄養管理室

熱中症に気をつけよう!

熱中症により病院搬送される方は、例年8月に多い傾向ですが、昨年7月の静岡市の最高気温が34.7℃¾と 十分に熱中症の危険がある気温になってきます。夏本番の前から対策をしておきましょう。

室内

- ・扇風機やエアコンで温度を調節
- ・遮光カーテン、すだれ、打ち水を利用
- ・室温をこまめに確認
- ・WBGT値も参考に※2

からだの蓄熱を避けるために

- ・通気性の良い吸湿性・速乾性の ある衣服を着用する
- 保冷剤、氷、冷たいタオルなどでからだを冷やす



屋外

- ・日傘や帽子の着用
- ・日陰の利用、こまめな休憩
- ・天気の良い日は日中の外出を をできるだけ控える



こまめに水分補給をする

室内でも、屋外でも、のどの渇きを感じなくても、こまめに水分・塩分、スポーツドリンクなどを補給する

恃に注意したい方々

子ども・・・体温調節能力が十分に発達していないため注意が必要です。 高齢者・・・熱中症患者のおよそ半数は65歳以上の高齢者です。暑さや水分不足に対する 感覚機能や身体の調節機能も低下しているので注意が必要です。



心疾患、腎臓病、糖尿病 その他疾患がある方は、 かかりつけ医師にご相談 ください

- ※1 国土交通省気象庁過去の気象データより
- ※2 気温、湿度、輻射熱(ふくしゃねつ)から算出される暑さ指数。運動や作業の度合いに応じた基準値が定められています。環境省のホームページ (熱中症予防情報サイト)に、観測地と予測値が掲載されています。

※厚生労働省「熱中症予防のための情報・資料サイト」引用

さっぱりと!サバ缶マリネ

攀材料(4人分)發

・さば水煮缶・・・1缶 レモン汁 ・・・大さじ1 ・たまねぎ ・・・1/2個 A しょうゆ ・・・小さじ1/2 ・トマト ・・・1個 オリーブオイル・・・小さじ2



⇔作り方⇔

- ① たまねぎは薄切りにし、10分程度水にさらす。トマトは1口大に切っておく。
- ②ボウルにAの調味料と、さばの水煮缶の汁を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③②のボウルに水気を切ったたまねぎ、トマトを加え混ぜ合わせたら、

食べやすい大きさにほぐしたさばの水煮を加え、ざっくりと混ぜ合わせ完成!

味の素ファンデーション「ありがとうレシピ集」参考

1人分 エネルギー:128kcal たんぱく質:8.9g 脂質:8.3g 炭水化物:3.7g 食塩:0.5g



「えいようだより」は地下の集団栄養指導室の前に置いてあります。ご自由にお持ち下さい 👛