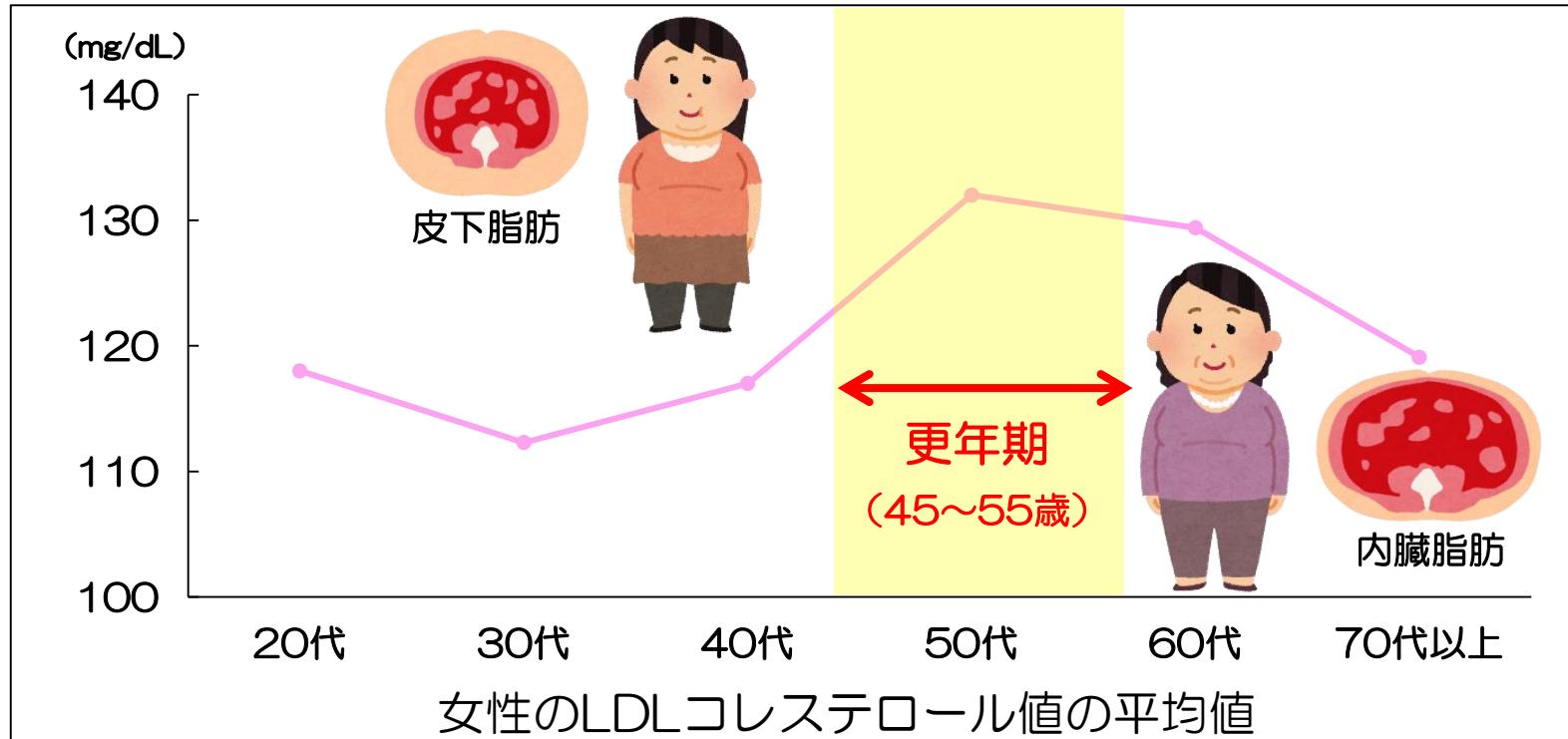


LDLコレステロール を下げる食事について

② LDLコレステロール

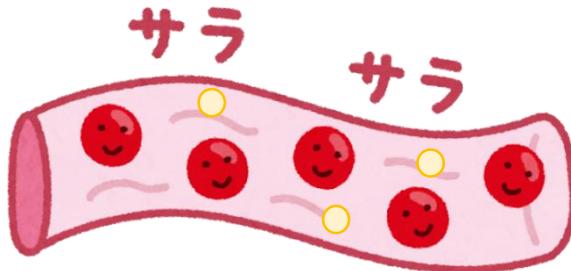
女性は更年期にLDLコレステロール値が上昇しやすくなります



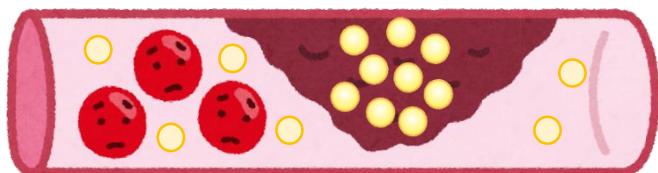
- ・女性ホルモンの『エストロゲン』が急激に減少することが原因
- ・それに伴い皮下脂肪から内臓脂肪の蓄積しやすい体質に変わる

② LDLコレステロール

LDLコレステロールとは？



健康な血管



動脈硬化のある血管

LDLコレステロールが
血液中に増えると
血管の壁に入り込み
血液の通り道が狭くなる

脳梗塞や心筋梗塞などの原因
動脈硬化を引き起こす



② LDLコレステロール

LDLコレステロール値を上げる**飽和脂肪酸**

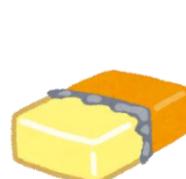


どのような食べ物に
多く含まれているの？

動物性のあぶら



脂身の多い肉



乳製品

パーム油を使用した 加工食品



洋菓子

スナック菓子



菓子パン



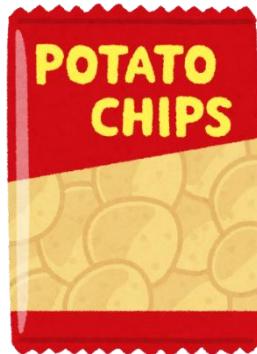
インスタント
食品



ファスト
フード など

② LDLコレステロール

加工食品の栄養成分表示を見てみると・・・



スナック菓子

馬鈴薯(日本:遺伝子組換でない)、**植物油**、砂糖、香辛料、食塩、野菜エキスパウダー(乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、ビーフエキスパウ



●名称 即席カップめん ●原材料名 油揚げめん(小麦粉(小麦粉)、**植物油脂**、食塩、植物性たん白、大豆食物繊維)、油揚げ、味付卵、かまぼこ、ねぎ、わかめ)、スープ(醤油)



ラクトアイス 無脂乳固体分 5.0%
卵脂肪分 0.2% ●原材料名:砂糖(外国製造)
水、乳製品 **植物油脂**、卵黄(卵を含む)、果糖

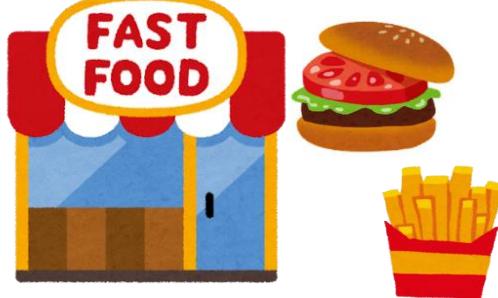
植物油・植物油脂 = パーム油

パーム油は植物性の油だが**飽和脂肪酸**を多く含んでいる

固めても溶かしても万能 → 加工食品に多く使用

② LDLコレステロール

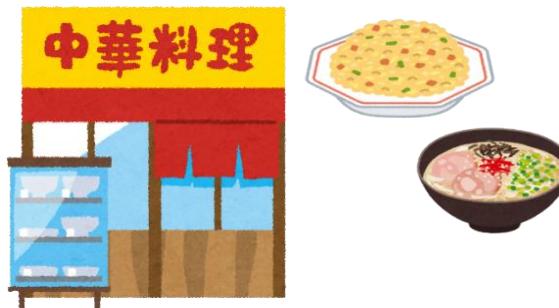
ファストフード



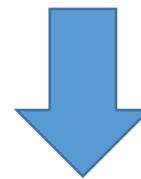
コンビニの食事



外食



揚げ物の惣菜・冷凍食品



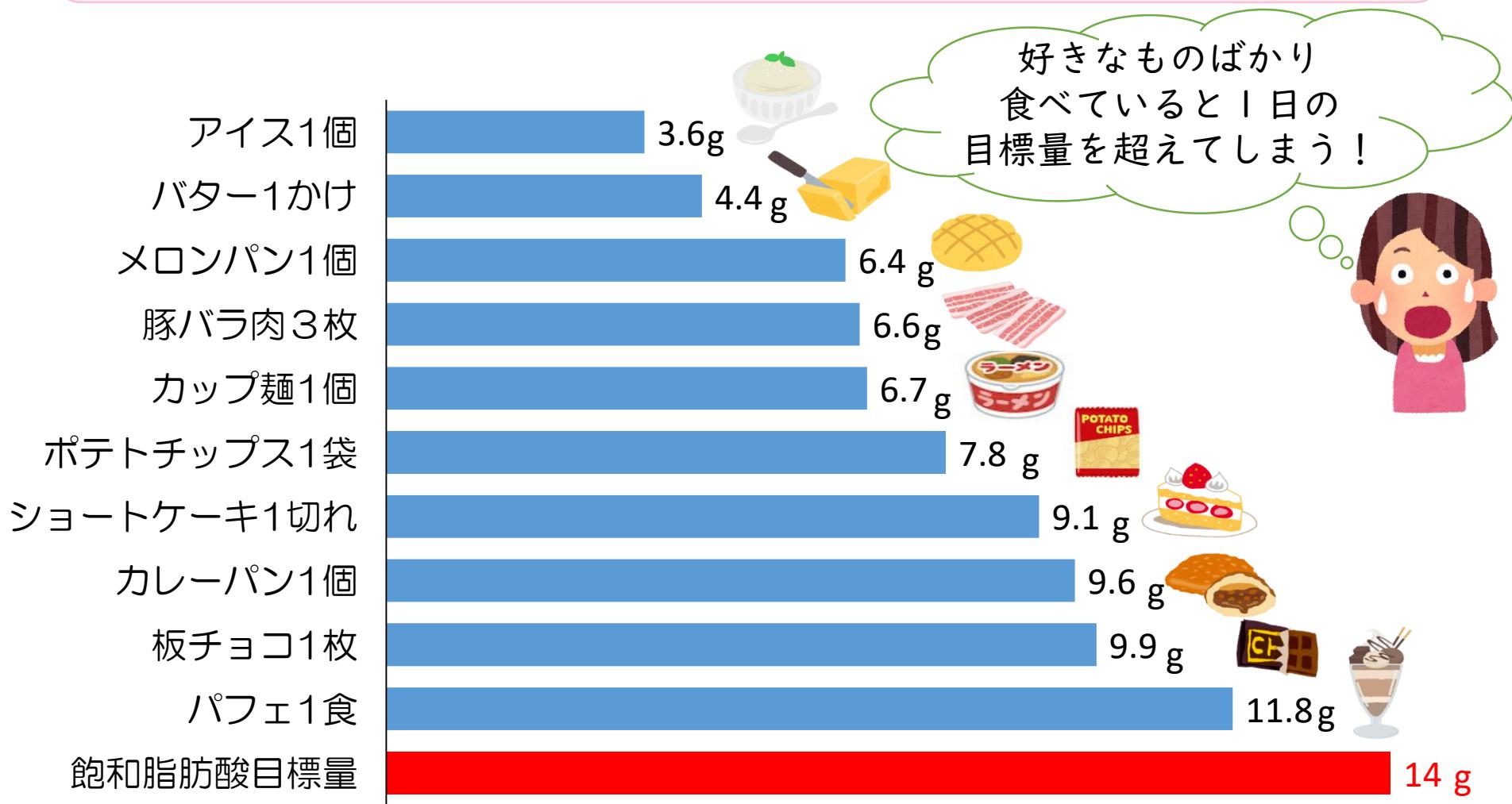
ラードやパーム油などの飽和脂肪酸を多く含む油を使用
していることが多い！

肉を使用しているとさらに
飽和脂肪酸量UP !!



② LDLコレステロール

飽和脂肪酸の目標量：1日の摂取エネルギー量の7%以下
→ 1800 kcal / 日の場合、14 g / 日以下



② LDLコレステロール

LDLコレステロールを増やさないためには
➡ 飽和脂肪酸の摂取量を減らす

<摂取量を **減** らしたい食品 >

- ・ 脂身の多い肉（霜降り肉、バラ肉、ひき肉など）
- ・ 脂肪の多い乳製品（生クリーム、チーズ、高脂肪牛乳など）
- ・ 乳脂肪の多いデザート（洋菓子、アイスクリーム、菓子パンなど）
- ・ 油を多く使った加工品（スナック菓子、インスタント食品、レトルト食品、冷凍食品など）

<摂取量を **増** やしたい食品 >

- ・ 魚（特に脂質が多い青魚：あじ、さば、さんま、ぶりなど）
- ・ 大豆製品（豆腐、高野豆腐、納豆、豆乳など）
- ・ 植物性の油（ナッツ類、オリーブオイル、ごま油、アマニ油、えごま油など）

② LDLコレステロール

飽和脂肪酸の少ない食事はどちらでしょうか？

A



- ・ロールパン
- ・ハンバーグ
- ・ポタージュ
- ・野菜サラダ

B



- ・ご飯
- ・焼き魚
- ・みそ汁
- ・冷や奴
- ・青菜のお浸し

② LDLコレステロール

飽和脂肪酸の少ない食事はどちらでしょうか？

A



- ・ロールパン
- ・ハンバーグ
- ・ポタージュ
- ・野菜サラダ

B



- ・ご飯
- ・焼き魚
- ・みそ汁
- ・冷や奴
- ・青菜のお浸し

② LDLコレステロール

LDLコレステロールを増やさないためには
➡ 食物纖維の摂取量を増やす

	種類	働き	主な食品
食物纖維	水溶性 食物纖維	コレステロール低下 食後血糖値の抑制 発がんの危険性を抑制 便通改善	野菜類 (ゴボウ、オクラ、モロヘイヤなど) 海藻類 (わかめ、ひじき、昆布、もずくなど) 穀類(大麦など)
	不溶性 食物纖維	便通改善	野菜類 (ゴボウ、キャベツ、ほうれん草など) きのこ類(椎茸、しめじ、えのきなど) 大豆製品(大豆、納豆、高野豆腐など)

様々な野菜をバランスよく食べることが
両方の食物纖維を過不足なく摂るコツ！

