つながりを大切に情報をお届けします /

あまえらす^{プラス}HUB通信

夏が来た！

本格的な暑さに備えましょう

高齢者に多い「かくれ脱水」の注意点

暑さが本格化する7月、特に注意が必要なのが「かくれ脱水」です。

特に高齢者は加齢により喉の渇きを感じにくくなっており、気づかないうちに脱水が進行することがあります。

さらに、利尿剤や糖尿病、高血圧などの慢性疾患がある場合は、脱水症状が出やすく、重症化するリスクも高まります。

かくれ脱水のサイン

- ✓ 口の中が乾いている、唇がカサついている
- ✓ 皮膚のハリがない、目が落ちくぼむ
- ✓ 体温が高くなる、脈が速い
- ✓ 倦怠感、めまい、立ちくらみがある
- ✓ 尿量が減る、尿の色が濃い

予防のためのポイント

喉が渇いていなくても、こまめに水分を摂る
(1日1~1.5Lが目安、本人の状態によって増減)

冷たすぎない常温の水や麦茶、経口補水液を活用

食事からも水分を摂る
(スープ・果物・ゼリーなど)

室内でも熱がこもるため、こまめな換気と扇風機・冷房の適切な使用を

こまめに水分補給

ご家族が一緒にいるときは、時間を決めて「一緒にお茶タイム」などを設けると、自然な水分補給の習慣が付きやすいですよ～！

熱中症関連情報

QRコード読み込みで厚生労働省HPにジャンプします

夏バテ予防の食事アドバイス

夏は食欲が落ちやすく、冷たいものを多く摂りがちになりますが、それが原因で胃腸が疲れ「夏バテ」になりやすくなります。栄養バランスのとれた食事で夏バテを予防しましょう！

食欲アップのポイント

- 酸味や香りのある食材を活用（梅干し、レモン、しそ、しょうが）
- 冷たい料理だけでなく、温かい汁物も取り入れる
- 一日三食をできるだけ規則正しく摂る

積極的に摂りたい栄養素

筋力維持に

- たんぱく質
肉、魚、卵、大豆製品など

疲労回復に

- ビタミンB群
豚肉、納豆、玄米など

免疫力強化

- ビタミンC
ブロッコリー、パプリカ、果物など

おすすめメニュー例

- さっぱり鶏むね肉の梅しそ和え
- 夏野菜の味噌汁
(なす、トマト、オクラなど)
- 豆腐とオクラの冷やし鉢
- すいかやみかんのゼリー
(デザートで水分も補給！)

季節感を感じる工夫で
気分転換や
心の活性化にも♪

Point!

「無理なく、少しずつ」

食欲がないときは、見た目や香り、彩りを工夫すると食べやすくなりますよ～！

私たちが訪問の際にできるのは些細な演出ですが、少しでも夏らしさを感じられる工夫で生活に彩りを与え、一緒に日々の楽しみにつなげられたら嬉しいです！！