1 蛋白質はどれくらい摂るのが理想ですか？

- ▶ 植物性蛋白質：豆腐7%、納豆16%
- ▶ 動物性蛋白質：卵、肉、魚などは重量の20-30%が蛋白
- ▶ 植物性だけでは、蛋白質に必要なビタミンB群が不足します。
- ▶ 毎日1食あたり、手のひら1枚分の蛋白質食材を摂るのが良いです。

2 亜鉛の補充はどうしたらよいですか？

- ▶ 子どもでも亜鉛不足・欠乏があり、皮膚炎、口内炎、脱毛につながります。
- ▶ 感染症にかかりやすく、成長障害も起きやすいです。
- ▶ いわし、うなぎ、海藻、枝豆、すりごまに豊富に含まれています。亜鉛が一番豊富に含まれているのは牡蠣です。

3 出汁はカラダに良いのですか？

- ▶ 出汁には、うま味成分であるアミノ酸が豊富に含まれています。グルタミン酸（昆布出汁）、イノシン酸（かつお出汁）、グアニル酸（きのこ）
- ▶ 出汁を使うことで味覚、嗅覚の形成によいです（出汁パックで十分）。
- ▶ 出汁を使うと塩分が控えめでも、おいしく感じます。

4 野菜嫌いの子供には？

- ▶ 市販の野菜パウダーが重宝します。
- ▶ ビタミン、ミネラル、食物繊維がそのまま摂れます。
- ▶ 加熱済みなので離乳食にそのまま使えます。

5 漬け物は積極的に食べる

- ▶ 塩分控えめの目安は全重量の6%
- ▶ 漬け物は善玉菌と食物繊維の両方を備えています（腸活に良い）。
- ▶ むか漬け、すぐき漬け、キムチがおすすです。

6 味噌汁は塩分多めは昔の話？

- ▶ 味噌は善玉菌を含む優れた食品です。
- ▶ 味噌は自律神経を調整する効果があり、血圧も下がります。
- ▶ 長年、味噌汁塩分の摂取過多につながっていると考えていたが、そうではない事がわかってきました。

1. 五苓散 (ごれいさん)

登下校、週末のスポーツ、屋外での仕事には五苓散を飲んで出かけます。頭痛、嘔気、嘔吐に有効です。熱中症にならず動けます。登校時間が長い子は朝飲んで登校し、下校時に再び飲んで帰って来ます。真赤な顔をしていますがお倒れしません。

2. 白虎加人参湯 (びやくかじんじんとう)

口渇、顔面のほてりを見たら使えます。高温の環境下で働く方、体育館の中で運動する人にはもってこいです。暑くても動けます。五苓散+白虎加人参湯はアリです。

3. 六君子湯 (りっくんしんとう)

もともと冷えがあり、胃腸虚弱な方は暑くなると食べられなくなってしまいます。食欲不振、ゲップ、胸やけ、体重減少も起こります。六君子湯を飲むと胃で食物をとらえて、しっかりこなしてから十二指腸へ流していきます。食欲増進ホルモンも出ます。

4. 葛根湯 (かつこんとう)

耳鼻科的疾患では、中耳炎が増える時期になります。中耳炎には葛根湯が使えます（保険適応）。軽症であれば、抗生剤、解熱鎮痛剤を飲まずに治すことも可能です。

5. 補中益気湯 (ほちゅうえっきとう) ・ 清暑益気湯 (せいしゅえっきとう)

食欲不振、全身倦怠感があれば使います。夏やせ、夏バテする人は、7・8・9月頃まで継続内服することが多いです。

お知らせ

岐阜市の
漢方外来

7月 5日(土),
12日(土)

時間:14:00-17:30
場所:中島小児科(岐阜市鍵屋東町2-1)
※すべて「院外処方」です。

休診のお知らせ

7月 2日(水), 23日(水)