

筋力アップでサルコペニア予防
白リハさんぽ
白リハ病院ツアーセミナーを開催しました

はく り ハ

筋肉と健康をつくる
病院のごはん

特集



白十字リハビリテーション病院



社会医療法人財団白十字会 白十字リハビリテーション病院 はくりハ「秋号」発行・広報委員会(編集長・野上愛)

編集担当・山田公美・横川亜希代) 発行日 令和7年9月



ケアマフって知っていますか?

ケアマフとは・・・カラフルにデザインされたニット製品です。認知症や脳卒中の後遺症の患者さんは自分に起きている変化に不安を感じ、近くにあるものを握ったり触ったりして落ち着かせようとする傾向があります。落ちつかない手を温かく保ち、血流の促進やリラックス効果、手触りによる脳の活性化が期待されるうえ、馴染みのある飾りをつけることで回想したり、コミュニケーションツールとして活用することができます。手を入れる、飾りを触る、眺めるなど、その方の心がほっとする使い方を探っています。当院では、積極的にケアマフを活用し、拘束具をつける時間を減らす取り組みに力を入れています。写真のマフはボランティアの方やスタッフによる手編みです。多くの患者さんの手に渡るよう日々制作中です。



私たちがお答えします! 地域医療連携課のご案内



TEL: 092-891-2622
FAX: 092-891-2677
受付時間: 平日9:00~17:00

表紙について

看護部では「あたたかい看護を提供する」という理念のもと、日々患者さんのもとへ足を運んでいます。食事は体の資本です。患者さんに、少しでも楽しく、美味しい食事を召し上がっていただきたいという思いで、毎日お食事を提供しています。



病院について気になること、何でもご相談ください。
患者さんやご家族が抱える不安や疑問を解消するために、専門のスタッフが患者さんの状況に合わせた、きめ細やかなサポートを提供しています。患者さんが病院内外で直面する様々な課題に対して、最適な解決策を見つけるお手伝いをいたします。
どんな小さな疑問や悩みでも、お気軽にご相談ください。

《ご相談内容》

- ・入退院のご相談
- ・介護保険などのご相談
- ・各種医療機関からのご相談、診療紹介や検査照会など
- ・療養上のさまざまなご相談
- ・認知症に関する相談など



社会医療法人財団 白十字会
白十字リハビリテーション病院

〒819-8611 福岡県福岡市西区石丸3-3-9

TEL: 092-891-2611 (代表) / FAX: 092-891-2633 (代表)

<https://www.fukuoka.hakuyujikai.or.jp/reha/>



医師に聞いてみました

筋肉と健康をつくる 「たんぱく質の話」

栄養療法との出会いは家庭から

私は高校卒業まで福岡市西区の海沿いで育ちました。祖父は玄界灘で漁師をしており、我家の食卓は新鮮な魚、海苔、シャコなど、海の幸に恵まれていました。

幼少期、私は筋肉の病気と診断されました。当時は治療法がなく、家族で「栄養療法」に取り組むようになりました。特に大きな柱としていたのは、筋肉の回復を促す「たんぱく質」を中心に栄養を摂ることです。

毎日の食卓は「食育」の場となり、学校での出来事のほか、料理の食材や味付け、調理法などを話題にしながら、賑やかに食事を楽しんでいた風景が、子ども時代の幸せな思い出です。ほどよく、ゆるく、美味しく、自分に合った食習慣を取り入れることが、長く続けるためのコツだと感じています。

現在は医師として、医学的な視点で栄養を学び、実践する

ことが、私のライフワークになりつつあります。たんぱく質と、その構成成分であるアミノ酸など、栄養と筋力増強効果に関する報告は多く、新しい知見に出会うたび、ワクワクしながら自分の食生活にも取り入れています。



野上 愛
AI NOGAMI

《資格・所属学会》
日本リハビリテーション医学会 認定臨床医
厚生労働省義肢装具等適合判定医
日本医師会 認定産業医
日本リハビリテーション医学会
《得意分野・得意疾患》
全身管理、栄養・排泄のお悩み、睡眠障害



朝食の【たんぱく質量】
・納豆【7g】
・オートミール30g【4g】
・プロテイン牛乳100ml【7g】
・グラノーラ20g【3g】
・いわし缶1/3缶【7g】
・ホエイプロテイン【5g】
(ショコラ味うすめ)
合計【33g】



夕食の【たんぱく質】
・豚肉と野菜の味噌炒め
・豚肉80g【16g】
・鮭のチーズ焼き
・鮭80g【16g】
・チーズ20g【5g】
・自家製蒸し鶏のサラダ
・鶏むね肉50g【10g】
・卵1/2個【3g】
合計【50g】

Q. たんぱく質をとりすぎると腎臓に悪い？

健康な人であれば、体重1kgあたり1.5~2gの摂取は問題ないとされています。ただし、腎臓に病気がある方はたんぱく質制限が必要な場合があるため、医師にご相談ください。

Q. 1日に必要なたんぱく質量は？

- 成人の筋肉維持するためには
→ 体重1kgあたり1~1.2g
- 高齢者の筋肉維持・増強するには
→ 体重1kgあたり1.2~1.5g

Q. プロテインは必要？

食事での不足分を補う目的で使えます。まずは食事を中心とし、+αでプロテインなど補助食品を活用するのが理想です。コンビニや、当院の売店にも、プロテイン商品が置いてあるので、おやつにおすすめです。

Q. たんぱく質が多く含まれる食品は？

- たまご(1個) → 約6g
- 鮭(100g) → 約20g
- 納豆(1パック) → 約7g
- 豆乳(コップ1杯) → 約7g
- 鶏むね肉(100g) → 約20g
- 木綿豆腐(1丁) → 約20g
- 牛乳(コップ1杯) → 約6g
- プロテイン(1杯) → 約15~25g

焼き鳥やサバ缶・イワシ缶もおすすめです！



お答えします！

たんぱく質ってなに？
たんぱく質は、私たちの身体を構成する主要な材料です。筋肉、皮膚、髪、骨、血液、免疫細胞だけでなく、自律神経を整える物質や、感情・意欲に関わる脳内ホルモンの材料にもなります。たんぱく質が不足すると、筋肉が減つて疲れやすくなるだけでなく、様々な体調不良の原因になります。

脂肪や糖分とは違い、たんぱく質は身体に蓄えることができません。長期間たんぱく質の摂取を行われないと、筋肉の分解(筋肉量減少)が進むため、朝食からしっかりとたんぱく質を摂ることが大切です。

サルコペニアとは？

サルコペニアは、ギリシャ語の「筋肉＝サルクス」と「喪失＝ペニア」に由来し、筋肉量や筋力が低下し、身体機能が衰える状態を指します。加齢や活動量の減少などが主な原因で、歩行速度の低下、転倒など、日常生活に支障をきたします。適切な運動と栄養により予防や改善が可能です。

気になることがありますれば、ぜひ医師や栄養士にご相談下さい。

たんぱく質は、私たちの身体を構成する主要な材料です。筋肉、皮膚、髪、骨、血液、免疫細胞だけでなく、自律神経を整える物質や、感情・意欲に関わる脳内ホルモンの材料にもなります。たんぱく質が不足すると、筋肉が減つて疲れやすくなるだけでなく、様々な体調不良の原因になります。

脂肪や糖分とは違い、たんぱく質は身体に蓄えることができません。長期間たんぱく質の摂取を行われないと、筋肉の分解(筋肉量減少)が進むため、朝食からしっかりとたんぱく質を摂ることが大切です。

気になることがありますれば、ぜひ医師や栄養士にご相談下さい。

“食べること”は病気の治療、 リハビリを行う上で欠かせない大切なこと

患者さん一人ひとりに合わせたお食事を提供しても、食べられなければ治療やリハビリの効果は十分に得られません。当院では病棟専任の管理栄養士が、医師、看護師、セラピストなど多職種で協働しながら、適切な食事量・食事形態で提供できるよう検討しています。また患者さんの病態や食事摂取状況に応じた栄養管理ができるよう栄養療法の提案を行っています。

病院のお食事を美味しく食べてもらえるように、お食事が楽しみだと思っていただけるように、給食委託会社の管理栄養士・調理師と共に日々の献立の工夫、季節の行事食・イベント食の充実に取り組んでいます。



行事食・イベント食の紹介



岩手県のご当地グルメ：じゃじゃ麺



土用の丑の日：うなぎちらし

行事食・イベント食では出来るだけたくさんの方に喜んでいただけるように、さまざまな食事形態や制限がある治療食にも提供できるよう献立を工夫しています。

月に1回のイベント食では日本各地の郷土料理やご当地グルメ、患者さんからの要望を取り入れたりクエストメニューの日を実施しています。7月に実施した行事食・イベント食をご紹介します。

◎岩手県のご当地グルメ：じゃじゃ麺
じゃじゃ麺は岩手県の盛岡三大麺の一つです。麺に肉味噌、きゅうりなどをのせて提供しました。

◎土用の丑の日：うなぎちらし
高価なうなぎですが、ちらし寿司にすることでますます華やかになります。

管理栄養士は、専門的な知識と技術を用いて、個人の栄養状態や食事摂取状況に合わせて栄養指導、栄養管理を行う専門職です



食べることは 治療のひとつ

当院では、日清医療食品株式会社と提携し、一日平均500食の食事を提供しています。

医師と管理栄養士のもと、患者さん一人ひとりに応じて栄養バランスを考慮し、塩分やカロリー、適した食事形態（普通食、お粥、きざみ食、ムース食など）を選んで提供しています。患者さんに適した食事の提供することでリハビリーション効果の向上につながっています。

当院の病院食は、医師が実際に試食（検食）を行っています。

だしや味付けが工夫されており、見た目も彩り豊か。肉はやわらかく、魚は骨を取り除いており、どの年代の方にも安心してお召し上がりいただけます。

メニューの種類も多く、飽きがこないよう配慮されています。



魚の韓国風揚げ



鶏肉のハニーマスタードソース



これまで複数の病院で病院食を食べてきましたが、当院の病院食が一番おいしいと感じています。

患者さんの状態に応じて、お粥、一口大、きざみ、ムース状など、食事形態の選択も可能です。

安全で、かつ安心して召し上がっていただける食事の提供を目指しています。食事は、心と身体の回復を支える大切な時間です。

美味しい食事で、入院生活に少しでも彩りを添えられれば幸いです。





白リハさんぽ

2025年3月、当院では初めての病院ツアーを開催しました。医療の現場を実際に見て・触れて・感じていただくことを目的としたツアーです。
今回の白リハさんぽでは、ツアーの様子をご紹介します！

9:00 受付・集合

あいにくの雨にもかかわらず、受付開始と同時に多くの方がご来院くださいました。受付にて資料をお渡ししました。

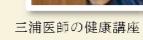


いろいろな体験やお話をかけたよ



9:30 講座

三浦医師による「知っておきたい脳卒中とリハビリ」をテーマにした健康講座と、理学療法士による入院から退院までの流れについてのお話がありました。参加者の皆さまは真剣な表情で聞き入ってください、医療への高い関心が感じられました。



入院セット紹介



リハビリの器具ってこんなにあるの！？



HALの一部体験

10:15 体験

リハビリ室では、ロボットスーツ HAL® 単関節タイプや運転シミュレーターなどを実際に見て・触っていました。「リハビリ器具の多さに驚いた」「もっと体験したかった」などの声も寄せられ、普段見る機会のない現場に皆さま興味津々のご様子でした。



介護ベッド乗降体験



運転シミュレーター



想像より味がしっかりしている！



試食会

病院食の試食会では、栄養士が工夫を凝らした病院食を通常食・刻み食・ゼリー食などの形態でご提供しました。「美味しい」「想像より味がしっかりしていた」とたくさんの嬉しい声をいただきました。

質問コーナー



記念撮影



最後にスタッフと参加者で記念撮影を行い、笑顔あふれる雰囲気の中、ツアーは無事終了となりました。



筋力アップで サルコペニア予防



わたしを紹介します！
理学療法士
酒匂 龍聖

理学療法士は、病気やけが、加齢などによって身体機能が低下した人々に対し、運動療法や物理療法を用いて、日常生活を送る上で必要な基本動作能力の回復や維持、向上を支援する専門職です。

*1 サルコペニアについては2ページをご参照ください。

指輪つかテスト やってみよう！

筋肉量が適正と判断できる簡単なテストです。隙間ができる場合は、サルコペニアの可能性あるかも！？



両手の親指と人差し指でわっかを作る



ふくらはぎの太い部分を指でかこむ（利き足ではない方）



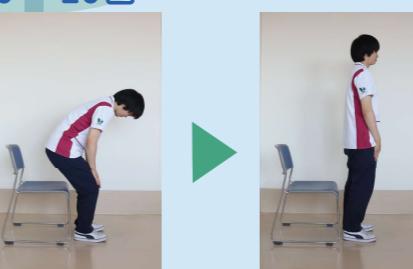
輪っかとふくらはぎの間に隙間ができるないか確認する

今日から始める！ かんたん 筋力アップ運動！

お家で簡単にできるサルコペニア予防・改善におすすめの筋力トレーニング法を4つご紹介します。いずれも1日2～3セットです。余裕があれば少しづつ回数を増やしていきましょう。

立ち座り 10～20回

太もも・お尻の筋力アップ
脚全体を鍛えます



イスからゆっくり立ち上がり、ゆっくり腰をおろしましょう。

足のグーパー 20回

足先・足裏の筋肉刺激
歩行の安定性向上に効果的



イスに座ったまま両方のつま先を「グー・パー」と動かす。

かかと上げ 10～20回

ふくらはぎの筋力と血流の改善むくみ防止になります



イスや壁に手を添え、かかとを上げ下げする。

片脚立ち 10～20秒

バランス力・体幹強化
転倒防止に効果的



イスや壁につかりながら片足を数秒上げる。（左右交互）