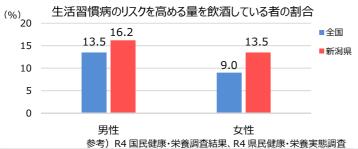
みつけ食育通信 令和7年3月号

食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることです

アルコールの上手な飲み方を知ろう

【調査結果】新潟県民は全国に比べて飲酒量が多い!?



〈飲酒が関係する主な疾病〉

脳出血 脳梗塞 心筋梗塞 アルコール依存症 胃がん 肺がん など



飲み過ぎが続くと、将来お酒を楽しめない生活に つながるリスクが高まります



「1日の適正量」はどのくらい?

飲酒ガイドラインでは、「生活習慣病リスクを高める飲酒量」として、1日あたりの純アルコール摂取量が**男性 40g 以上、女性20g 以上**と明記されています。飲酒量(純アルコール量)が多くなることは、身体への疾病リスクを高めるだけでなく、飲酒後の危険な行動(大声で騒ぐ・攻撃的等)につながる可能性も高めます。意識してお酒を選ぶようにしましょう。

幼코川コ 川豊 20~の	ビール	酎ハイ	ハイボール	ワイン	日本酒	焼酎	ウイスキー
純アルコール量 20g の お酒の目安量	Beer	No.			5	焼酎	
アルコール度数	5%	5%	7%	14%	15%	25%	43%
適正飲酒量	500ml	500ml	350ml	180ml	180ml	110ml	60ml

あなたの飲酒量はどのくらい?アルコール量と分解時間をチェック(厚生労働省ほか)







飲みたい or 飲んだお酒を 選び、下の棚に 並べると…



純アルコール量と **分解時間**の目安が分かる!





アルコール依存症は誰でもなる可能性あい →量だけではなく「飲み方」にも注意

□毎日飲む	□記憶をなくすまで飲む	□ストレス解消のために飲む
□長時間飲み続ける	□よく二日酔いになる	□飲むペースが速い

☑がひとつでもつく飲み方を続けていると、「誰でも」**アルコール依存症**につながる危険があります

アルコール依存症とは?…適量を超えたお酒を長期に飲み続けることで、アルコールへの精神的・身体的依存が形成され、 自分でコントロールできなくなる等の状態のこと

参考:新潟県 お酒と健康について考えてみよう

お酒と上手に付き合うために…やってみよう!



お酒を飲む曜日を決める

飲む曜日、飲まない曜日を決めて、肝臓にも休日をつくろう。



飲む時間を決めておく

何時から何時までと決め、 切り上げる勇気を持とう。



飲む量を決めておく

今までより 1 本減らす、 ゆっくり飲む等、自分なりに。



食事と一緒にお酒を飲む

アルコールの吸収速度が遅くなり. 臓器への負担が軽くなる。



宴席ではお酌のいらないものを

注ぎ合うビールや日本酒は、つい飲み過ぎに。自分のペースで飲めるものに変えて楽しもう。



飲んでいた時間の使い方を工夫

家族と過ごす、運動教室に通う、読書等の趣味に変えよう。

見附市は『みんなでつづける食生活みっけ』 の取組をすすめています



みつけ食育応援サイト



見附市子育て支援サイト スマイルみっけ

