

平成29年度 『いちようの会』 主な行事予定

糖尿病代謝内科部長： 鈴木 孝典

各行事について簡単にご紹介します。
ご予約が合う行事がありましたら、ご家族
やお友達もお誘いの上、是非ご参加下さい。

	行事内容
4月	料理教室(4/14) ①
5月	料理教室 (5/12)① 春季外来糖尿病教室 (5/31)②
6月	料理教室(6/9) ① 会報発行③ 500kcalのコース料理の会 (6/17) ④
7月	料理教室(7/14)①
9月	料理教室 ① 会報発行③
10月	料理教室 ① 秋季外来糖尿病教室 ② 500kcalのコース料理の会④ ウォークラリー (神奈川県糖尿病協会主催) ⑤
11月	料理教室 ①
12月	料理教室 ① 会報発行③
2月	料理教室 ①
3月	料理教室 ① 会報発行③

- ① 料理教室
年 10 回、減塩や油の使い方など糖尿病外来向けの栄養相談室で行います。
食事代 1000 円。
- ② 外来糖尿病教室
病院 1 階にて春と秋に開催します。
- ③ 会報
年 4 回発行しています。
- ④ 500kcal のコース料理の会
病院 8 階のレストラン『ラグーン』にて開催します。低カロリーながら本格的コース料理を楽しめると大変好評です。
食事代 1500 円。
- ⑤ ウォークラリー
神奈川県下の病医院より患者さんとその家族、医療関係者が集まり楽しく運動します。

おかげさまで、第 50 号を迎えることができました！
これからも、どうぞよろしく願い申し上げます。





???

ブドウ糖ってなあに

???

7 階病棟看護師 須藤直美

糖尿病の患者様は、低血糖を起こした時に、ブドウ糖または砂糖を服用するよう指導を受けると思います。ブドウ糖は、粉末・タブレット・ゼリータイプなど様々な種類で、販売されています。

では、ブドウ糖とは一体どのような物なのでしょうか・・・？

ブドウ糖とは・・・ぶどう、柿、いちじくなどの果実のほか、ハチミツなどに多く含まれている単糖類(ブドウ糖、果糖、ガラクトース)の一種であり、人間を含む動物や植物が活動するためのエネルギーとなる物質です。

なぜ、ブドウ糖という名前になったのか

果物のブドウにたくさん含まれているから、ブドウ糖と呼びます。他の果物にもブドウ糖は多く含まれていますが、ブドウ糖(グルコース)を発見した学者が実験に使っていた果物がブドウだったために、ブドウ糖とつけられたようです。他に化学式がブドウに似ているとか・・・という諸説もあるそうですが、難しいので解説は控えめです。

低血糖の対処法 ～ブドウ糖と砂糖の違い～

ブドウ糖などの単糖類は、すぐに身体に吸収されるという特徴がありますが、砂糖などの二糖類は、一度ブドウ糖になるまで消化をされてから吸収されるので、吸収に時間がかかってしまいます。糖尿病の飲み薬の中で「 α -グルコシダーゼ阻害薬」は、砂糖などの二糖類や多糖類の消化のスピードを遅くすることで、食後に血糖値が急に上昇するのを防ぐお薬です。そのため、「 α -グルコシダーゼ阻害薬」を服用している人が低血糖時に砂糖を使用しても、なかなか血糖値が上がってきません。このため「 α -グルコシダーゼ阻害薬」を服用している人は、低血糖時にブドウ糖を使用する必要があります。

この機会に、低血糖時にブドウ糖・砂糖どちらを服用すべきか、主治医または看護師に再確認しましょう！

当院売店で販売
しています
別紙ご覧ください



参考文献 ウィキペディア
糖尿病ネットワーク

低血糖時のブドウ糖補給

左：タブレットタイプ 右：液体タイプ