

R2年 糖尿病ケアチーム通信 第1号

## 日本人の食事摂取基準(2020年版)が発表

今年、「日本人の食事摂取基準(2020年)が発表されます。2020年版は、高血圧・脂質・糖尿病・ 慢性腎臓病の発症と重症化予防の観点に加え、高齢者の低栄養やフレイルの予防も視野に入れて策定 されています。

必要エネルギー量を算出する際、これまでは BMI22 を基準として求めることが多かったのですが、 最近の研究では、最も死亡率の低い BMI はアジアでは  $20\sim25$  であることがわかってきました。 2 型糖尿病でも、日本人や中国人では、総死亡率がもっとも低い BMI は 20~25 だと報告されていま す。

## 目標とするBMIの範囲(18歳以上)

年齢 (歳)	目標とする BMI(kg/m²)		
18~49	18.5~24.9		
50~64	20.0~24.9		
65~74 <sup>3</sup>	21.5~24.9		
75 以上3	21.5~24.9		

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」、2019年

BMI22を基準として設定することは一定 の目安にはなりますが、現在は、健康的な 食事をする上で、目標となる BMI は 20~ 25 と許容幅があるという考え方に変わって きました。もちろん、年齢が若く、特に 肥満があり、インスリン抵抗性がある場合 には、食事や運動などの生活スタイルを 積極的に改善する必要があることは変わり ません。その場合は、食事のカロリー制限 にって肥満を解消するのは効果的な治療に なります。

食事療法を長く継続するためには、個々 の食習慣を尊重しながら、病態に基づいて 柔軟な対応をすることが求められます。

## 推定エネルギー必要量(kcal/日)

性 別	男 性			女 性		
身体活動レベル	I	I	ш	I	I	П
0~5 (月)	57	550		-	500	200
6~8 (月)	SX	650	- 57	331	600	125
9~11 (月)	58	700	- 5		650	-
1~2 (歳)	38	950		-	900	-
3~5 (歳)	SX	1,300	125		1,250	125
6~7(歳)	1,350	1,550	1,750	1,250	1,450	1,650
8~9 (歳)	1,600	1,850	2,100	1,500	1,700	1,900
10~11 (歳)	1,950	2,250	2,500	1,850	2,100	2,350
12~14(歳)	2,300	2,600	2,900	2,150	2,400	2,700
15~17(歳)	2,500	2,800	3,150	2,050	2,300	2,550
18~29(歳)	2,300	2,650	3,050	1,700	2,000	2,300
30~49(歳)	2,300	2,700	3,050	1,750	2,050	2,350
50~64 (歳)	2,200	2,600	2,950	1,650	1,950	2,250
65~74 (歳)	2,050	2,400	2,750	1,550	1,850	2,100
75 以上 (歳)²	1,800	2,100	188	1,400	1,650	357
妊婦 (付加量)3 初期 中期 後期				+50 +250 +450	+50 +250 +450	+50 +250 +450
授乳婦 (付加量)				+350	+350	+350

- ¹身体活動レベルは、低い、ふつう、高いの三つのレベルとして、それぞれⅠ、Ⅱ、Ⅲで示した。
- $^2$  レベル I は自立している者、レベル I は自宅にいてほとんど外出しない者に相当する。レベル I は高齢者 施設で自立に近い状態で過ごしている者にも適用できる値である。
- 3 妊婦個々の体格や妊娠中の体重増加量及び胎児の発育状況の評価を行うことが必要である。
- 注1:活用に当たっては、食事摂取状況のアセスメント、体重及び BMI の把握を行い、エネルギーの過不足 は、体重の変化又は BMI を用いて評価すること。
- 注2:身体活動レベルIの場合、少ないエネルギー消費量に見合った少ないエネルギー摂取量を維持すること になるため、健康の保持・増進の観点からは、身体活動量を増加させる必要がある。

出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」、2019年

それぞれのリスクを評価し、食事を楽しむことも必要なことだと考えます。

## < 糖尿病患者が食事で気をつけるべきこと>

- ●食物繊維が豊富に含まれる食品を食べること。●咀嚼力と血糖コントロールとの関係も重要。口腔 ケアも大切。●朝食を必ず食べる習慣をつける。●就寝前の夜食をやめる。 基本的な生活習慣の改善・継続が一番大切です。

文責 管理栄養士 高屋