

# スポーツしてる人や女性は特に注意！

## ～貧血の知識を増やし健康な生活へ～

健 康 新 開

貧血とは、酸素を送り届けるは  
たらきをする血液中の「ヘモグロ  
ビン」という物質が少くなり、  
全身が酸欠状態になることです。  
それによつて、めまい、息切れ、  
頭痛、集中力の低下など他にもさ  
まざまな症状が体に現れます。

貧血ってどんな病気?

私は去年の11月に貧血になりました。私は中学校に入学してから始めた。始めの頃は問題なく練習につけていましたが、9月頃から体に異変が現れはじめ、走るとすぐ息が上がり、試合では2分しか体力が持たない程でした。また、頭痛がしたり、ふらついたりする二とが増えたので病院で検査をすると貧血だと分かりました。その後、鉄剤をもういります。今でも毎日欠かさず飲んでいます。

## 私の経験談

A red pencil icon with a yellow eraser at the end.

発行者  
名前  
下町流伊  
2年3組

貧血のタイプ	原因	対応
★思春期(10代)	鉄欠乏性貧血 摂取する鉄分の量よりも消費される量が多くなると起	ニリやすくなる。
★性成熟期(20代～45歳)	他の病気による貧血 婦人科系や消化器系の病気によると出	血が持続すると起
★更年期(45歳～50代)	月経の異常、閉経が近づいたり、 がんや消化器系の病気が原因で引き起	こされやすくなる。

## 〈 材入Xの貧血予防料理 〉

\* ハバ = ライフ オ

材料(2人分)

- 豚レバー 80g
- 牛乳 ⋯ 適量
- 塩 ⋯ 少々
- 片栗粉 ⋯ 大さじ1
- しょうが ⋯ 小分け
- ニラ ⋯ 60g
- 人参 ⋯ 50g
- もやし ⋯ 100g
- しょうゆ ⋯ 小さじ2
- サラダ油 ⋯ 大さじ1
- ごま油 ⋯ 小さじ1

1. レバーは牛乳  
につけて、細かく切る
2. レバーの水気をとり、塩で下味  
をつけてから片栗粉をまぶす。
3. フライパンにサラダ油を熱し、  
しょうがを炒め、レバー加える。
4. レバーに火が通り、人参  
もやし、ニラを入れ炒める。  
(強火ご注意!!)
5. しょうゆご味付けし、ごま油を  
入れて、火を止め、完成!!



栄養素	多く含む食品の例
鉄	レバー(豚・鶏)、卵黄、 あさり、小松菜、ごま、 ホウレン草、きくらげのり、 アーモンド、ひじきなど
亜鉛	すじめ、牛肉、牛レバー、 牡蠣(生)、豚レバー、 納豆、オタテ貝など
ビタミンB12	シシミ、アサリ、イワシ、 味付けのり、ヒラメなど
葉酸	ブロッコリー、えだまめ、 いんげん、さくらんぼなど

# 貧血の予防

A simple drawing of a green pencil with a yellow eraser at the top.