

医師が執筆する「パワーアップ！食と健康(第10回)」 小笹寧子先生が「心臓病の予防と治療のための食事」について解説

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）が運営する、医師によるWebメディア「パワーアップ！食と健康(第10回)」を7月26日（水）に掲載いたします。

当社は、一人でも多くの方に健康的な毎日を過ごしていただくため、医師による食と健康法をアドバイスするWebメディア「パワーアップ！食と健康」を運営しております。

本日、第10回『心臓病の予防と治療のための食事』を配信いたします。今回は、運動や栄養など様々な視点から心臓リハビリテーションの診療に携わられている京都大学医学部附属病院の小笹寧子先生にご執筆いただきました。小笹先生が日本人に適した心臓病治療食として推奨されている「The Japan Diet」は、減塩した日本食パターンの食事であり、米国で心臓病治療食として知られている「DASH Diet」と近いエネルギー構成となっています。食品の選び方や味付けの方法など実践する際のポイントも詳しくご紹介いただいております。

■「パワーアップ！食と健康」の概要



医師がアドバイス！

第2・4水曜日更新

mealtime

パワーアップ！食と健康

低栄養 フレイル サルコペニア

「予防」と「対策」で健康的な毎日を

更新日：毎月2回(第2・第4水曜日)

次回は2023年8月9日(水) 13時

URL：<https://powerup.mealtime.jp>

執筆者：京都大学医学部附属病院

循環器内科 助教

医学博士 小笹寧子先生



経歴：京都府立医科大学医学部卒業

京都大学大学院医学研究科内科学専攻
博士課程入学

循環器内科にて臨床研究・心臓リハビリ
テーション診療を学ぶ

京都大学医学部附属病院循環器内科助教
同リハビリテーション科兼任

同漢方診療ユニット兼任

テーマ(第10回)：『心臓病の予防と治療のための食事』

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー MFD 事業部バリューイノベーションG 管理栄養士 原田 侑奈

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：info@mealtime.jp

■数値改善を実現させる『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp/>