

大会中の食事戦略を立てよう

競技パフォーマンスを最大限発揮するには、

「いつ」「何を」「どのくらい」食べるのかが重要である。
大会期間中の食事について戦略的取り組んでみよう。

発行者：講師 平良拓也

<競技中・競技間編>

Point①『エネルギー補給』

1時間で30-60gの糖質摂取 ⇒ 持久力があがる

- 「いつ」 ⇒ 競技中
- 「何を」 ⇒ 糖質が含まれた食事
- 「どのくらい」 ⇒ 糖質を30-60g (一時間に)
→食品表示を確認しよう(右参照)

☆競技中に腹痛などにならないよう、消化吸収しやすいもの(ゼリーやドリンク、飴など)を選択しよう!!

食べやすく糖質が豊富な食品を選択

Point②『水分補給』

発汗等による体重の減少 ⇒ 持久力がさがる

- 「いつ」 ⇒ 競技中
- 「何を」 ⇒ 4-8%糖質濃度の冷たい飲料
→食品表示を確認しよう(右参照)

「どのくらい」 ⇒ 1時間に600ml~1L (15分に200ml)
☆エネルギー補給用食品+水分で糖質が30-60gになるようにしよう

例) ポカリ (6%糖質) ⇒ 1Lで糖質約60g
アクエリ (約5%糖質) ⇒ 1Lで糖質約50g

糖質4-8%の冷たい飲料を選択

<競技後(リカバリー)編>

Point③『高糖質+たんぱく質』

体重×1g以上の糖質摂取 ⇒ 疲労回復

20-40gのたんぱく質摂取 ⇒ 筋肉修復

【計算してみよう】

糖質: 体重 kg ⇒ “k”を取る ⇒ g

- 「いつ」 ⇒ 競技終了後30分以内
- 「何を」 ⇒ 糖質とたんぱく質が含まれた食事
- 「どのくらい」 ⇒ 糖質: 上記計算の値以上
たんぱく: 20-40g

→食品表示を確認しよう(下参照)

☆自分が食べやすい食事の形でとろう

☆ビタミンB1が豊富な食材(豚肉、大豆、うなぎなど)を摂取するとさらに効果がUP!

☆バランスセブンをそろえるように意識して摂ろう!

糖質とたんぱく質を中心とした食事を選択 (バランスセブンを意識しよう!)

<参考:食品表示を見よう>

Point④『糖質(炭水化物)とたんぱく質』

栄養成分表示	
食品単位当たり(500ml)	
熱量	95 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	23.5 g
ナトリウム (食塩相当量)	mg 0.5 g)

ここを見る!!
食品単位あたりと
100g当たりがある

ここを見る!!
$$\text{糖質濃度} = \frac{\text{炭水化物量}}{\text{食品単位数}} \times 100$$

例) $23.5\text{g} \div 500\text{ml} \times 100 = 4.7\%$

(消費者庁HPより)

運動栄養学科HPへGO ⇒ [Click](#)

バックナンバーを読む >>>