



特殊食品を使った調理講習会



2008年7月26日(土) 広島県健康福祉センターにて開催

《低タンパク食の有用性と効果について症例を紹介》

講師：広島臨床栄養研究会代表
管理栄養士 福田 悦子先生

- ◆たんぱく質摂取量を腎機能低下抑制のための有効量まで減少させる。
- ◆炭水化物や脂質から十分にエネルギーを摂取。



《本日紹介のレシピ》



- ★とろ〜りきしめん
- ★米団子のカレー煮
- ★ごはんせんべい
- ★盛夏の冷製パスタ
- ★杏仁風ゼリー
- ★ゴーヤとパプリカの炒め物
- ★煮込み椀
- ★中華おこげ
- ★祭り寿司

《調理講習》



- ★でんぷん米の炊き方
- ★調理デモンストレーション (でんぷん麺のレシピ2品)
- ★でんぷん麺を使ったレシピ (2品紹介の内、1品試作・試食)



- ★調理デモンストレーション (でんぷん米のレシピ2品)
- ★でんぷん米を使ったレシピ (2品紹介し、試作・試食)

- ◆でんぷん麺、でんぷん米などを使用したレシピのポイントを実演・説明した後、実際に調理を行い試食していただきました。

5月の市民講座後に、福田先生の栄養相談(要予約)を受けられた患者さんで特殊食品(食事療法)を始められて間がない方を対象として行いました。
治療用特殊食品の調理方法として、基本的な料理のポイントを実演することにより食事療法が上手く進められればと開催しています。

主催：広島臨床栄養研究会
後援：すずらん薬局グループ