

第4回 CKD 及び透析時の調理実習と栄養相談実践教室開催報告

開催日：2011.06.18

開催場所：小田原川東タウンセンター マロニエ 2F「食の創作室」及び「集会室 201」

参加人数：管理栄養士 21名、患者とその家族 18名

講師： 広島臨床栄養研究会代表 管理栄養士 福田悦子

つるまじんクリニック院長 医師 中西努

第4回目となる、本教室ですが回を追うごとに中身も人数もスケールアップしております。

まず10時から、福田先生によるでんぷん製品の基本的な、かつ**美味しい調理法**。

すぐに使えるテクニックもあり、熱心にメモをとる管理栄養士さんの姿も多くみられました。でんぷん米、麺、そして調味料の使い方まで、普段実践されている貴重なノウハウを教えていただけました。

11時からは二手に分かれます。管理栄養士さんはすぐに調理に入ります。



献立は新製品の**でんぷん楽らくうどん**を使ったカレーうどんとチャーハンです。手際のよい方達ですから、講師の先生のデモを見てパッと各テーブルに散り、ささっと作り始めました。

一方、患者さんとご家族は、隣室で福田先生による食事療法の注意点等のレクチャーを受講。



午後からは、管理栄養士さんは福田先生の栄養指導の実践事例研究の講義
患者さんは調理開始。各自が責任を持つての調理は、講師の先生がテーブルを回りながら細やかに個々にアドバイスして下さるお陰で、皆さん無事完成。



食事後はいつものように、新作レシピで、今回は特別ゲストに蕎麦打ち名人(?)を招き、特別にでんぷん粉を使って打っていただいた蕎麦の試食。
また、いつもお手伝いしていただいている方が手作りクッキーをご馳走して下さいました。

普段上手くいかないパン作りの悩みには、我が家流作り方を伝授したりと、明日の食事作りへ元気をもらって和やかな雰囲気の中、閉会いたしました。

一方の管理栄養士さん達は、休憩を挟んで、中西先生の登場です。

中西先生は、大和の病院で院長をされている腎臓内科専門医です。明るくわかりやすい説明に、思わず引き込まれ、時間の経つのがあっという間でした。



3時よりは再び福田先生による講義です。長い時間にわたる先生の熱意が皆さんに注がれ、熱い意欲をもって帰途につかれた方も多かった事でしょう。



福田先生、中西先生本当にありがとうございました。そして、いつも調理を教えて下さる講師の先生方、ボランティアの方々に心よりお礼申し上げます。また次回、皆様にお会いできるのを楽しみにしております。