

7月15日、長野で低たんぱく食の調理実習が行なわれました。

病院栄養士協議会の勉強会として、15名ほどが参加されました。

冷やし中華

エネルギー 537kcal
たんぱく質 7.8g
カリウム252mg
食塩 1.6g



トマトの冷製パスタ

エネルギー450kcal
たんぱく質 0.9g
カリウム203mg
食塩0.5g



そばサラダ

エネルギー389kcal
たんぱく質4g
カリウム181mg
食塩 1.4g



スコーン

1個あたり227kcal
たんぱく質2g
カリウム26mg
食塩0.3g



炊き込みごはん

エネルギー 512kcal
たんぱく質 5g
カリウム198mg
食塩 1.2g



その他にも、郷土食である五平餅を低たんぱく米で、でんぷんパンミックスでミルクパンを作りました。

《事務局より 郷土食を取り入れた献立は、地域の方にも受け入れやすい素晴らしいアイデアです。患者さんの目線を大切にされている姿勢がわかります。NPO 法人食事療法サポートセンターはこのような活動をこれからも応援していきます。》