

第3回 CKD 及び透析時の調理実習と栄養相談実践教室が開催されました！

2010年10月16日（土曜日）に小田原市マロニエにて、実践教室が行なわれました。広島臨床栄養研究会代表の福田先生、東京女子医科大学の船木先生をお迎えしての内容の濃い教室となりました。

調理したのは、きしめんを使った『カレーうどん』と、旬のさつまいもを使った『ほっこり焼き』です。カレーうどんには舞茸を使い、どちらも季節を感じられる五感に嬉しいレシピでした。

ほっこり焼きは、今回はみたらし風でしたが、他にも講師さんからバリエーションレシピも教わってまた作るのが楽しみになりました。



調理の合間にも、隣室では栄養相談が行なわれました。ご自分の病状に不安だった方も、親身で具体的なアドバイスに安堵したお顔。普段から栄養相談を行なっている管理栄養士さんだからこそ、一言の重みが違います。

午後から、講義室では管理栄養士向けの講義が行なわれました。先生の熱のこもった講義に聞いているこちらの背筋も自然と伸びてきます。

船木先生にもお話しを頂いて、時間の過ぎるのがあっという間でした。

今回も沢山の方がボランティアとして参加して下さいました。本当にありがとうございました。

次回は12月5日(日)通常の調理教室を行います。

メニューは『おせち料理』！ 新年をとびきりのお正月で迎えませんか？

