

2012. 4. 21 (土) 山梨 第10回腎臓病調理講習会

栄養士養成校 山梨学院短期大学様に、今回も快くご協力をいただき「第10回腎臓病調理講習会」を開催することが出来ました

はじめに管理栄養士里山寿実枝先生の「たんぱく質制限はどのようにするのか」を1時間勉強しました。参加されました方からのご質問にも丁寧にわかりやすくお答えいただきました。



今回も初めてご参加の患者様とリピーターの患者様を、別テーブルに配して、それぞれの調理実習をスタート。

初めてご参加の方は「でんぷんしろご飯」の試食から

県外からご参加の患者様は、おいしく炊きたいとのご希望で炊飯器を持参されました。



リピーターの方は「でんぷんぞうすい」 でんぷん米・もち粉・好きな食材を計量しながら栄養計算・調理をすすめていただきました。



こちらも管理栄養士や山梨学院短期大学・山梨学院大学の学生さんたちがマンツーマンでのサポートをしてくださり、なごやかに自分好みの「でんぷんぞうすい」が出来上がりました。



「でんぷん食パン」は「ブルーベリー」と「シナモン」を使ってみました。  
2種類とも基本の分量は同じです。  
オト・コーポレーションさんの商品「でんぷんパンミックス」を使用し、ホームベーカリーはツインバード。  
このホームベーカリーは2時間50分コースをセットします。焼きあがり5分前頃になると、部屋いっぱい甘いパンの香りが漂います。



食パンは前日に焼いて冷凍し、会場で自然解凍しトーストしたものを試食して頂きました。

吉川管理栄養士が会場の流れをみながら、「でんぷん食パン」2種類を香ばしくトーストしてくれました。患者さまからは「きれい!」「おいしい!」「と笑顔をいっぱいの試食となりました。

ホームベーカリーをお持ちの患者様は、自宅に戻られるとすぐ試され、お電話をくださいます。「おいしくできました」「ふくらみました」...そんな他愛もないお電話がボランティアスタッフの元気のもとになっています。

デザートは(株)グンプンさんの商品《でんぷんもち》を使った「でんぷんいちご大福」

「いちご大福隊」は荒川管理栄養士の指揮のもと山梨学院大学 健康栄養学部管理栄養学科3年生2名が担当してくれました。いちご大福の華やかな春の彩りは「おいしーい!」を会場いっぱいに届けてくれ、幸せな時間を共有しました。



ご協力いただいた皆さまありがとうございました。心より感謝申し上げます。

治療食研究会 事務局 中村みどり