

慢性腎臓病食 調理実習 in 名古屋

平成25年4月30日(火)
北名古屋市健康ドーム

“ 腎臓にやさしく、
おいしい食事を作しましょう ”



まずは、材料を計って
みましょう



- ・あさりの和風パスタ
- ・ミモザサラダ
- ・ココナツミルクとタピオカ

でんぶん米1/15を、タベから今朝にかけて
保温で炊いた、ごはんと炊き込みごはんです♡♡♡
実習の前に試食
“ 冷めていても美味しかったです ”



杉山剛氏セミナー
腎臓の大きさは…



あら！ なれたら出来そう♪♪♪



田中様 食事療法歴 14年

「それなりに苦労はしましたが
今は楽しみながらやっていま
す」