

～第二回八戸臨床栄養研究会開催報告～

平成22年10月30～31日青森県八戸市「八戸市総合福祉会館」におきまして、「第二回八戸臨床栄養研究会」を開催いたしました。今回初めて参加した医師から「医学生レベルの講義」といわしめた当勉強会でしたが、アンケート結果は「大変わかりやすい」という感想ばかりで、理解できなかったという感想はただのひとつもありませんでした。



30日の午前中は福島県浜通り腎臓病を考える会の佐藤さんによる調理実習を開催いたしました。でんぷん米を使った「いきなりチャーハン」とでんぷん細うどんを使った「つつんサラダ」を作りました。でんぷん製品に親しむきっかけづくりになればと考えております。でんぷんホットケーキミックスで作る焼きドーナツも作っていただきました。とても美味しく治療食などということをお忘れしてしまいました。



山梨県からも管理栄養士さんがかけつけてくださりまして「時間がたってもでんぷん米をおいしく食べられるレシピ」をご紹介くださいました。粘り気があって、時間がたってもぼろぼろせず、とてもおいしく食べることができました。



ステップアップ腎臓病セミナーからスタートし、今年で5回目を迎えた勉強会ですが、今回は、事務局二人のノウハウと人脈と知恵を、絞りに絞った研究会でありました。とても達成感がありました。でも、まだまだ至らない点やチャレンジしたいこともたくさんありますので、みなさま今後とも八戸臨床栄養研究会をよろしくお願いいたします。

そして、出浦照國先生、今回も講師依頼をご快諾くださいまして本当にありがとうございました。次回もよろしくお願いいたします。