

10月9日宮城県多賀城市中央公民館に於いて第2回低たんぱく食事療法を学ぼう、体験しよう。の勉強会が開かれました。

栄養士、患者家族、江井さんの3者が思いを一つにして知恵を出し合い有意義な勉強会になるように工夫しています。

前半は本日の献立表を使って栄養価計算をしました。  
ベテランの管理栄養士の先生方がマンツーマンで指導に当たりました、経験の浅い栄養士の先生方はその様子を見学して指導方法を学んでいました。

食品成分表を始めて手に取る患者さんも丁寧な説明を受けながら献立表を完成させていました。

でんぷんママとスタッフリーダー菅原管理栄養士コラボの「でんぷん米でドライカレー」「でんぷん生ラーメンでサラダ」主食と副菜両方にでんぷん製品を使うことで動物性のたんぱく質を豚肩ロース30g、ゆで卵25gが食べられる献立でした。家族と一緒に調味料が使えるのにも喜んでもらえました。1食で食塩1,3gの減塩レシピでしたが、十分に満足できるお味と好評でした。

慣れない計量にもこやかに取組む真剣な皆さんの姿がありました。

午後はスタッフリーダー菅原管理栄養士が検査表を用いてカリウムの勉強をしました。

データの見方がわからない患者さんも理解できるように丁寧な講義でした。休憩タイムにはでんぷん食パン、炊飯器でパンケーキ、新製品のパンケーキの試食も有り時間いっぱい充実した勉強会でした。

