

慢性腎臓病食 調理実習&セミナー in 名古屋

“腎臓にやさしくて、
おいしい食事を作りましょう”

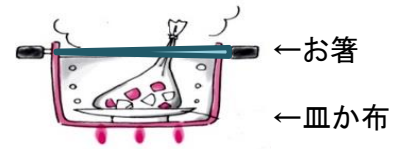
平成28年9月23日(金)
北名古屋市健康ドーム
臨床栄養あいち



あるテーブルの実習風景



テーブル毎に栄養士と一緒に調理中 !!!



「湯せん炊きの方法」

《備蓄食を利用した 災害時のメニュー》

- * だんぷんまいのとうせん炊き ふりかけわさび
- * 低たんぱくの五目ごはん
- * ソース焼きそば * だんぷんほったけーき
- * トマトオムレツ * わかめスープ
- * 野菜とみかん缶サラダ



災害時に備蓄食をどう生かすか・備蓄の仕方など・・・栄養士から説明



広島臨床栄養研究会代表
福田悦子先生



“食事療法の必要性とその方法について”