

慢性腎臓病の方のためのレシピ集

## おいしい低たんぱく食 東北編

(A4判・112 ページ) 2,415 円 (税込)

著・医療法人 永仁会 永仁会病院

瀬戸 由美 (栄養管理科主任 腎センター担当)

鎌田 由香 (栄養管理科科长)

松永 智仁 (腎センター センター長)

石崎 允 (副理事長、腎センター顧問)

監修・出浦 照國 (昭和大学藤が丘病院客員教授)

### ●内容

- ・ 食事療法の基本 計量の仕方
- ・ 基本の治療用特殊食品 調理の仕方
- ・ 郷土の味を楽しむ (宮城、青森、秋田、岩手、山形、福島)
- ・ 低たんぱく食事療法のポイント
- ・ 主食のたんぱく質をカットする
- ・ 動物性たんぱく質を確保する
- ・ エネルギーを確保する
- ・ 減塩する
- ・ カリウムをコントロールする
- ・ 旬を味わう

慢性腎臓病の食事療法として低たんぱく食がすすめられていますが、低たんぱく食というと食べられるものが限られ、ワンパターン、美味しくない、もう食事を楽しめないというイメージが強いようです。

本書は、食事療法に大変力を入れている宮城県の医療法人 永仁会 永仁会病院で、患者さんに好評だったメニューを中心に、本当においしい低たんぱく食を紹介しています。東北ならではの食材を使った郷土色豊かな献立もあり、「病院でも普通に食べられる」ことが伝わってきます。患者さんの体にも心にも良い低たんぱく食ライフがどんなものかがわかる一冊です。