

# “熊循”栄養科だより 2016年秋号

## 『熊循御幸会』にて花田管理栄養士による料理教室が行われました

9月24日(土)に第14回「熊循御幸会」(糖尿病患者さまの会)が行われ、糖尿病療養指導士である花田管理栄養士による料理教室が開催されました。

御幸公民館調理室をお借りして行われ、当院スタッフを含め15名の参加で、全4品の料理を作りました。

毎日料理をされる方、普段はあまり料理をされない方など、さまざまな参加者の方がいらっしゃいましたが、みなさん料理を楽しんでおられました。



挨拶を行う西田医師と花田管理栄養士

### ☆料理教室メニュー☆

- ・ 酢鶏
- ・ 大根とクラゲのサラダ
- ・ ユイミンゴン (コーンとふんわり卵のスープ)
- ・ 杏仁豆腐



すべて当院の人気メニューで、揚げずに作る酢鶏や食物繊維たっぷりのサラダ、低カロリー甘味料を使ったデザートなど、おいしくご試食いただき、喜んでいただけたと思います。



バランスの良いヘルシー中華メニューができあがりました♪

## “熊循”健康講話の おみやげスイーツを作りました

10月1日(土)に行われた『熊循健康講話』にて、当院専属の村上パティシエ考案のヘルシースイーツをおみやげとしてお配りしました。今回は、高ポリフェノールガトーショコラとヘルシー豆乳マドレーヌの2種類の詰め合わせです。200名様分400個のスイーツを心を込めて創りました。



### ★高カカオガトーショコラ

今話題の食材、カカオポリフェノールを豊富に含むカカオマスとオメガ3脂肪酸を豊富に含むクルミを使用し、グルテンフリーに仕上げました。

### ☆ヘルシー豆乳マドレーヌ

イソフラボンを豊富に含む豆乳をたっぷり使用しました。砂糖や乳製品は使用していません。

## 株式会社プレナス商品開発部スペシャルアドバイザー 小幡 洋二氏 による 料理指導が再開しました

一昨年にご指導いただいた小幡 洋二氏を再びお迎えして、調理法や盛り付けなどのご指導をいただいています。前回よりもより踏み込んだ内容で、食材のより良い使い方や食材の特性をいかした調理法や盛り付けを全スタッフが勉強しています。



### 小幡 洋二氏 Profile

熊本ホテルキャッスル料理長、警察共済グランド肥後総料理長を経て、オーベルジュ・マ・ファソンのオーナーシェフを務められる。テレビ東京「TVチャンピオン」フレンチ対決での優勝や、情報番組の料理コーナーなど、メディアにも多数出演。

現在は外食産業大手の株式会社プレナスにてスペシャルアドバイザーとして、東京、福岡、オーストラリア、バンコク等、世界をまたにかけて活躍中。