

“熊循”栄養課だより 2019年夏号

「熊循御幸会」(糖尿病患者さまの会)による料理教室を開催しました

6月29日(土)に毎年恒例の料理教室が、今年も幸田公民館調理室にて開催されました。今年も糖尿病療養指導士でもある中山管理栄養士が主体となり、メニューの考案や調理指導を行いました。患者の会の皆様には毎年楽しみにしていただいております、今年もにぎやかな料理教室となりました。

ヨーグルトムース

さわやかな酸味と軽い口当たりが夏にぴったりのヘルシーデザートです。

水出汁のオニオンスープ

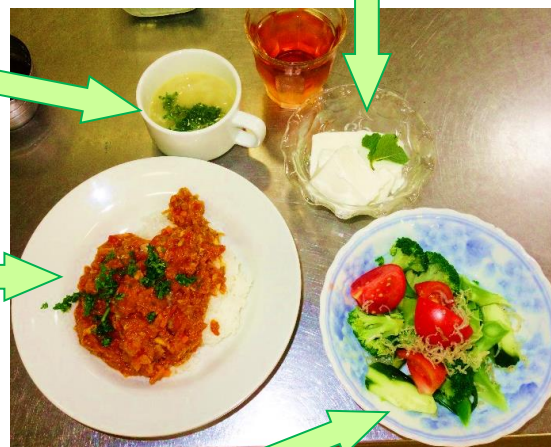
材料を一晩水につけておくだけで手軽にだし汁ができると話題の「水出汁」を使ったスープです。

さばのドライカレー

流行のさば缶を使用し、ご飯にはしらたきを混ぜて低糖質に仕上げました。

かりかりじゃこサラダ

ちりめんじゃこはカリッとすることでしっかり炒め、梅肉を使用したノンオイルドレッシングも手作りしました。



エネルギー	573kcal
たんぱく質	21.8g
脂質	8.1g
糖質	84.8g
塩分	2.9g



料理の説明をする中山管理栄養士他の栄養課スタッフの知恵を借りながら、ヘルシーかつおいしいメニューを考えました！



今年もアットホームな雰囲気の中で楽しく料理ができました！

“熊循食”の取り組み

当院では入院患者さまの高齢化に伴い、ミキサー食の患者さまが増加しています。私たち栄養課スタッフは、形のないミキサー食の患者さまにも、常食の患者さまと同じように食事を楽しんでいただきたいと思っています。

そこで、できるだけ常食と同じ見た目や味で提供できるよう取り組んでいます。



常食



ミキサー食

ひなまつり御膳



常食



ミキサー食

七夕御膳