

# “熊循”栄養科だより vol.2

H26年 6月

## 糖尿病患者の会にて 花田管理栄養士 講演



6月21日（土）糖尿病患者の会“熊循御幸会”第一回の勉強会が開催されました。

勉強会では、花田管理栄養士が「糖尿病の食事療法について」という演題で、食品交換表の使い方や、外食時のポイントについて講演を行いました。

“熊循御幸会”は当院に通院中の糖尿病患者さま並びにご家族を対象に、糖尿病をもっとよく知り、もっとよく治していただくためのさまざまな行事やイベントを行っております。

また、ア・マ・ファソンの小幡シェフ監修のもと、当院調理師でパティシエの村上紗耶佳が考案した「豆乳抹茶プリン」を、糖尿病患者さまにも召し上がっていただけるようアレンジして会員の皆さまに振る舞いました。



左:小幡 洋二シェフ  
右:村上 紗耶佳 パティシエ

### 豆乳抹茶プリン(5個分)

豆乳(成分無調整)	300cc
水	120cc
マービー粉末	35g
抹茶	大さじ1杯
ゼラチン	8g
～トッピング～	
植物性生クリーム	小さじ1杯
マービー甘納豆	2粒

### ★ 作り方 ★

- ①豆乳と水を鍋に入れて沸騰させます。
- ②マービー粉末と抹茶を混ぜたものを①の鍋に入れます。
- ③粉ゼラチンを振り入れます。
- ④粗熱をとって容器に流し入れ、冷やし固めます。
- ⑤植物性生クリームを3分だてにしてプリンにかけます。抹茶とマービー甘納豆をトッピングします。

\*1個あたり82kcal(約1単位)



### コメント

#### 花田 管理栄養士

今まで食事療法の勉強をしたことのない人でもわかりやすい内容を心がけました。

「食事にはまったく興味がなかったが、今日の話聞いて自分の食べるものに関心を持つと思いました」

“熊循”栄養科では、これからも糖尿病患者さまへのサポートにも力を入れてまいります。また、小幡シェフによる献立・調理の監修も続行中です。来月はおいしいお食事のための取り組みを報告させていただきます。お楽しみに！