

慢性腎臓病の料理教室開催される

去る7月10日、腎臓病時における食事療法の料理教室が、市の社会福祉会館で開催された。
(主催は食事療法用食品専門店富士ヘルス)

近年、糖尿病から腎臓病を合併する人も多く、慢性腎臓病対策は、国の疾病予防の重大な課題ともなっています。

我が富士宮市においても、約500人に1人が透析を受けており、1人でも透析を少なくする事が求められています。

当日は、腎臓病で食事療法に向き合っておられる皆様方にお集まりいただき、
指出泌尿器科栄養室の皆様方のご指導により、標準的な腎臓病の献立メニュー
(1日分の栄養所定量、たんぱく質40.6g、エネルギー2038Kcal、リン566mg、食塩5.2g)の中から、中華丼、春雨サラダ、わかめスープの三品を参加者全員で実際に調理して、
男性参加者も交えながら試食しました。

参加者は、腎臓に負担をかける、たんぱく質を押さえて、エネルギーを確保するための工夫について、
栄養士さんから熱心に教わっていました。

特に、間食や補食としても手軽に応用できるリンゴコンポートはとても好評でした。

