

当院では1996年から月に1回、腎臓病教室で調理実習を行っています。腎臓病の食事療養は、減塩・低たんぱく質で美味しくないとイメージが強いですが、家庭でも簡単に美味しくできる料理になるよう心がけています。「家でも作ってみたいわ」「低たんぱく食品でもこんな使い方ができるのね」などの声も飛び交い、和気あいあいと楽しい時間を過ごされています。日頃の悩みや不安を解消する場にもなっており、ほとんどの患者さんが継続して参加されています。

2019年度腎臓病教室 低たんぱく食の献立紹介

4月

- ・ホットチーズドック
- ・春キャベツのフレッシュマリネ
- ・タピオカ入りぷるぷるポンチ



5月

- ・台湾まぜそば
- ・ごぼうのカレーマリネ
- ・マンゴースムージー



6月

- ・カレーピラフ
- ・アボてりハンバーグ
- ・夏野菜のはちみつマリネ



7月

- ・麻婆茄子丼（低たんぱくご飯）
- ・うま味だしの冷やしにゅうめん
- ・プルプル水饅頭



8月はお盆のため、夏休みとしました。

9月

- 青じそしらすご飯
- いわしのカレー風マリネ
- れんこんのわさびマヨ和え
- 紅茶のアップルパイ



10月

- ルウを使わないトマトカレー
- パリパリ油揚げサラダのレモンドレッシングかけ
- 柿のコロコロゼリー



11月

- ジェノベーゼパスタ
- キャロット・ラベ
- ゆずジンジャーエール



12月

- コーンライス
- 鯛のムニエル〜パプリカソース〜
- かぶと生ハムのホットサラダ
- いちごシャーベット



1月

- ゆめの食卓（たんぱく調整弁当）

看護師さんに腎臓病についてお話してもらい、
みんなで低たんぱくのお弁当を食べながら、わいわい。
大変勉強になりました！



2月

- 春先フィッシュサンド
- かぶとお米のポタージュ
- フルーツのテリーヌ～苺ソース添え～



3月

コロナにより中止