

開催日	人数(初)	午 前	午 後	感 想
9/14	4組5人 (初回1人) 運動指導士 スタッフ3	・調理 メニュー ・おろしうどん (でんぷん麺・塩分・K・P・調整つゆの使い方) ・ごぼうサラダ ・りんご姜 ・焼きそば試食 (でんぷん麺と新焼きそばソース紹介)  ・試食 	・新しい食品成分表の紹介 ・Sutop慢性腎臓病の Dr佐中孜先生の症例記事紹介  同時進行 ・栄養相談 25分×4組 ・交流会 栄養士と参加者 	・予定者のキャンセルが多く参加者5人。 ・調理実習は、2グループで実施。 今回は調味料もすべて計量していただき計量の仕方や、初めての調味料の使用量や塩分、味などを確認していただいた。そして麺料理でも許容内に計算された塩分なら残さなくてもいいことを伝えた。 ・試食の新しい焼きそばは、簡単にでき、見た目も、ソースの味も美味しく好評だった ・栄養相談では、教室の回数が減った分、患者さんの食事療法への意欲が薄れて来ている感じがしたので、こうして個別での相談は大変意義深く大切であると思う。 ・交流会では、教室開催の間隔が開く程なおさら同じ思いの仲間同士での交流会が安心して話せる場として重要な位置づけになっていると感じた。