

糖尿病バイキング教室について



イムス三芳総合病院では年2回糖尿病患者様向けにバイキング教室を実施しています。

今回は8/2に実施し、10名の方が参加されました。

今回のテーマは、、、

- 1. 夏の食べ物の栄養成分**
- 2. カロリー計算をしてみよう**

夏の食べ物の栄養成分と摂取する際の注意点を説明しました！

カロリー計算では、実際に食事のエネルギー量を計算してもらい、指示エネルギー量との差を見ていただきました！

☆メニュー☆

主食：ひじきご飯、白米、冷やし中華

主菜：キーマカレー、サバの南蛮漬け、スパニッシュオムレツ、エビチリ

副菜：夏野菜の焼き浸し、茄子の和え物、チョップドサラダ、スッキーニのマヨ和え、サラダ

デザート：スイカ、フルーツ白玉、ほうれん草の蒸しパン

講義風景



バイキング中

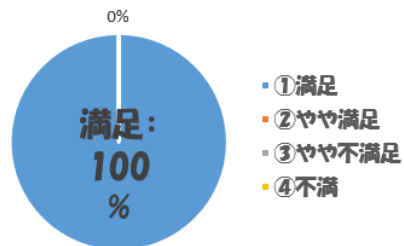


アンケート結果



講義内容について

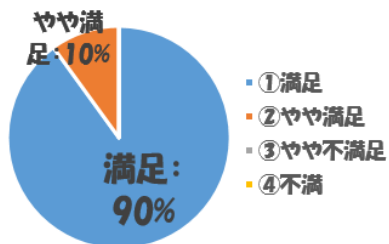
・糖尿病食の基本と食事療法



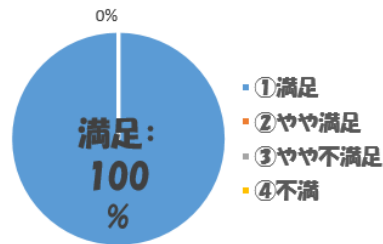
・夏の食べ物と栄養成分



・栄養バランス

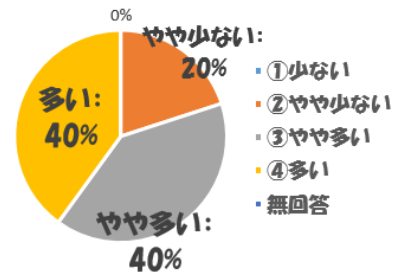


・カロリー計算

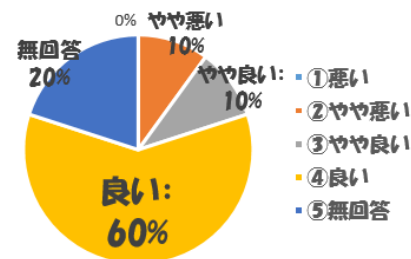


料理について

メニューの種類は いかがでしたか？



メニューの味は いかがでしたか？



感想・意見

バランスがよかった

麺の量を知ることができた

バイキングに行ったときに
気を付けようと思った

資料がすごくわかりやすかった

管理栄養士から直接
教えてもらえてよかった

料理がおいしかった

ご好評を
いただきました！