

# 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、...

## 講義風景



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！

## バイキング中



## ☆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、  
      スペニッシュオムレツ、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、  
      ズッキーニのマヨ和え、サラダ

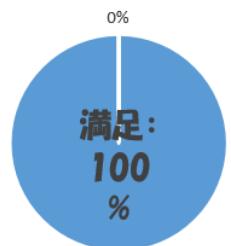
デザート：スイカ、フルーツ白玉、ほうれん草の蒸しパン



# 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



- ①満足
- ②やや満足
- ③やや不満足
- ④不満

### ・夏の食べ物と栄養成分



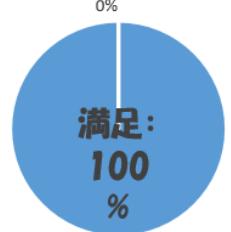
- ①満足
- ②やや満足
- ③やや不満足
- ④不満

### ・栄養バランス



- ①満足
- ②やや満足
- ③やや不満足
- ④不満

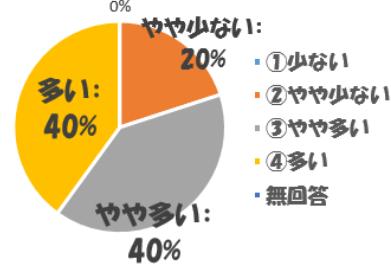
### ・カロリー計算



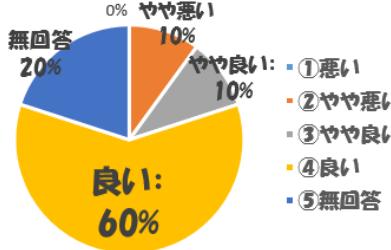
- ①満足
- ②やや満足
- ③やや不満足
- ④不満

## 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です

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付けようと思った

資料がすごくわかりやすかったです

管理栄養士から直接教えてもらえてよかったです

料理がおいしかった

ご好評を  
いただきました！