

至学館大生が初 腎臓病食で3人グランプリ



考察したメニューを掲げる
(右から)新海めりさん
と木村優那さん、三野晴帆
さん＝大府市の至学館大で



保存期腎不全食
部門グランプリ
の田中利奈さん

べやすくする
ため、シヨウ
ガなどを加え
て味(飯)にし
たほか、だし
を利かせた
り、カレー粉

透析が必要になる状態を遅
らせる食事「保存期腎不全
食」部門でのグランプリは、
三年の田中利奈さん(三)＝大
府市。しょうがご飯、ロール
キャベツ春巻き、カレース
ープ、さつぱりゆずゼリーの四
品。同部門は塩分やタンパク
質など、さまざま制限が必
要。タンパク質を除く加工を
した「低タンパクご飯」を食

でアクセントを付けたりして
味を工夫した。

透析患者のための食事「透
析食」部門では、ともに二年
の木村優那さん(三)＝田原
市、新海めりさん(三)＝阿
久比町＝が、和風あんかけつ
どんなど三品を作り、グラン
プリに。一人は「病院食をお
いしくしたい」との思いで、
あんかけの水分を控えるな
ど、透析食の求める条件を満
たしつつ、豚バラ肉を使って
こくを出した。あつたかきり
たんぽ風鍋を作った三年の三
野晴帆さん(三)＝名古屋市中
区＝は「保存期腎不全食」
部門の準グランプリだった。

四人はいずれも栄養科学科
で学び、管理栄養士を目指し
ている。指導した井上啓子教
授は「栄養バランスだけでなく、
おいしさと食べやすさも
重視するよう伝えている。成
果が出これしい」と話して
いる。

コンテストはバイエル薬品
(大阪市)が二〇〇八年度か
ら開催。教育部門には全国の
大学生が参加し、透析食には
三十六点、保存期腎不全食に
は十四点の応募があった。ほ
かに患者部門や、家族や管理
栄養士を対象にした「サポ
ート部門」がある。

慢性腎臓病の患者向け献立の出来を競う「バイエル・レシピコン
テスト」の教育部門で、至学館大(大府市)健康科学部の学生三人
がグランプリに、一人が準グランプリに輝いた。同大からのグラン
プリ受賞は初めて。
(佐橋大)

一人は準グランプリ