

# 腎患者向け献立審査 佳作

至学館大(大府市)の三年生、曾我美景さん(三)と村瀬裕子さん(三)が、慢性腎臓病患者の献立の出来を競う「バイエル・レシピコンテスト」の教育部門で佳作に選ばれた。医療機関で活躍する管理栄養士を目指す二人は「評価され自信につながった」と喜んでいる。

(出口有紀)

## 至学館大2学生 制限食でも「満足感を」

コンテストはバイエ必要。二人は、白米かと卵の二種類のタンパク質の量(大阪府)が二からタンパク質を除去しク質を組み合わせ、満を十三、塩分量を一〇〇八年から開き、六た「低タンパク米」をコ足感を出した」と話す。

・五に抑えた。

二人が応募したソノメスープで煮てリ タンパク制限がある 村瀬さんは「食べや部門は、腎機能が低下 ソット風にし、パサパ 献立は量が少なくなり すく、色鮮やかにした した患者が透析になる サして味気ない米にう がちなため、見た目の かった。患者さんに喜 状態を遅らせるための ま味を加えた。主菜に 華やかさも意識した。 んでもらえる食事を心 食事が対象で、全国か はタンパク質が低いス リソットにはトマトな 掛けたい」と話す。

二人の献立は、透析 した患者が透析になる サして味気ない米にう がちなため、見た目の かった。患者さんに喜 状態を遅らせるための ま味を加えた。主菜に 華やかさも意識した。 んでもらえる食事を心 食事が対象で、全国か はタンパク質が低いス リソットにはトマトな 掛けたい」と話す。

二人の献立は、透析 した患者が透析になる サして味気ない米にう がちなため、見た目の かった。患者さんに喜 状態を遅らせるための ま味を加えた。主菜に 華やかさも意識した。 んでもらえる食事を心 食事が対象で、全国か はタンパク質が低いス リソットにはトマトな 掛けたい」と話す。



①入賞したリソット風のご飯を調理しながら「2人で一緒に取り組んだから、受賞できた」と振り返る曾我さんと村瀬さん(大府市の至学館大) ②佳作に選ばれたメニュー (同大井上研究室提供)

