

ホテルランチ コース料理体験会

終了しました

平成29年8月26日(土)に、今年度2回目(通算11回目)の糖尿病教室を開催しました。

今回はロイトン札幌で、料理長と管理栄養士が共同考案した洋食コース8品を実食しながら、糖尿病の食事について学べる内容でした。

ホテルでの豪華な雰囲気の中で食事の時間を楽しみながら、普段の味付けとの違いや、野菜の大切さ、気をつけた方が良い食材などがわかり、新たな気付きの場となっていたように思います。

豊富な食材を使用し、栄養価の調整されたメニュー内容に、満足されたという声が多数聞かれ、非常に有意義な時間となりました。

料理の説明(加藤管理栄養士・ホテル料理長)

～洋食コース～

日高モッツァレラチーズとアボガドとトマトのサラダ

カツオのタタキサラダ コンディマン添え

ポークと海老の洋風お吸い物仕立て

野菜のスチーム 豆乳マヨソース

チキンの網焼き 温野菜添え バルサミコ風味

パン

フルーツ盛り合わせ

コーヒー

【料理一部抜粋】



齊藤理事長・田中院長・三好院長挨拶



平成29年度 糖尿病教室

年間スケジュールのご案内

開催予定月	内容	開催場所	参加料
6月	医師の講話『食べた糖の行方』 作業療法士の講話『糖尿病の運動療法』 管理栄養士『糖尿病食の提供と本日の食事について』	院内	500円
9月	ホテルのコース料理体験	市内ホテル	1000円
11月	医師の講話『低血糖の危険がある人ってどんな人？』 透析室の講話『透析とは』 管理栄養士『糖尿病食の提供と本日の食事について』	院内	500円
3月	医師の講話『糖尿病とたばこの関係について』 医療事務課の講話『糖尿病の医療費』 管理栄養士『糖尿病食の提供と本日の食事について』	院内	500円

院内開催

医師と病院スタッフより、糖尿病について毎回違った内容の講話があります。

糖尿病食体験では、管理栄養士から食事のポイントを聞きながら、自分のカロリーに合った食事を食べ、適正な味や量を学べます。

毎回最後には簡単なゲームを行い、楽しい雰囲気になっています。

過去の様子



ホテル開催

札幌市内ホテルで、ホテルシェフと管理栄養士と一緒に考えた料理を味わいながら、食事について学べるイベントです。

普段とは少し違った雰囲気での食事が楽しめ、同じ病気を持つ方や、病院スタッフと交流を深める場となっています。

過去の様子



【受付方法】

各回の開催前に詳細内容のポスターを掲示しますので、随時申し込みをお願いします。申し込みは先着順ですので、定員に達し次第、締め切らせて頂きます。

- 外来看護師／垣内まで
- TEL／011-641-2281



社会医療法人 アルデバラン
さっぽろ二十四軒病院