

# 2019年 腎不全保存期調理実習

# 日程表

## ますわ会のご案内

※赤字は、第1曜日以外の開催

腎臓病は症状がないうちに進行し、気づいた時には悪化している事が多いです。しかし、早い時期に『食事療法』を始めることは、腎不全の進行を遅らせるのを大きく左右する重要な治療法といえます。

そこで、この会は腎不全に対する知識・情報をみなさんに提供し、保存療法を日常生活に取り入れ、身近な問題として学習します。また、患者さん同士がお互いに励まし合いながら闘病意欲がもてるようにと発足した会です。

	月	木	金	土	担当講師	講義内容(予定)
1月	7	10 (第2)	4	5	外来看護師 管理栄養士	腎臓の働き 腎臓食の基本
2月	4	7	1	2	管理栄養士	カリウムが高い時の注意
3月	4	7	1	2	臨床検査技師 管理栄養士	検査関連 減塩食のポイント
4月	1	4	5	6	管理栄養士	宅配食の紹介
5月	20 (第3)	9 (第2)	10 (第2)	11 (第2)	薬剤師 管理栄養士	薬の飲み方 エネルギー補給のポイント
6月	3	6	7	1	病棟看護師 管理栄養士	腎臓病の病期 治療用特殊食品の紹介
7月	1	4	5	6	PD担当看護師 管理栄養士	腹膜透析 各腎代替療法における食生活の注意点
8月	5	1	2	3	移植コーディネーター 管理栄養士	腎移植 トピックス①
9月	2	5	6	7	透析室看護師 管理栄養士	血液透析 外食の選び方(参加者の工夫点を交えて)
10月	7	3	4	5	MSW 管理栄養士	福祉制度 腎性貧血
11月	18 (第3)	7	1	2	医師 管理栄養士	腎臓病保存期治療の基礎 トピックス②
12月	2	5	6	7	理学療法士 管理栄養士	腎臓病と運動・活動 年末年始の食事(参加者の工夫点を交えて)

<b>内容</b>	管理栄養士が作成した献立を実際に作ります。実際に作って食べることによって、なかなか理解しにくい腎臓病食を理解してもらえるのではないかと考えています。昼食後はスタッフによる講義を行なっています。
<b>時間</b>	10時30分 ~ 13時30分
<b>場所</b>	増子記念病院 2階調理実習室 (地下鉄 桜通線「中村区役所」駅 2番出口 徒歩1分)
<b>参加費</b>	・当院通院中の方 お1人様: <b>600円</b> (材料費) ※別途診療報酬として集団食事指導料がかかります。 ・院外通院中の方 お1人様: <b>1400円</b> (材料費600円+栄養指導料800円)
<b>持ち物</b>	エプロン・三角巾・筆記用具

### 【問い合わせ先】

増子記念病院 臨床栄養課 052-451-1889(直通)

○予約制の為、事前に「臨床栄養課」までお申し込み下さい。

