令和7年 腎不全保存期調理実習 日程表

ますわ会のご案内

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。

※当面の期間は、感染対策の都合上、各先着10名様までとさせて頂きます。

内容	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。
時間	10時30分　～　13時30分
場所	増子記念病院　2階調理実習室 （地下鉄 桜通線「太閤通」駅 2番出口 徒歩1分）
参加費	・当院通院中の方　お1人様：**600円**（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：**1400円**（材料費600円＋栄養指導料800円）
持ち物	エプロン・三角巾・筆記用具、マスク

【問い合わせ先】

増子記念病院 臨床栄養課 052-451-1889（直通）

〇予約制の為、事前に「臨床栄養課」までお申し込み下さい。

※赤字は、第1曜日以外の開催

	月	木	金	土	担当講師	講義内容（予定）
4月	7	3	4	5	管理栄養士	腎臓食の基本
5月	12	1	2	10	管理栄養士	ｶﾘｳﾑが高い時の注意
6月	2	5	6	7	管理栄養士	減塩食のﾎﾟｲﾝﾄ
7月	7	3	4	5	管理栄養士	無機リンについて
8月	4	7	1	2	管理栄養士	ｴﾈﾙｷﾞｰ補給のﾎﾟｲﾝﾄ
9月	1	4	5	6	管理栄養士	各腎代替療法における食生活の注意点
10月	6	2	3	4	管理栄養士	外食の選び方（参加者の工夫点を交えて）
11月	10	6	7	1	管理栄養士	腎性貧血
12月	1	4	5	6	管理栄養士	年末年始の食事（参加者の工夫点を交えて）

【注意事項】

（調理実習室への入室時）体温測定（37度未満）、手指消毒、マスク着用

（調理時）マスク着用（会話可能）、適宜手指消毒

（食事時）座席の間隔を開けて、黙食

※上記、実施方法を厳守できない場合、参加をお断りさせて頂く場合がございます。

※会終了後48時間以内に、参加者の中から新型コロナ陽性者が発生した場合でも、濃厚接触者に該当しない形式で実施させて頂きます。