

調理実習にて

病院の栄養指導室にて行われた調理実習では

でんぷん米の炒飯

でんぷん薄力粉のお好み焼き

でんぷん食パン

を作りました。

でんぷん米はチャーハンにすると食べやすいと好評でした。お好み焼きは普通のも
のと変わらない感じでした。

でんぷんパンミックスで作ったパンは焼きたてで食欲をそそり、治療食を忘れさせ
てしまうくらいおいしかったです。