調理教室便り

各地で腎臓病の為の調理教室が開催されています。
今日は、3月2日に開催された教室からのお便りを紹介します。

『低たんぱく米とでんぷん薄力粉でハンバーグを、でんぷんホットケーキミックスでチョコレートクッキーを作りました。でんぷんでエネルギーを摂ることが大事ですね、とおっしゃっていただけました。』

でんぷん製品を使えば、低たんぱくで適正なカロリーを摂ることができます。
また、主食以外にもおやつや副菜として調理できます。
様々な活用法をご紹介できればと思っています。