

糖尿病治療や 食事療法学ぶ

高崎

糖尿病の正しい知識や食事療法を身に付けるセミナーが28日、高崎市宮元町のホームメイドクッキング高崎教室で開かれ、糖尿病患者や医療従事者ら約20人が、講演会や料理教室を通じて健康について考えた。

で食材を巻いた「キャベツ巻きギョーザ」のほか、鶏がらから取ったスープ、野菜、海草が入った副菜を作り、1人当たり約630キロカロリーの料理を協力しながら完成させた。講演会では日高病院糖尿病科の伴野祥一郎が「糖尿病治療における食事療法の重要性」と題して講演した。セミナーは、日本糖



尿病協会とホームメイ社のMSDが共催し、ドクッキング、製薬会 全国で開いている。

栄養バランスのよい料理を学ぶ参加者