

糖尿病食から糖尿病性腎症食への指導教材

本教材は患者様が戸惑うことの多い糖尿病食から糖尿病性腎症食への変更時の指導にご活用いただけます。
また腎症食での普通のごはん時と低たんぱくごはん使用時の主菜の量の違いの説明にもご活用いただけます。

糖尿病性腎症への指導例

普通ごはんの場合

<p>糖尿病食</p> <p>ごはん 150g 豚しょうが焼き 千切りキャベツ トマト2切れ みそ汁 なすの煮物 みかん 1個</p> <p>514kcal</p> <p>たんぱく質 23.1g カリウム 1168mg 食塩 3.4g</p>	<p>たんぱく質 -11.1g カリウム -434mg 食塩 -1.6g</p>	<p>糖尿病性腎症食</p> <p>ごはん 150g 豚肉の野菜巻き ゆでキャベツ トマト1切れ なます なすの揚げ煮 みかん 1/2個</p> <p>472kcal</p> <p>たんぱく質 12.0g カリウム 734mg 食塩 1.8g</p>
--	--	--

低たんぱくごはんの場合

<p>糖尿病食</p> <p>ごはん 150g 豚しょうが焼き 千切りキャベツ トマト2切れ みそ汁 なすの煮物 みかん 1個</p> <p>514kcal</p> <p>たんぱく質 23.1g カリウム 1168mg 食塩 3.4g</p>	<p>たんぱく質 -9.0g カリウム -550mg 食塩 -1.3g</p>	<p>糖尿病性腎症食</p> <p>低たんぱくごはん 150g とんかつ ゆでキャベツ トマト1切れ なます なすの煮物 みかん 1/2個</p> <p>550kcal</p> <p>たんぱく質 14.1g カリウム 618mg 食塩 2.1g</p>
--	---	---

上記献立の 主な 成分値	糖尿病食のパーツ							糖尿病性腎症への展開用パーツ							
	ごはん	豚しょうが 焼き	千切り キャベツ	トマト 2切れ	なすの 煮物	具たっぷり 味噌汁	みかん 1個	低たんぱく ごはん1/35	豚肉の 野菜巻き	とんかつ	ゆで キャベツ	トマト 1切れ	なすの 揚げ煮	大根と人参の なます	みかん 1/2個
エネルギー (kcal)	234	165	6	8	11	41	49	243	128	240	5	4	55	22	25
たんぱく質 (g)	3.0	17.0	0.3	0.2	0.4	1.9	0.4	0.1	7.9	12.9	0.2	0.1	0.4	0.2	0.2
カリウム (mg)	44	392	60	84	83	355	150	0	307	248	23	42	97	147	75
食塩 (g)	0.0	1.8	0.0	0.0	0.3	1.3	0.0	0.0	0.7	1.2	0.0	0.0	0.5	0.5	0.0