

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

糖尿病食

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

514kcal

たんぱく質 23.1g
カリウム 1168mg
食塩 3.4g

たんぱく質
-11.1g
カリウム
-434mg
食塩
-1.6g

糖尿病性腎症食

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

472kcal

たんぱく質 12.0g
カリウム 734mg
食塩 1.8g

低たんぱくごはんの場合

糖尿病食

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

514kcal

たんぱく質 23.1g
カリウム 1168mg
食塩 3.4g

たんぱく質
-9.0g
カリウム
-550mg
食塩
-1.3g

糖尿病性腎症食

低たんぱくごはん 140g
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

534kcal

たんぱく質 14.1g
カリウム 618mg
食塩 2.1g

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	227	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