



みんなのスイーツときどきごはん

腸にやさしいスイーツや食事のレシピを紹介

栄養士さんからのメッセージ

監修：名古屋市立大学病院 臨床栄養管理室



臨床栄養管理室のみなさんと消化器内科 谷田諭史 先生

メッセージ

名古屋市立大学病院では、医師・メディカルスタッフとともにIBDの患者さんのサポートを行っています。管理栄養士は、IBD担当スタッフを中心に、入院時や外来で食事療法について栄養指導を行っています。

患者さんの食べたいという気持ちを大切に、一人ひとりにあった食事療法を患者さんやその家族と一緒に考え、提案していくことを心がけています。

今回ご紹介するレシピは全て新しいオリジナルレシピです。コンセプトとしては、低脂肪・低残渣の食事では「食べられない」と考えている料理を食材・調理方法の工夫で「楽しく食べられる」料理としてご紹介しています。

イチオシレシピとしては、洋菓子には欠かせない高脂肪の生クリームを無脂肪ヨーグルト、ゼラチン、プロテインドリンクを使って無脂肪の「生クリーム風ムース」に仕上げたレシピです。アレンジも広がりますので、ぜひ作ってみてくださいね。

