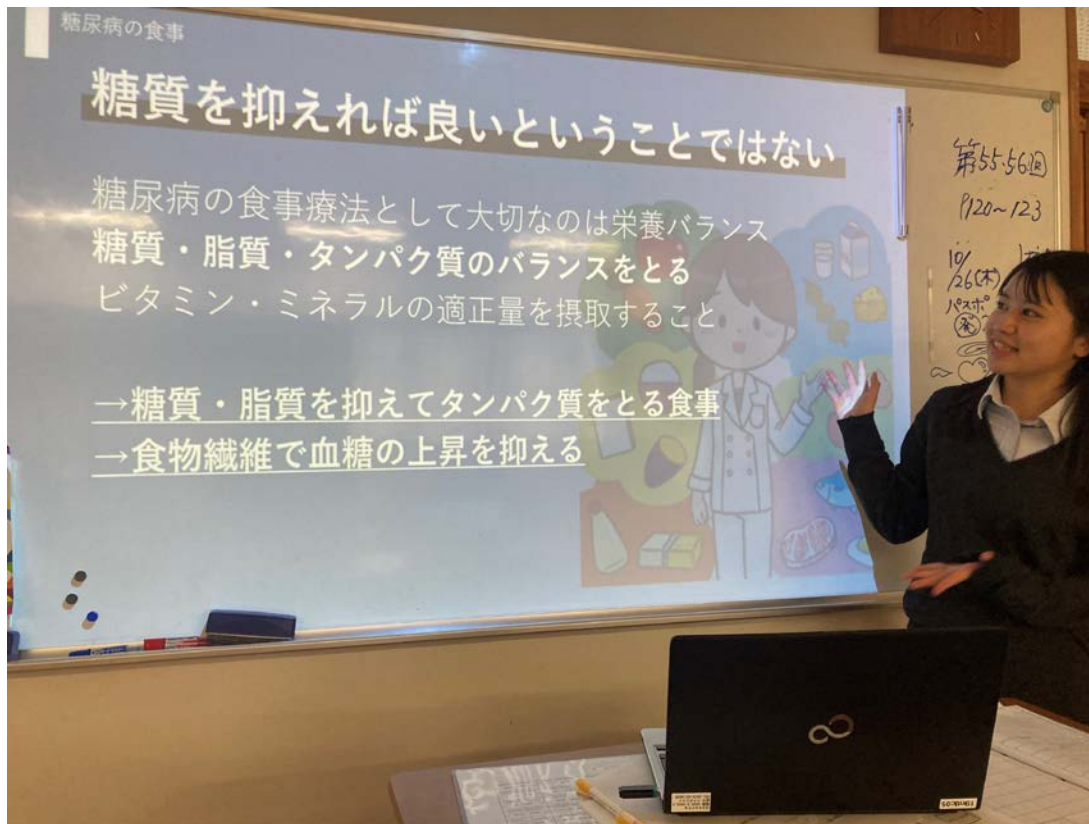


# 栄養と文化 ～病態栄養～



令和5年度生活科学科3A食物が「栄養と文化」という授業の中で病態栄養について学び、レシピを考案しました。

考案したレシピ28種類の中から9種類のレシピを取り上げ、調理実習を行いました。

生活習慣病がメインになっているので、成人の方々に作っていただけるようにレシピカードの作成も行いました。

作成したレシピカードは10月28日(土)～29日(日)に横浜市役所アトリウムで行われる神奈川県産業教育フェアにて配布することに決まりました。

調理実習の  
様子



# 作った料理



ロコモティブシンドローム  
鮭とほうれん草のクリームグラタン



クローン病  
サーモンのマリネクレープ



腓炎  
鶏ささみうどん



骨粗鬆症  
豆腐のニラじゃこのチヂミ



痛風・アルコール中毒  
冬野菜のトマトクリームシチュー

# 作った料理



食物アレルギー  
3種の天ぷら



胃潰瘍・十二指腸潰瘍  
かぼちゃのほうとう



妊娠期・母体  
アスパラつくね



下痢  
ホットリンゴジュース