

治療食の献立作成・調理しました

看護学科2年生の慢性病看護論の課題で、今年も、1日の塩分量、摂取エネルギー量、エネルギー量に占める炭水化物・タンパク質・脂質のエネルギー量を指定した1日分の献立を作成し、3食のうち1食を実際に調理し試食してもらいました。



今年は、調理した食事の写真をmanabaに送ってもらい、授業中に、各々の学生が調理した食事の写真をみました。他の学生の食事を見ることで、品数が多く彩りよくすると食欲に影響するので見た目が大事であることや、献立作成が大変だったが他の学生の食事を見てレパートリーが増えると思ったことなどの感想がきけました。

学生が考えた献立

