

食事会で提供するメニューについて上月さん(中央)と話し合うノートルダム清心女子大の学生たち



岡山の学生 玉野の病院、ホテルと連携

管理栄養士を目指すノートルダム清心女子大(岡山市)の学生が、由良病院(深井町)、「KEIRIN HOTEL10」(築港)と連携し、認知症予防に役立つ料理を試食する食事会の準備を進めている。7日には調理を担う同ホテルのシェフにメニューの提案を行った。

(多田和代)

認知症予防へ  
メニュー考案

ノートルダム清心女子大のドコサヘキサエン酸(DHA)実習先となっている同病院が豊富に含まれることから、は、認知症予防を狙いとした「サバのクリームドリア」を朝食会を院内で開いており、中心に構成した献立と、「イワシ現場に近い環境で学生に学びを深めてもらうことも」に、広く地域へ普及できるようホテルへ働きかけて企画した。

メニューは、同大食品栄養学科2年の7人が考案。青魚には脳を活性化するとされる

「サバのクリームドリア」を中心に構成した献立と、「イワシ現場に近い環境で学生に学びを深めてもらうことも」に、広く地域へ普及できるようホテルへ働きかけて企画した。

メニューは、同大食品栄養学科2年の7人が考案。青魚には脳を活性化するとされる

青魚メイン 来月8日に食事会

「イワシを団子にする」として高齢者も食べやすいなどとPR。全体のバランスや栄養価を上月さんが評価。2グループのメニューを組み合わせるなどし、イワシ団子の煮込み、マヨネーズにハーブ類を加えたソースを使う「鶏ササミとニンジンのレムラードソース」、納豆と黄ニラのオムレツ、カボチャプリン

献立に決めた。メニューを考えた藤井朱梨さん(20)は「日頃の食事と病気の予防を結びつけて考えるのは難しかったけれど勉強になった」。渡邊明花さん(20)は「認知症を防ぐためにどんな食材があるのか知る機会になった。プロに調理してもらおうので食事会が楽しみ」と話した。

食事会は12月8日午前11時から同ホテルで開く。定員30人。参加費500円。問い合わせは同病院(☎4590)。