

ランチオンセミナーお弁当

11日

金

日本糖尿病学会
中国四国地方会第60回総会

養生弁当 ひろしま

糖尿病に
やさしい

洋食



監修

広島大学病院
栄養管理部



ここから食べてください。

開発

洋弁当の開発は、広島大学病院栄養管理部の管理栄養士が中心となり、調理師からもアドバイスを受け行いました。栄養の知識を最大限に活かし、広島産の食材と向き合いながら、見て食べて美味しく、食べる順番を意識することで血糖値も上がりにくいよう工夫しました。広島の花山を思い描きながら、よく噛んで味わってお召し上がりください。

ランチオンセミナーお弁当

12日

土

日本糖尿病学会
中国四国地方会第60回総会

養生弁当 ひろしま

糖尿病に
やさしい

和食



監修

県立広島大学 人間文化学部 健康科学科
教授 栢下 淳
博士 (栄養学)



ここから食べてください。

開発

お弁当開発に携わりました、栢下研究室4年生の清水実優、後藤阿弓、丸石真由香、矢谷真輝です。9マス全てに広島産の郷土料理や特産品を使用することによって広島産の紹介をしつつ、食べる順番や食材にこだわりながら血糖値が気になる方にも安心していただけるお弁当になるように工夫しました。栄養素量は糖尿病の診療ガイドラインに基づいて設定しております。広島産の味を楽しみながら、お召し上がりください。