

## 第1回 SK 胃瘻セミナーお料理懇談会のまとめ

2010年6月14日初めての『お料理懇談会』を開きました。  
ベテランのお母さんから、初心者の方まで、様々でした。  
渡邊自身も考えていなかったアイデアが次から次へと出てきました。いままで、『他の人はどうしているのだろうか?』『自分のやり方はこれでいいのかな?』など、講義形式のレギュラーの胃瘻セミナーで聞けなかったことが、いっぱい聞けたかと思います。

けれども、それでも、まだ、聞けなかったという方もいるかもしれません。  
これからも、どんどん開いていきますので、よろしくをお願いします。

出てきたアイデアは、  
ミキサー食を作るデバイス。  
入れるための工夫。  
器具の洗浄方法（洗浄ブラシなど）  
食事の保存方法  
エゴマ油のこと などなど でした。

製品情報につきましては、登録してくれていますメールアドレスに送付いたします。

これから、栄養指導、お料理懇談会を通して栄養指導室からの提案、評価を行っていく予定です。

早速、『もう少し小グループでも良いのではないか?』など開催方法のアイデアをいただきました。

皆さんの交流が進めば、休止しているニュースグループを再開することができるかもしれません。

ご意見をお寄せください。

[kodomo\\_irou@yahoo.co.jp](mailto:kodomo_irou@yahoo.co.jp) 胃瘻セミナー企画まで

2010年7月2日

静岡県立こども病院神経科

渡邊誠司