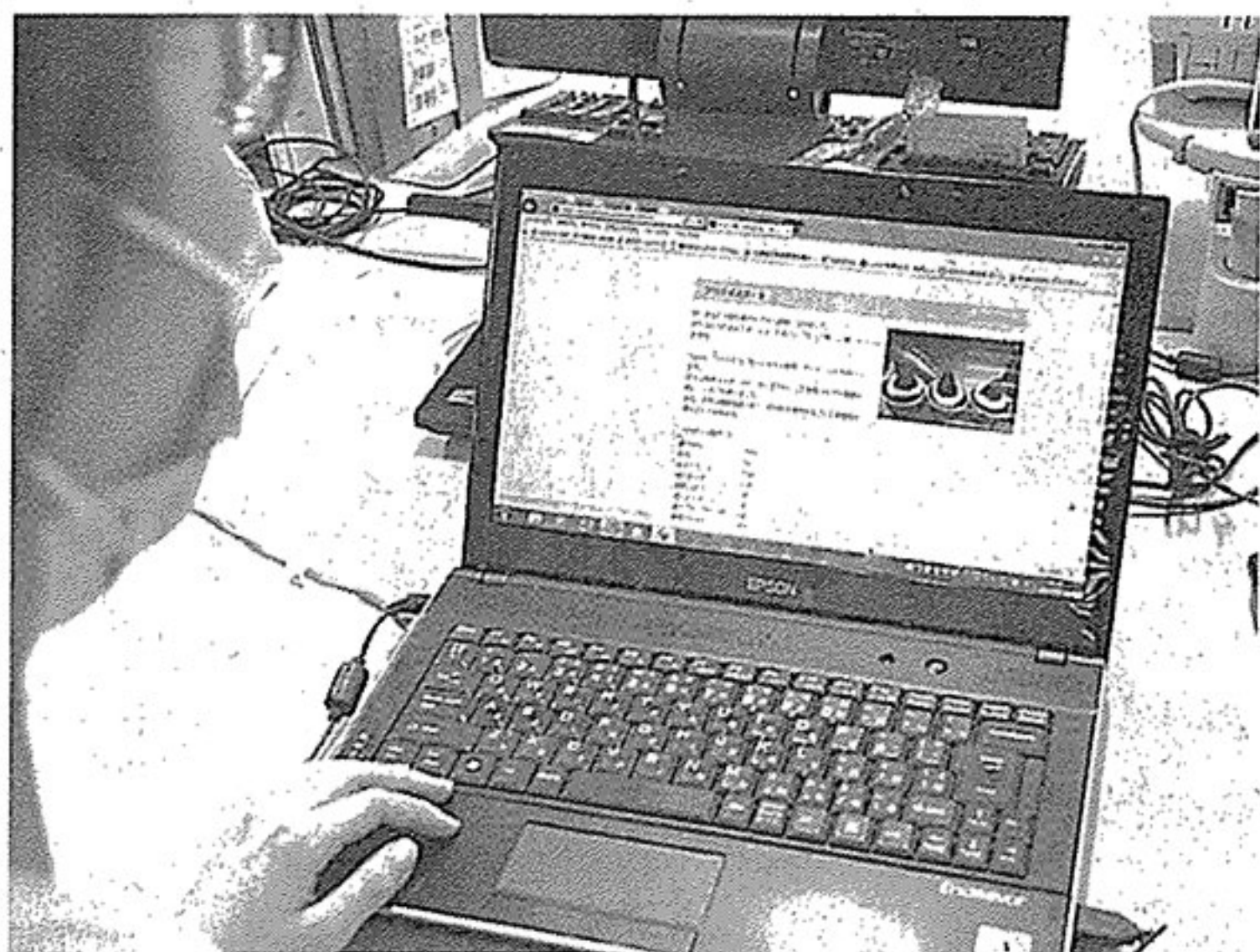


静岡 医療センターがレシピ紹介

てんかん食楽しんで

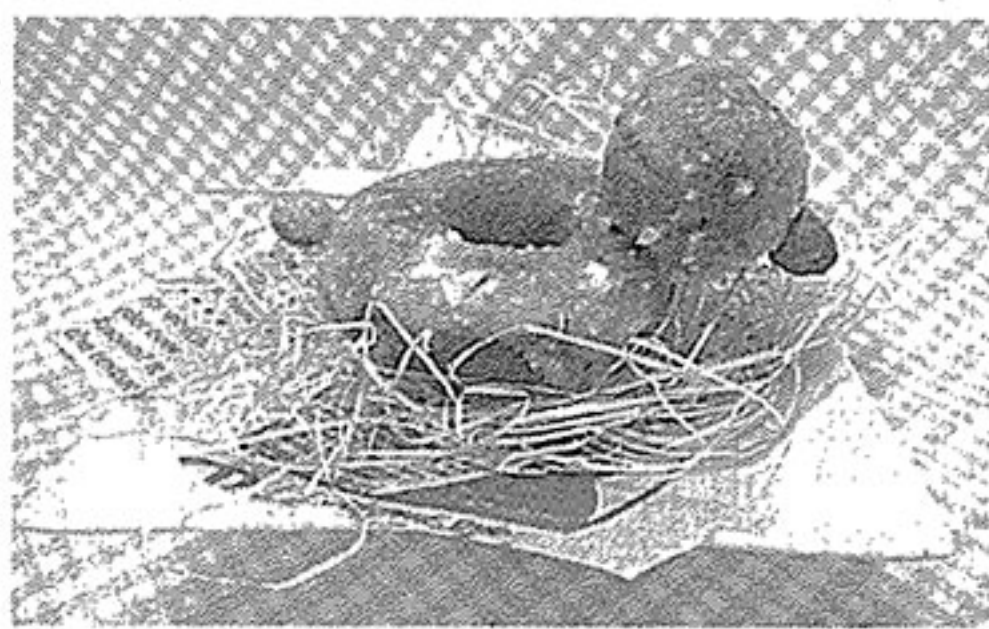


静岡てんかん・神経医療センター(静岡市葵区)は、薬の効果が得られず食事療法に取り組むてんかん患者のために、ホームページでレシピの紹介を始めた。患者本人だけでなく、支える家族にとっても長期継続が難しいとされる「てんかん食」。栄養士が簡単に楽しめるメニューを選んでいる。(社会部・鈴木明芽)

てんかん食のレシピを紹介する静岡てんかん・神経医療センターのホームページ
=11日、静岡市葵区と同センター

「食事療法にイメージを」

抗てんかん作用を持つケトン体を体内に作り出すために、高脂肪低糖質の食事をする治療法。2016年4月に保険適用になった。



レシピを掲載している「ひよこドーナッツ」。小麦粉の代わりに特殊ミルクを使い、えとにちなんで成形している

ただ、食品成分の計算が欠かせない上、食材を置き換えるなどの

対応が必要で、家庭では負担が大きいのが実情。管理栄養士の名切佑花さん(28)は「レシピ本も少なく不安になる人が多いが、途中でやめてしまえば効果がない。手軽に味も季節も楽しめる食事を提案したい」とレシピ掲載のきっかけを語る。

これまでに「ひよこドーナッツ」などおやつ3品のレシピを掲載した。今後はおかずなども紹介していく予定。名切さんは「まだ食事療法を行っていない人にもイメージを持ってもらえたら」と話した。