

てんかんの食事療法「てんかん食」のオリジナルレシピを、2016年11月から静岡てんかん・神経医療センターのホームページ内のブログで紹介している。同センターに勤める管理栄養士。浜松市南区出身。28歳。

「てんかん食とは。」

「薬の効果が得られない難治性のでんかん患者に対する治療法。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継続する」

「ブログを始めた理由は何か。」

「食事療法は16年4月に

てんかん食のレシピを考案する

な きり
名切
ゆ か
佑花 さん (静岡市葵区)



この人

保険適用になったが、全国でも実施施設は少ない。レシピ本がほとんどない上、食品成分の計算が必須であるため、患者や家族の負担は大きい。食事療法を行っていない人もイメージを持ってもらえたらと思った」

「工夫していることは。」

子ども。家族や友達と同じような食事がとれるように、季節感や見た目を大切にしている。外食も難しいため、油を添加するのではなく脂質の多い食材を使うなどして、持ち運べるようにしている」

「レシピに込める思いは。」

「『食事が唯一の楽しみ』という患者は少なくない。継続しなければ効果がないため、少しでも楽しく治療を続けられるよう、サポートできれば」

◆
たまの休みは地元浜松で過ごす。