

糖尿病教室のご報告

2024年7月18日（木）14:00~15:00

今年3回目の糖尿病教室が7月18日に行われました。今回は10名の方にご参加いただきました。暑い中、たくさんの患者様にお越しいただきありがとうございました。

今回の内容は、

1) 知っておきたい！人工甘味料の落とし穴 管理栄養士より

管理栄養士より人工甘味料についてのお話がありました。人工甘味料は化学的に合成されて作られた甘味料で砂糖の数百倍の甘さがあります。今回は、人工甘味料の中でも合成甘味料を中心に使用する上でのメリット、デメリットをお伝えしました。適度な量で食品を置き換える等の工夫をし、上手に活用しましょう。

2) 食中毒の予防について 管理栄養士より

管理栄養士より食中毒についてのお話がありました。通年、食中毒の発生件数はありますが、特に高温多湿で菌が増えやすい夏場に起きます。食中毒の予防の3原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。正しい調理法で食材を使用し、家庭でできる食中毒の6つのポイントや傷みにくいお弁当の食中毒のポイントを押さえ、食中毒を防ぎましょう。

次回は9月19日（木）を予定しております。皆様のご参加をお待ちしております。



	男	女	無回答
性別	2	8	0

回答数10名（複数回答あり）

	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上	無回答
年齢			2	2	2	4	

	院内の掲示	ホームページ	ブログ・LINE	家族・知人の紹介	その他	無回答
参加のきっかけ	9	1	2	1		

	初めて	2回目	3回目	それ以上	無回答
当院の糖尿病教室への参加回数は	1	0	2	7	

	多かった	やや多かった	丁度	やや少なかった	少なかった	無回答
糖尿病教室のボリューム	1		8			1

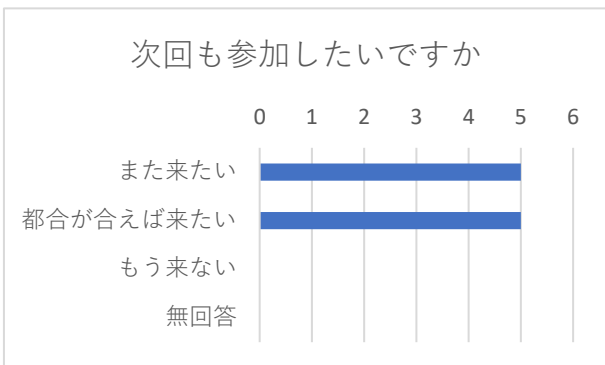
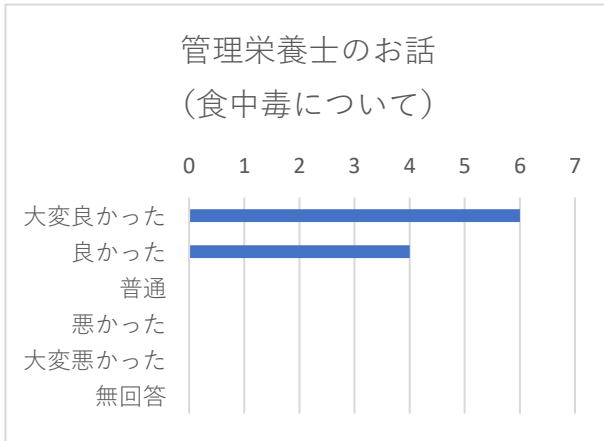
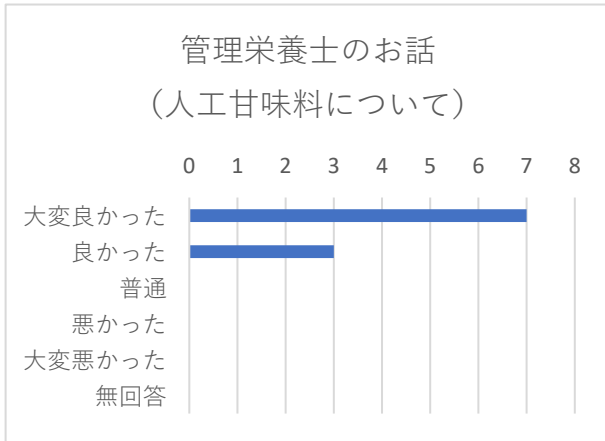
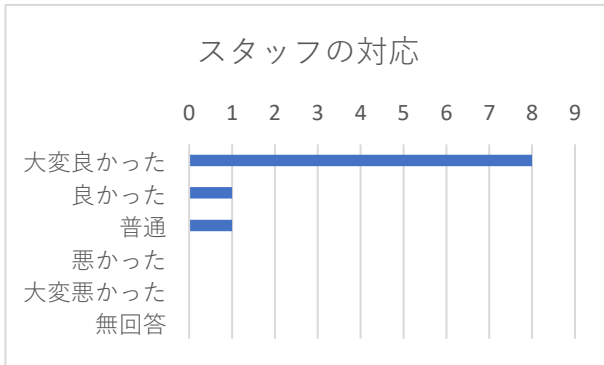
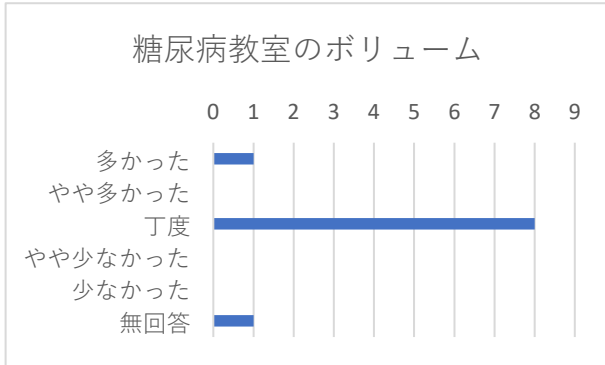
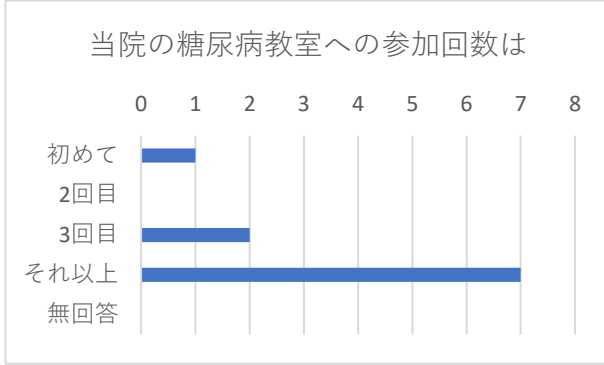
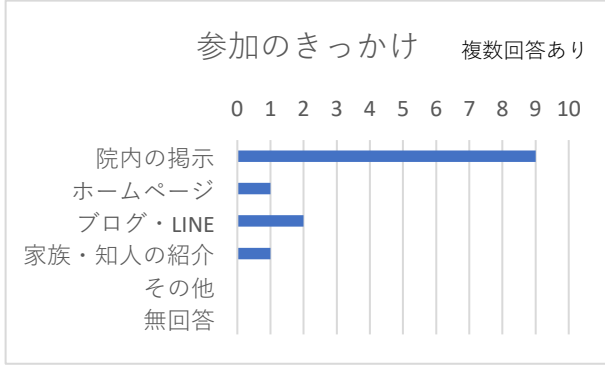
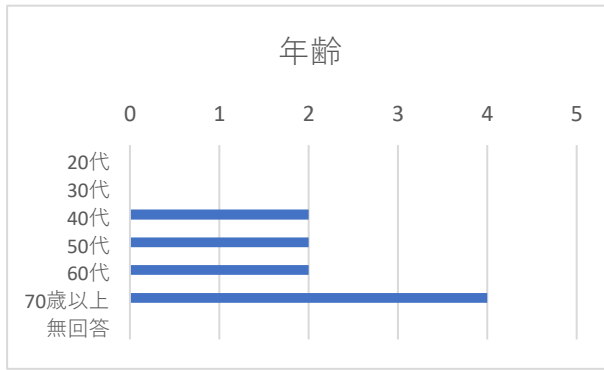
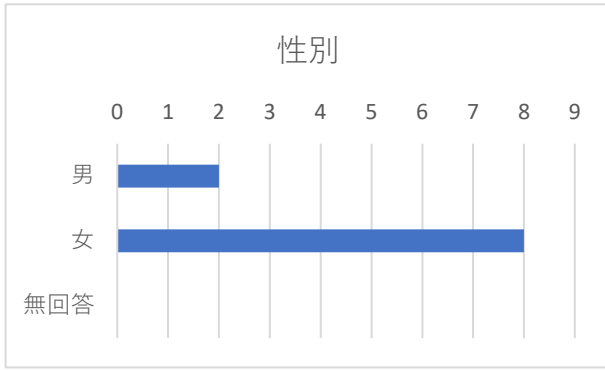
	大変良かった	良かった	普通	悪かった	大変悪かった	無回答
スタッフの対応	8	1	1			

	大変良かった	良かった	普通	悪かった	大変悪かった	無回答
管理栄養士のお話し（人工甘味料について）	7	3				

	大変良かった	良かった	普通	悪かった	大変悪かった	無回答
管理栄養士のお話し（食中毒について）	6	4				

	また来たい	都合が合えば来たい	もう来ない	無回答
次回も参加したいですか	5	5		

糖尿病教室アンケート



参加者10名

糖尿病教室ご意見

- ・手作りの料理・おやつ(砂糖不使用)、手軽にできるものを知りたい
- ・いつも勉強になります。ありがとうございます。
- ・血糖値が上がりにくい食事の方法