

日本栄養経営実践協会関東支部研究会“座学”と“実食”のご案内

なぜフレンチのシェフが嚙下食を？
食べることの意味を改めて見直そう！

5月14日(月) 19:00~20:30(受付18:30~)

当たり前にわかっているようで忘れかけている「食べることの意味」。栄養面・安全面での配慮が求められる病院、施設などの現場で、患者様・利用者様へどのように伝えていくことができるのでしょうか。

医療の現場でも実証されている「食べる力」の大切さ。単に栄養を確保するために食べるのではなく、「食いたい！」と思って食事をするのが心身に大きな効果を生みます。そのためには食べる人の気持ちになって美味しく楽しい食事環境をつくるコツを知ることも、患者様・利用者様とのコミュニケーションに有意義になるはずです。

関東支部研究会、今回の企画は“座学”と“実食”。初回の“座学”では、介護食をつくるのではなく「誰でも美味しく食べられるものを」という発想から嚙下フレンチ“スラージュ”を開発した、HANZOYAオーナーシェフの加藤英二を講師に迎え、食べることの本質、病院や施設の管理栄養士へのメッセージをご講演いただきます。

講演のなかでグループワークも実施。後日、そこで共有した課題の解決に向けて、実際に調理・実食をしながら解決策を考えていきます。

- 受講料: 日本栄養経営実践協会会員: 1,000円(税込) / その他: 3,000円(税込)
※後日の調理・実食の会は別途ご案内いたします
- 会場: 日本医療企画ニッテンセミナールーム(千代田区神田東松下町17 ニッテン神田ビル3階)
- 主催: 日本栄養経営実践協会関東支部



講師: 加藤 英二氏
(食の道ツナギスト)

かとう・えいじ ● フレンチのシェフの経験を生かし、「Fun Eating for ONEs~「楽しむ(たの)しく食べる」をすべての人に~」をモットーに、誰もが楽しく・おいしく・安全に食べるができる環境を目指し活動中
<http://www.tsunagist.jp/>

お申し込みフォーム FAX 送付先: 03-3256-7499

会員 / 一般

貴社名		TEL	
フリガナ		部署・役職名	
お名前			
ご住所	〒	○印をお付けください(ご自宅・お勤め先)	
FAX		E-mail アドレス	
協会認定登録番号	日本栄養経営実践協会の方はご記入ください。		参加人数
			名

本申し込み書到着後、受講証をお送りいたします。講演タイトルなど変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。本申し込みによって取得した個人情報は、セミナー主催者からのご案内等に限り利用させていただきます。

お問い合わせ: 日本栄養経営実践協会関東支部(日本医療企画関東支社内) 担当: 子安 TEL: 03-3256-2885