



インスタントラーメン 「健康と栄養」セミナー

近年、食品加工技術・流通機構の発展などにより加工食品の生産量は大幅に伸びている。一方、生活環境の変化などにより、その消費量も増加しており、加工食品を利用しない食生活は考えられないような状況にある。このような状況において、「食」の専門職である管理栄養士・栄養士や食に携わる者は「健康的に食べる」という観点から、一般消費者に対し加工食品の上手な活用法指導・啓発を行う必要がある。そこで、「専門的かつ最新の知見を学ぶ機会とする」とともに、「一般消費者に対しても広く情報を提供する」ことを目的とし、管理栄養士・栄養士、栄養士養成校学生、ヘルスマイトなど食に関心がある方の他、普段からインスタント食品を利用される方を対象に行う。

◆日時：11月19日(日)

10:00～ 第1部 調理実習受付

10:30～ 調理実習

講師：函館短期大学付設調理製菓専門学校 伊藤 美樹先生

12:30～ 試食・休憩、第2部 講演会受付

13:00～ 第2部 講演会開会、DVD上映

13:30～ 特別講演：「**人生を味わう！インスタントラーメンのある暮らし**」(仮題)

講師：マロン氏

15:00～ 閉会



定員
調理実習:50名
講演:90名



フードスタイリスト マロン プロフィール

大阪あべの辻調理師専門学校を首席で卒業し、料理研究家、インテリアスタイリストのアシスタントを経験後、日本でのフードスタイリスト第1号として独立。

独特の感覚で『魅せる』ハイセンスなスタイリングを武器に、多くのメディアやイベント、講演会などでダイナミックに活躍中。

「美味しい料理」「食の楽しさ」「食＝健＝美」を提案し続けている。

現在は、新たなビジネスコンテンツとして「Digital Kitchen」をプロデュース。

著書に「おうちで作れる極上パスタ 83」(西東社)など。

◆会場：函館短期大学付設調理製菓専門学校(函館市柏木町 7-25)

◆持ち物：調理実習参加者はエプロン、三角巾、筆記具 講演会からの参加者は筆記具

◆申込締切：平成29年11月13日(月)

◆申込先：(担当)函館短期大学 食物栄養学科 遠藤 まで
裏面の申込用紙をご確認ください

主催：公益社団法人 日本栄養士会・公益社団法人 北海道栄養士会函館支部
後援：一般社団法人 日本即席食品工業協会

北海道栄養士会函館支部 遠藤 行
FAX 0138-59-5549

インスタントラーメン
参加申込書

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名			
住所	〒		
電話番号	()	-	
生年月日	年	月	日

※個人情報 は 保険 申込 の みに 使用 し、他 の 目的 に は 使用 いた し ませ ん。

参加するほうに○をつけて下さい。

<input type="checkbox"/>	調理実習(午前)と講演(午後)
<input type="checkbox"/>	講演のみ(午後)

※誠に勝手ではございますが、調理実習のみの参加はできません。

*QR コード から も 申込 可能



申込締切

平成 29 年 11 月 13 日(月)

必着

★お問い合わせ先★

北海道栄養士会函館支部
函館市高丘町 52-1 函館短期大学内
電話 0138-57-1800
(平日 9:00~17:00)

担当：遠藤

不在時は折り返しご連絡いたします