

糖尿病とおいしく生きようプロジェクト ～いきいきライフクッキング～

「糖尿病ってどんな病気？何に気をつければいいの？」
糖尿病の正しい知識や食事療法を勉強しながら、
みんなで楽しく美味しく料理を作りましょう！

糖尿病専門医/
管理栄養士の
レクチャー付き
料理教室

メニュー

「全粒粉のフォカッチャ／ゆで豚とクレソンのサンド」

ローカロリーでも、肉やチーズで食べ応えがあり、食物繊維がたっぷりとれるカフェ風メニュー野菜の旨みが味わえます



日時

平成28年 10月 28日 (金)
13:30 ~ 16:15

会場

ホームメイドクッキング 四日市教室
住所：三重県四日市市諏訪栄町6-3
堀木ビル 4F
電話番号：059-352-8143 (当日連絡先)

プログラム

- 講演「糖尿病治療における食事療法の重要性」(講演20分, Q&A5分)
四日市羽津医療センター 院長 住田 安弘 先生
- 講演「栄養学の観点からみた糖尿病食事療法の実際」(講演20分, Q&A5分)
四日市羽津医療センター 栄養管理室 主任栄養士 三輪 陽子 先生
- 料理教室
ホームメイドクッキングスタッフ

お申込み

9月26日より申込み受付を開始します。定員制につき、申込み多数の場合は抽選となります。各会場とも、当選者には開催1週間前までにメールにて連絡をいたします。

お申込み方法
申込み締切り

公益社団法人日本糖尿病協会ホームページにてご確認ください
<http://www.nittokyo.or.jp/>

受講料

無料

持ち物

当選メール・エプロン・ハンドタオル・筆記用具

お問い合わせ先

日本糖尿病協会 03-3514-1721

四日市教室



