

第2回

日本初

初級減塩マイスター講座 開催のお知らせ

第1回受講者様からのご感想

乳和食の講義がとても面白く、勉強になりました (20代、調理師)

減塩の必要性、重要性について分かりやすく説明してもらい良かった (50代、主婦)

家庭で、今日学んだことを生かしていきたい (30代、管理栄養士)

2種類の減塩味噌汁の試食では、塩分を舌で感じる事ができて良かった (60代、主婦)



日頃の塩分摂取を見直すよい機会となりました (20代、会社員)

乳和食が献立の少しの調整で塩分をこんなに減らせることにとても興味を持ちました (20代、学生)

減塩の基本を学べて良かった (40代、管理栄養士)

患者さんに早速伝えられる良い内容でした (40代、看護師)

日時

平成30年 **7月7日** (土)

受付 9:00 ~

セミナー 9:30 ~ 12:10

会場

札幌市東区民センター

札幌市東区北11条東7丁目1-1 (東区役所と併設)

講義内容 (予定)

9:30 ~ 10:20 「減塩食の基本」

札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科 教授 久保ちづる

10:25 ~ 11:15 「減塩と生活習慣病予防」

日本医療大学総長 島本 和明
(前札幌医科大学理事長・学長、特定非営利活動法人日本高血圧協会理事長)

11:20 ~ 12:10 「栄養の基本」

札幌医科大学附属病院栄養管理センター係長、管理栄養士 荒川 朋子

認定証

講座を修了された方全員に認定証を授与させていただきます、「初級減塩マイスター」に登録させていただきます。

お問い合わせ

一般社団法人地域健康社会研究所 TEL & FAX : 011-215-5432 090-5222-3143 (事務局: 佐藤)

Email : chiikikenkou.h@gmail.com

主催 : 一般社団法人地域健康社会研究所

後援 (予定) : 北海道、札幌市、公益社団法人北海道栄養士会、公益財団法人北海道科学技術総合振興センター、北海道新聞社、読売新聞社

特別協賛 : ヤマサ醤油株式会社

減塩食を学んで、家族の生活習慣病予防のために、
また、レストランや観光客向けのアドバイスが期待される
本格的な減塩マスターを日本で初めて養成!

受講メリット

- ① 減塩の意義・ノウハウを直接、医師、大学教授、管理栄養士から学べます
- ② 研究所が厳選した減塩レシピ小冊子を当日お渡しします
- ③ 今年秋に予定される減塩マスター上級試験（択一テスト、塩分量推定テスト）の受験資格を得られます
- ④ 当日、上級試験の塩分量推定試験の体験が出来ます
(塩分濃度の違う減塩味噌汁をご用意いたしますので、ご賞味ください。)

申し込み方法

件名に「初級減塩マスター申し込み」と入れて、ご氏名・ご所属・ご連絡先を記載の上、以下のメールアドレスか FAX にお申し込みください。

info@chiikikenkou.net
FAX: 011-215-5432

※コピー&ペーストやタップ操作で、万一送信できない場合は恐れ入りますが、応募先メールアドレスを直接入力願います

参加費 5,000 円 (セミナー受講料、マスター登録料含む)

※参加費は当日、会場にてお支払いいたします。

締め切り 平成30年7月4日(水)

定員 120名 (定員になり次第締め切らせていただきます)

詳しくは下記 HP (医療講演会・セミナー開催情報) の応募要項をご覧ください。

地域けんこうNet (<http://chiikikenkou.seesaa.net/>)



予告!!

上級減塩マスター試験 2018 年秋に開催予定。

- ①対象：初級減塩マスターを取得していること。
 - ②内容：〈学科〉択一テスト 〈実技〉料理の塩分量推定試験
- ※詳細は初級減塩マスター講座会場にて説明予定

主催者プロフィール

一般社団法人 地域健康社会研究所

2009年に北海道大学病院(札幌市)に設置された研究部門の研究内容を引き継ぐ形で、2013年に設立。健康や医療の情報を広く国民に伝えることを目的に、全国病院食レシピコンテストを過去4年間開催し、集まったレシピを北海道新聞発行の書籍や雑誌、2018年4月からは毎週土曜日、読売新聞の医療・健康サイト「ヨミドクター」の「きょうの健康レシピ」に減塩レシピ(北海道発!病院管理栄養士アイデアレシピ)を掲載している。



北海道新聞社「北海道の病院 2018」
「病院食レシピ」

読売新聞の医療・健康サイト
「ヨミドクター」の「きょうの健康レシピ」