

これからの高齢者食のあり方

介護介護

「身体機能が衰えても美味しく食事を摂るための調理術とは」

参加無料
試食あり

「ありがとう。最高の親孝行やね。」

高齢者の食生活は、健康と生活の質を左右する重要な要素です。身体機能が衰えても美味しく食事を摂るための調理術を学ぶことは、高齢者の生活の質を向上させるために不可欠です。本セミナーでは、高齢者の食生活に関する最新の知見や、高齢者の食生活を支えるための調理術について、専門家の講話や実演を行います。参加無料、試食ありです。ぜひご参加ください。



2021年12月4日(土) 12:00-14:00

http://www.osaka-nnmn.jp/com2/koureisya_gourmet/



- 会場 大阪市立住吉区民センター 図書館2階 集會室4調理実習室
大阪市住吉区南住吉3-15-55
- 定員 20名
- 申込方法 メールまたはお電話にてお申し込みください。
Eメール: entry@osakacommunity.jp
お申し込みの受付は11月20日(金)までです。参加費は個人参加で2000円です。お申し込みは下記までお願いいたします。
○電話 06-6125-3311(大阪市社会福祉協議会)
- 主催 一般財団法人大阪平川ニテツ協会
- 共催 エアセル・ターゲットサービス株式会社

○講師 植田 素子
管理栄養士、調理師。高齢者目線に立った健康メニュー開発。充実した高齢者生活の支援に「おいしく楽しく健康な暮らし」を実現するための女性起業家として、栄養コンサルティング会社、株式会社ヘルシー・エクスプローラーを設立し代表を務める。

○後援 和志 実業会社グループ(エースファミリー、アジアン)、住吉区「食」プロジェクト推進委員会、住吉区を中心に食料・健康のほか、食文化の継承や食の文化を推進する方面で活躍、食文化の推進に尽力している。

○後援 松永 浩月
増カールディングスグループの料理人。一流料亭の出身で、その技術を活かして身体にやさしい高齢者食、介護食を具現化。各種施設の調理師に立派。実際に高齢者の食生活を支えることで、高齢者にやさしい食事を提供し続けていく。

※内容は変更の可能性があります。お申し込みの際は必ずお電話でご確認ください。

entry@osakacommunity.jp

06-6125-3311

06-6125-3311

06-6125-3315

06-6125-3311

06-6125-3315
