

これからの高齢者食のあり方

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、健康維持と生活の質を高めるために重要な役割を果たしています。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の重要なステップです。本セミナーでは、高齢者の食生活に関する最新の知見や調理術を学び、高齢者の健康と生活の質を向上させるための実践的な知識とスキルを身につけます。



2021年12月4日(土) 12:00-14:00

http://www.osaka-nnm.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。
○メール entry@osakacommunity.jp
※お申し込みの受付は11/29(日)までです。参加費無料です。
※ご記入の氏名、住所宛先までご連絡下さい。
○電話 06-6125-3311(大阪市コミュニティ協会)
- 主催 一般財団法人大阪平川コミュニティ協会
- 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、株式会社へルシーゼアスファクトリー代表を務める。

○資格 和食
栄養士のプロフェッショナル、プランナー。「食から心へ」をテーマに健康と食のつながりをテーマに多方面で活躍。数々のメディアの取材や講演活動も行う。

○松永 浩月
増カールディングスグループの執業人。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。各種施設の調理場にも立ち、実際に高齢者の食生活の改善に貢献することで、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
