

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向上させ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に重要な役割を果たします。

本セミナーでは、高齢者の食生活に関する最新の知見や、最新の調理術を学ぶことができます。また、実際に調理体験も行うことができます。

ぜひ、ご参加ください。



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 図書館棟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
※お申し込みの件はららびに、電話でも、参加希望人数までご記入の上、上記宛先までご連絡下さい。
○電話 06-6125-3311(大阪府社会福祉協議会)
- 主催 一般財団法人大阪平川ニエチカ協会
- 共催 ヌアセル・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。和食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、株式会社へらシー・エフエスアールを設立し代表を務める。

○資格 和食 栄養士
和食会プロフェッショナルファミリー・プランナー、「食から心へ」など数々の雑誌に執筆。食文化を中心に食料・健康のほか、食文化の継承や食の文化を伝えるための活動。和食文化の継承や食の文化を伝えるための活動。

○松永 浩月
障がい者グループの料理人。一流料理の志で、その技術を活かして身体にやさしい高齢者食、介護食を実現化。各種施設の調理師に立派。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
