

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 18日（火）
13:30～16:15

会場

ホームメイドクッキング 横浜教室
住所：神奈川県横浜市西区北幸2-1-6
鶴見ビル 4F
電話番号：045-311-5941

プログラム

- 講演「糖尿病治療における食事療法の重要性」
川崎市立川崎病院 糖尿病・内分泌内科 部長 津村 和大 先生
- 講演「栄養学の観点からみた糖尿病食事療法の実際」
松葉医院 管理栄養士 田邊 弘子 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

