

慢性腎臓病食  
調理実習&セミナー in 名古屋



“腎臓にやさしくて、  
おいしい食事を作しましょう”

日時：平成28年4月17日(日) 10:00～14:30 (受付9:30)

内容：AM：実習 ・はかりの使い方(計量の方法)  
・鱈のフリッターラビゴットソースかけ・スープ・デザート

PM：・献立を立てる時のポイント・栄養相談  
臨床栄養あいち 代表 管理栄養士 中山蓉子

参加費：患者様・ご家族 2,500円 栄養士・医療関係者 3,000円 \* 当日徴収

定員：実習…20名 (定員になり次第 締め切ります)

会場：北名古屋市健康ドーム・クツキングルーム  
北名古屋市九之坪笹塚1番地 TEL 0568-23-7006

申し込み：住所・氏名・電話番号を明記して下記のいずれかにてお申込み下さい  
中山蓉子宛 〒470-0105 日進市五色園 3-408  
Tel・Fax：0561-73-5116  
E-mail：yonyan\_na@cd5.so-net.ne.jp

交通機関 ◇ 名鉄犬山線西春駅(東口)より ◇ 名神高速道路  
・タクシー5分・徒歩15分・帰りはバス有 一宮IC…20分  
◇ 名古屋第2環状自動車道：清州東IC…20分 山田東IC…15分

主催：臨床栄養あいち  
後援：NPO法人 食事療法サポートセンター