

低たんぱく調理実習 in kansai

低たんぱく食の食事療法には、でんぷん製品の使用と計量、栄養価計算が不可欠ですが、でんぷん製品をおいしく食べるにはちょっとしたコツがいります。調理のデモンストレーションでおいしいでんぷん調理と食事療法のコツをお教えします。調理実習と試食の後は、栄養相談の時間をおとりします。検査データをお持ちください。

日時：平成23年 11月 27日(日) 午前10時～午後2時

受付：午前9時45分～

会場：京都テルサ 調理実習室

京都市南区東九条下殿田町70番地 電話 075-692-3400

献立：『でんぷん製品を使った料理』

※材料は全て準備します

参加費：患者さん 2,000円(家族が参加の場合は1家族で2,000円)

栄養士 及び 給食関連会社の方 1人3,000円

※当日お支払いください(釣銭のいらないようご準備ください)

定員：24名(患者さん優先)

講師：中村恵 管理栄養士

申込方法：裏面の申込書に記入し、FAXにてお申込み下さい。

FAX 0465-46-1205

FAXがない場合は、電話でお申込み下さい。

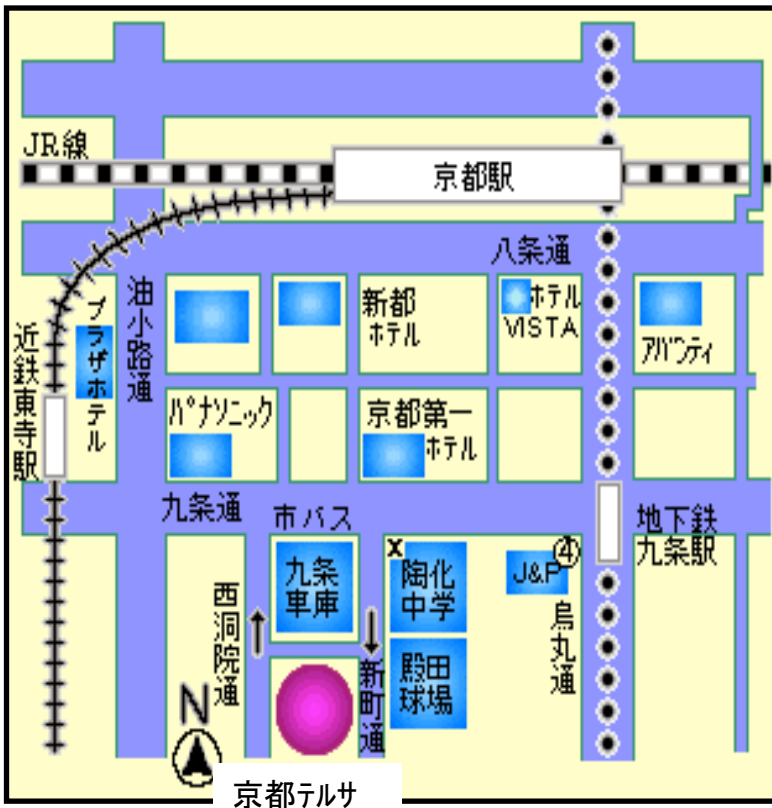
問い合わせ先：NPO法人食事療法サポートセンター

電話 0465-46-1210

締切日：11月24日(木)まで

エプロン、三角布、デジタル秤、筆記用具をお持ちください。
試作品の持ち帰り用にタッパーもご用意ください。

【会場地図】 京都テルサ



○地下鉄「九条駅」
4番出口より西へ徒歩約5分

○近鉄「東寺」駅より
東へ徒歩5分

○JR京都駅(八条口西口)より
南へ徒歩約15分

NPO食事療法サポートセンター
FAX 0465-46-1205

11月27日京都調理実習 参加申込書

フリガナ	
氏名	
ご住所	〒 —
当日連絡の つく連絡先	TEL
※該当する項目にチェック してください	<input type="checkbox"/> 患者さん <input type="checkbox"/> 家族 _____名参加
	<input type="checkbox"/> 栄養士 ご所属
	栄養相談 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない