

一般社団法人健康栄養支援センター

❀2015年4月～2016年3月 活動報告❀

活動報告 2015年4月～

2016.3.26(土) 13:30～15:00

住之江子ども子育てセンター主催
食育

「ロールパンでミニハンバーガー」

講師: 日下千代子



2016.3.20(日) 15:00～16:30

大正区食育展 健活セミナー

体力年齢を知ろう

担当: HNS スポーツ栄養部



2016年3月19日(土) 時間: 第1部 10:00～12:30

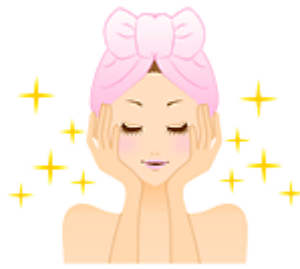
場所: HNS キッチンスタジオ 第2部 14:00～16:30

◇美容栄養学講座◇

コラーゲンUPで美肌を実現 弾力肌女子*キレイの法則

～美容栄養学のコラーゲン講義とコラーゲン料理の実習～

※調理実習あり



内容:美容と聞くと、コラーゲンが浮かんでくるぐらいポピュラーな存在のコラーゲン。そもそもコラーゲンとは？食べたコラーゲンは本当に美容に良いの？など疑問の声をよくお聞きします。

そんな疑問を一挙解決！コラーゲンを徹底的に講義します。ただ、食べるだけでは美肌に繋がらない事もあります。美肌づくりに効果的なコラーゲンの摂り方を実習をしながらご指導させていただきます。

プルプル美肌を目指しましょう。

講師:諏訪淳子(美容食インストラクター・栄養士)

場所:HNS キッチンスタジオ

講義:美容に大切なコラーゲンのはなし

実習 MENU:

*NYで人気の「骨ブロス」/ココットで鉄強化「キッシュ」/
ビタミンC サラダ/いちご&豆乳ゼリー

※内容は変更する場合があります。

費用:3000円(資料代、材料費込)

※前振込で予約確定となります。ご協力宜しくお願い致します。

定員:各8名(先着順)

2016.3.15(火)

朝日放送 キャスト「ゲグっと!ライフ」

腸内フローラ

出演:有田さくら



2016.3.13(日)11:30~14:30 鶴見区民センター

◇栄養講座◇健康美人をつくる♪♪食べ方レッスン

～ミニ栄養相談付！生活習慣病予防クッキング～

※調理実習あり



内容: 糖尿病、高血圧、脂質異常症・・・などの生活習慣病は放っておくと重症化し取り返しのつかなくなることも・・・。

しかし、これらの多くは日々の生活の積み重ねで引き起こされる為、生活習慣を見直すことで予防も可能です。

この講座では病気の予防に重要な食生活のポイントを中心に病気のしくみとともにお話します。また講座中に参加者の方一人一人と管理栄養士とのミニ栄養相談の時間も設けます。皆でいつまでもイキイキ元気な健康美人を目指しましょう！！

講師: 加藤里奈(管理栄養士、HNS 臨床栄養部部長)

場所: 鶴見区民センター

講義: 生活習慣病(糖尿病・高血圧・脂質異常症)の成り立ちとその予防について

実習 MENU:

きのこのキャロットピラフ/鮭のハーブパン粉焼き/カラフルピクルス/大豆のトマトスープ/ヨーグルトババロアキウイソース

※内容は変更する場合があります。

費用: 3500 円(資料代、材料費、栄養相談代込)

※当日お支払い下さい。

定員: 20 名(先着順)

その他: お申込みの際は、申込フォームの「ご意見、ご質問、お問合せ」欄に食事について栄養士にお聞きになりたいことを必ずお書き下さい。



2016.3.12(土) 10:30~12:30

親子で防災を学ぼう 災害時のごはんをつくろう

主催: クレオ大阪西

講師: 西川侑里子



2015.3.11(金)14:00～18:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「春風邪を予防しよう」

担当:有田さくら



2016.3.10(木)14:00～15:30

主催:天理市保健センター

「アンチエイジング ～美と健康を保つ秘訣を教えます～」

講師:諏訪淳子



2016.3.5(土)13:00～15:00

栄養士支援講座

機能性食品について



2016.3月号

おおさか子ども元気アップ新聞

発行 毎日新聞社

協力 大阪府教育委員会

記事掲載

食育味わおう体のもと 頭の回転がよくなる食事

根岸加数代



2016.3.1(火)読売テレビ「かんさい情報ネット ten」

春の食材 めばる特集

出演:諏訪淳子

めばるの栄養について



2016.2.27(土)10:00~14:00

主催:キッチンリバイブ

「麴、味噌料理教室」

講師:石川亜矢子

2016.2.27(土)13:30~15:30

主催 住之江区子ども子育てプラザ

担当講師:日下千代子

児童クッキング チョコレートマフィン



2016.2.27(土)10:00~12:00

主催 天王寺区社会福祉協議会ゆうあい

「備蓄食品を使った調理」

講師:原田育代



2016.2.26(金)11:00～13:30

場所:ガレリア亀岡 調理実習室

主催:㈱ケアトラスト グループホームメイプルリーフ

「高齢期の栄養と咀嚼、嚥下に関する摂食障害・調理法」

講師:諏訪淳子



2016.2.26(金)14:00～18:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「食のカウンセリング 今日も明日も輝くあなたに」

担当:原田育代

2016.2.21(日)13:30～15:30

栄養士支援講座

担当講師:尾立純子

研究シーズを見つけましょう 最近の話題も含めて

2016.2.20(土)13:30～15:00

主催 住之江区子ども子育てプラザ

担当講師:木下麗子

「お父さんと親子クッキング 男前にハムカツサンドと手作りコーンスープを作ろう」



2016.2.19(金)10:30～15:00

主催 天王寺区

天王寺区食育展

「my 防災バッグをつくろう ローリングストックとは」

担当:窪田あい 災害対策栄養部



2016.2.17(土)13:00~16:00

ゴルフ場のレストランにおける健康メニューについて

主催:美岳カントリークラブ(岐阜県)

講師:窪田あい

2016.2.12(金)11:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「シーズン到来 つらい花粉症を食事で軽減」

担当:佐分真希



2016.2.7(日)10:00~11:30

体幹トレーニング教室、栄養学:運動前後

主催:吉祥寺鍼灸接骨院

講師:田中希代子



2016.2.2(火)10:00~11:30

主催:東大阪地域活動栄養士会

「やる気を引き出す栄養指導」

講師:加藤里奈



2016.1.31(日)13:00~15:00

栄養士支援講座 ダイエットから学ぶ生化学

講師:窪田あい

2016.1.30(土)10:00~13:30 HNS キッチンスタジオ

◇栄養講座◇

ポカポカクッキング♪♪ハーブでココロもカラダもあたたかく!

~冬に役立つハーブのお話とハーブを使った調理実習~

※調理実習あり



内容:ハーブとは「香草または薬草」といわれ、古くは古代エジプト・ギリシャの時代から現代まで様々な場面で用いられてきた歴史があります。この講座では寒い冬に是非活用したいハーブをご紹介します。いつものお料理にプラスして寒さに負けないカラダを作り元気に冬を乗り切りましょう!

講師:米村かおり(管理栄養士、ハーバルプラクティショナー)

場所:HNS キッチンスタジオ

講義:冬に役立つハーブのお話

実習 MENU:

フランスパン/簡単ブイヤベース風/ルイユソース/レンコンのサラダ/紅茶のりんごコンポート

費用:3500円(資料代、材料費込) ※当日お支払い下さい

定員:8名(先着順)



2016.1.22(金)11:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「内臓冷え性になっていませんか」

担当:有田さくら

2016年1月17日(日)時間:14:00~16:00 場所:HNS キッチンスタジオ

◇美容栄養学講座◇

【美オイル】を食べてウルウル艶肌女子*キレイの法則

~美容栄養学の油脂の選び方&オリーブオイル料理の実習~

※調理実習あり



内容:長年、美と健康の敵とされてきた油脂。けれど脂質は三大栄養素のひとつで生きていくためには欠かせないものです。大切なのは選び方!

美と健康に必要な脂質と控えた方が良い脂質を徹底的に学びます。

正しく選んで食する事で美と健康の味方となり、美しい艶肌を実現します。様々な種類の油脂を学び、今日から実践できる美活食で健康美を目指しましょう。

調理は冬の味覚を使ったオリーブオイル料理です。

美味しく作って食べて頂きます。

講師:諏訪淳子(美容食インストラクター・栄養士)

場所:HNS キッチンスタジオ

講義:美容によい油脂のはなし

実習 MENU: *天然酵母パンで色々オイルの食べ比べ

*オリーブオイル料理「寒ブリのハーブオイル漬けソテー/海藻ミルクスープ/

オリーブ味噌たれの温野菜サラダ/オリーブオイルクッキー」

※内容は変更する場合があります。

費用:3000 円(資料代、材料費込)

※前振込で予約確定となります。ご協力宜しくお願い致します。

定員:8 名(先着順)



2016.1.8(金)11:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「もしも風邪をひいてしまったら」

担当:石川亜矢子

2015 年 12 月

HNS 国際栄養部、利益の一部 WFP へ寄付

2015.12.26(土)10:30~12:00

栄養士支援講座

世界の料理を楽しみつつ、日常食は和食が一番

講師:ダニエル純子

2015.12.25(金)11:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「食のカウンセリング 今日も明日も輝くあなたに」

担当:原田育代



2015年12月13日(日)13:00~14:30

講師:久保亜矢子、中尾真樹

テーマ「脳育「食」生活～受験シーズンを乗り切ろう～」

梅田生涯学習センター ネットワークラボ事業



2015.12.12(土)13:30~15:00

主催:住之江区子ども子育てプラザ

クリスマスケーキをつくろう

講師:木下麗子



2015.12.2(水)

主催:京田辺市「介護予防のひろば」

～アクティブシニアのためのいきいき食生活～

講師:小林美貴



2015.11 月号

おおさか子ども元気アップ新聞

発行 毎日新聞社

協力 大阪府教育委員会

記事掲載

食育味わおう体のもと

原田育代



2015.12.5(土)

「はじめてのシュトレン」

主催:HNS 国際栄養部

午前の部 9:45~12:30

午後の部 14:00~16:45

講師:鈴木陽子



2015.12.5(土) 17:45~21:00

「キムチなキモチ」

主催:HNS 国際栄養部

講師:東方幸、佐分真希



2015.11.29 9:00-14:00

本気の避難訓練&防災クッキング

主催: HNS 災害対策栄養部



2015.11.29 9:00-12:00

住之江区子ども子育てプラザ

講師: 日下千代子

おやつづくり教室「さつまいもプリン」



2015.11.28 13:30~15:00

住之江区子ども子育てプラザ

講師: 原田育代

食育クッキング「ほかほか肉まんを皮からつくろう」



201511.27(金)11:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「美味しいが減塩への近道 フルーツの力」

担当:佐分真希



2015.11.23(月祝) 10:00~16:00

主催:大阪市総合生涯学習センター

総合フェスタ ブース出展

「むくみ取りハンドマッサージと顔のエクササイズ実施」

HNS 美容栄養部



2015.11.22(日) 10:00-13:00

主催:相楽郡広域連合教育委員会

メンズキッチン

講師:西川侑里子



2015.11.19(木) 19:30～21:00

主催: 箕面市歯科医師会

第2回在宅研修会、口腔機能の老化に対する管理栄養士としての食支援の在り方

講師: 小林美貴



2015.11.18(水) 10:00～12:00

主催: 朝日カルチャーセンター 樟葉教室

「身体の中からアンチエイジング」～若さを引き出す食事法～

講師: 畠山佳奈

2015.11.17

朝日放送「キャスト」

早起きしても絶対いきたい朝ごはん

出演: 山野綾子



2015.11.15

@DIME のサイトで記事掲載されました

『老化を防いで美容効果を生む砂糖の選び方』

掲載: 諏訪淳子



2015.11.13

読売テレビ 関西情報ネット ten

食事で対策 乾燥肌を防ぐには

出演: 諏訪淳子



2015.11.13(金) 11:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「美味しいが減塩への近道 フルーツの力」

担当: 石川亜矢子

2015年11月7日(土) 10:00~15:00

主催: 南宋味噌・キッチンリバイブ

麴・味噌マスタ講座

講師: 石川亜矢子

2015年11月5日(木) 14:00~16:30

主催: 四条囃 給食施設連絡協議会

「保護者にも喜ばれて5倍楽しくなる♪食育&簡単カミカミクッキング実習」

講師: 松岡真琴



2015年11月3日(火祝) 時間: 10:00~11:30 場所: Aspace

◇美容栄養講座◇

ヨガと食事でデトックス

～2015年のカラダピカピカ大そうじ～

※ヨガ講習、美容栄養講習あり、プチお土産あり



内容:私たちの身体の中には、知らず知らずのうちに老廃物や不要な物質がたまっています。それらを食事によって内側からデトックス(解毒)する方法があります。

また呼吸を意識したり、いろいろな動きをするヨガは、外側からのデトックス法と言えます。

2015年もあつという間にあと数か月・・・おうちの大そうじの前に、自分の身体を大そうじて今年の締めくくりを準備しましょう。

講師:伊藤 節子(ヨガインストラクター)

石川 亜矢子(管理栄養士・美容栄養部)

場所:多目的レンタル空間 Aspace

大阪府 大阪市中央区瓦屋町 2-16-4 荒川ビル 2階

<アクセス>

【地下鉄長堀鶴見緑地線】「松屋町駅」下車 徒歩約7分

【地下鉄堺筋線】「長堀橋駅」「日本橋駅」下車 徒歩約10分

費用:2500円(資料代込) **持ち物:**動きやすい服装、ヨガマット又はバスタオル **※切:**10月24日 **定員:**20名(先着順)



2015.10.31(土)13:00～14:00

鶴見区女性会(大阪市地域女性団体協議会)

テーマ 今日から始める 健康寿命を延ばす食習慣



2015.10.30(金) 13:00~16:00

東住吉区社会福祉協議会

テーマ 子どもの栄養と食事

講師: 日下千代子



2015.10.30(金) 13:00~17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「腸美人は超美人」

担当: 有田さくら



2015.10.24 13:30~15:00

住之江区子ども子育てプラザ

講師: 坂本亜紀

食育クッキング「ふんわりフレンチトースト」



2015.10.24 10:00～14:00

麴・味噌マイスター講座③～免疫力アップの食事～

講師:北和世

2015.10.18 10:30～12:30

栄養士支援講座「高齢期における食支援について」

～口から食べる為に栄養士がしておくべき食のケア～

講師:小林美貴



2015.10.16(金) 13:00～17:00

うめだ阪急百貨店 青果売り場 赤と青

「腸美人は超美人」

担当:原田育代



2015.10.4 14:30～16:00

主催:大阪府レク協会

認知症予防セミナー

講師:小林美貴

会場:大阪府立体育館



2015.10.3(土)14:00-16:30

◇美容栄養学講座◇

愛するスイーツ女子*キレイの法則

～美容栄養学の砂糖の選び方&キレイスイーツの実習～

※スイーツ作り実習あり



内容:甘いものが大好きな女性は多く、毎日食べたいと思ってしまう。けれど美や健康に気遣う女性もまた多く、スイーツにのぼす手は少しためらってしまいがちになります。それであれば食べて美と健康に良いスイーツを手作りしましょう。もちろん簡単で美味しいは当然です!(^^)!

講義では気になる糖のはなしをします。砂糖、甜菜糖、ハチミツ、黒糖等、様々な甘みがありますが、それぞれどんな栄養や特徴があり、美容栄養学的にはどれを選択したらいいのか、実践で学んで頂きます。

講師:諏訪淳子(美容食インストラクター・栄養士)

場所:クレオ大阪中央 4階調理室

講義:美容によい糖のはなし

実習 MENU:黒糖&味噌の蒸しケーキ

クッキー4種:「りんご&シナモン(ココナッツシュガー使用)」 「玉ねぎ&チーズ(甜菜糖使用)」

「ビターチョコ(ハチミツ使用)」 「きなこ(黒糖使用)」 **※内容は変更する場合があります。**

費用:2000円(資料代、材料費込)

定員:28名(先着順)



2015.9.27(日)10:00-13:00 HNS キッチンスタジオ

◇栄養講座◇

今日から使える!カロリー計算をもっと簡単に

～野菜たっぷりクッキング & 一日分の献立例レシピ付き～

※調理実習あり



内容: 糖尿病の食事療法、ダイエット、健康のために・・・日々の生活の中で簡単にカロリー計算ができればより豊かな食生活になるのにと、と考えられたことはありませんか? 「カロリー計算は難しい」「計算は苦手」と感じているみなさんに必要なカロリーの中でバランスよく食事をするポイントを通して日常で簡単にカロリー計算をする方法をご紹介します。またクッキングでは野菜たっぷりのバランスの良い献立を作って頂きます。 ※一日分の献立例レシピつき

講師: 堀田春香(管理栄養士・臨床栄養部)

実習 MEMU: キノコご飯/鶏肉のトマト煮/かぼちゃサラダ/茄子のポタージュ/フルーツクラッシュゼリー ※内容は変更する場合があります。

場所: HNS キッチンスタジオ

費用: 3500 円(資料代、材料費込)

定員: 8 名(先着順)



2015.9.26(土)13:30-15:00

食育: さつま芋プリンでパフェをつくろう

講師:木下麗子

住之江区子ども子育てプラザ



2015.9.26(土)10:00-14:00

味噌・麴マイスター講座 塩糍を使った秋の薬膳献立

講師:原田育代

場所:東岸和田市民センター



2015.9.18

読売テレビ「かんさい情報ネット ten！」

「きのこのからくり」

出演者:平尾千文



2015.9.18 9:15~10:45 11:00~12:30

テーマ:美容栄養学「食はカラダの美容液」「スラリとしたカラダづくり」

主催:ECC アーティスト専門学校 エステティシャンコース

講師:諏訪淳子



2015.9.16 13:30-14:45

減塩について ～今日から始める健康習慣～

講師:星野秀代

富士見市 食生活改善推進委員



2015.9.12 10:00～11:30

栄養士支援講座「睡眠と食事について」

講師:中尾真樹

2015.8.29(土)10:00～15:00

みんな come 噛む 食まつり HNS2015 夏

主催:食育子ども栄養部



2015.8.29(土)15:00～16:00

しきじカフェ

担当:国際栄養部

「のぞいてみよう 世界の給食」



2015.8.28(金) 15～16:00

主催:アソート

「低体温からの脱出 まずは食事を始めませんか」

講師:石川亜矢子



2015.8.28(金)

関西テレビ「ゆうがたワンダー」

コーナー:イマ知り

栄養のプロが教える!夏の疲労回復グルメ

出演:米村かおり



2015.8.26(水) 13～16:00

東成区食育展

「脱水・熱中症予防 手作り経口補水液の実演、試飲」

担当:臨床栄養部、高齢者栄養部



2015.8.22(土) 13:00～15:30

阿倍野区食育祭

「かむかむ王になろう」

担当:食育子ども栄養部



2015.8.22(土) 13:30～14:30

主催:吉祥寺鍼灸整骨院

テーマ:こどもの為のスポーツ栄養学

講師:田中希代子



2015.7.31(金) 13:30～14:40

主催:兵庫県北播磨圏域栄養士会

テーマ:訪問栄養食事指導 在宅における管理栄養士の役割と関連職種へのアプローチ

講師:小林美貴



2015.7.25(土)14～16:00

主催:大阪学院大学高等学校アメリカンフットボール部

テーマ:明日からできる食事トレーニング

講師:大埜礼華



2015.7.25(土)10:00～11:30 東成区民センター

◇栄養&ハーブ講座◇

ハーブでもっとキレイに*健康に

～ハーブ講座と天然ハーブローションづくり～

※調理実習なし



内容:料理に香りを添えるハーブ(香草)には、心身に穏やかに働きかけてちょっとした不調を整える作用があります。

この講座では美容や健康維持に役立つハーブをご紹介します。実際にハーブを使った天然素材のローションを作ってお持ち帰り頂きます。

さらにハーブティーの試飲付き**

忙しい日常の中でホッと一息、ハーブに親しむ時間を過ごしましょう。

講師:中野紀子(栄養士・臨床栄養部・JAMHA ハーバルセラピスト)

場所:東成区民センター 集会室 601

費用:2500 円(資料代、材料費、試飲代込)

定員:25 名(先着順)



2015.7.24

住之江区子ども子育てプラザ



2015.7.12(土) 13:30～15:30

食とからだのいい関係 アンチエイジングな食生活

主催 大阪市生涯学習まちづくり市民大学 いちようカレッジ

入門科 セカンドライフわいわい設計セミナー

講師: 諏訪 淳子



2015.7

おおさか元気アップ新聞「食育味わおう 体のもと」

～おやつも大事な栄養源

掲載: ダニエル純子



2015.6.27(土) 13:30～15:00

さくふわスコーンとベリーソースを作ろう

講師: 木下 麗子

主催: 住之江子ども子育てプラザ



2015年6月26日(金)15:00~17:00

食物アレルギーの基礎知識

講師:田中美智子

主催:高槻集団給食研究会



2015.6.20(土)15:00~16:15

正しい食生活でカラダを健康に保つ生活習慣病予防

講師:諏訪淳子

主催:日本製薬(株)高松支店 組合研修会



2015.6.18(木)10:30~12:00

野菜白玉でフルーツポンチを作ろう

講師:木下麗子

主催:住之江子ども子育てプラザ



2015.6.7(日)

大好評 大人気のむちゃくちゃ甘いトマト狩り♪ 今年も実施します!(^^)!

◇農体験講座！トマトのパワーで疲れを癒そう☆甘すぎる【糖度8！ うまプチトマト狩り】

～旬の野菜の美味しさと魅力～



※キノシタファームのトマトは糖度 8.5 以上の高級トマト
普段では不可能なブランドトマト狩りを特別に企画しました

内容: ・毎年大好評の「うまプチトマト」狩り！今年も開催します。なかなか行く機会も少ない大阪の農園にお邪魔して、トマト狩りを楽しみ、体験や交流をしませんか？そして、トマトの持つ栄養の基礎知識や世界のトマト事情などのプチレクチャー付き。

トマトの消費 No.1 はどこの国！？国別にみるトマトの特徴や好み、そして日本のトマトの移り変わりなど楽しく解説します。土の匂いのする緑豊かな中で、たくさんの栄養を五感で味わってみませんか？

講師: 西田和代（栄養士、調理師、青年成人栄養部）

場所: キノシタファーム（大阪府岸和田市三ヶ山町 1354）

時間: 2 部制

前半：11:40～14:30

後半：12:40～15:30

費用: 2500 円 トマト狩り、軽食、資料代、保険代込

（小学生：1500 円、小学生未満：無料）

その他: トマト狩り約 20 分、トマトを使った軽食付き（簡単に一緒に調理して頂きます）

メニュー: ダッチオープンでトマトを使ったアウトドア料理 & ナポリ直輸入モッツアレラのカプレーゼ等

※内容は変更する場合があります

スケジュール:

①11:40～14:30

11:30 バス停待ち合わせ・受付

12:00 1部:トマト狩り 20分

13:00 軽食を試食

13:30 講義 片付け

14:30 解散

②12:40～15:30

12:30 バス停待ち合わせ・受付

13:00 軽食を試食

13:30 講義

14:30 2部:トマト狩り 20分

15:30 解散

持ち物:動きやすい服装、靴、飲み物、レジャーシート、お手拭き、(軽食程度となるので必要な方はお弁当等)



2015年6月5日

かんさい情報ネット ten

ネバネバのからくり

出演:根岸加数代(食育・子ども栄養部)



2015年6月3日(水)

関西テレビ ワンダー

冷やし中華の栄養

出演:小藪暢良(スポーツ栄養部)



2015年5月30日(土)

栄養士支援講座 栄養指導

講師:加藤里奈(臨床栄養部部長)



2015年5月23日(土) 住之江区子ども子育てプラザ

児童クッキング

パンケーキと手作りバター

講師:木下麗子



2015年5月9日(土)

朝日放送 おはよう朝日です土曜日です

さきどりコーナー

出演:原田育代(青年成人栄養部)

豆腐クリーム



2015年4月25日(土)

栄養士支援講座「一歩進んだ栄養管理の実現」

講師:HNS 学術顧問 神谷貴樹

会場:HNS2 階研修室



「もっとわかる解剖生理学」 ～一歩進んだ栄養管理の実現～

「栄養指導を行う上で重要なのは根拠に基づいた正しい知識とそれを相手に伝える技術です。本講座では誰もが一度は学習した解剖生理学を栄養指導という視点から再学習します。一歩進んだ栄養管理を実現させる為の基礎と臨床を組み合わせることで学ぶことができるスペシャルプログラムです。」

日時:4月25日(土)13:00～15:00

講師:神谷貴樹(HNS 学術顧問)

会場:HNS 研修室

2015年4月26日(日)

わかめパーティー 主催:HNS 青年成人栄養部

会場:HNS キッチンスタジオ



2015年4月27日(月)

TV 夕方ライブワンデー

「高齢者の食事:肉の大切さ」

出演:HNS スポーツ栄養部 吉田由子

