

## 令和4年度地域活動部研修会（生涯教育）の開催について

初夏の候、皆様にはご健勝でご活躍のことと存じます。  
標記研修会を別紙開催要領のとおり開催いたします。  
万障お繰り合わせの上、ご出席くださいますようご案内申し上げます。

### 1. 目 的：

フレイルはいま注目の話題であると同時に栄養状態が関連するさまざまな疾患や合併症の治療・回復に大きく関係してきます。同じく高齢化が進む日本で今後、深刻な健康問題となり得る栄養に関する観点から令和2年度地域活動部の研修会でご講演頂きました。今回はその第2弾として効果的なたんぱく質の摂り方を加えた内容で地域活動部の六車美代子氏にご講演頂きます。

同じく関連した内容としての調理実習をいたします。今話題の「大豆ミート」と「オートミール」の勉強会と調理実習で、講師には尾家産業（賛助会員様）の宮脇隆文氏をお招きいたしまして製品についての知識を習得、大量調理にも使える商品等いろいろな種類をご紹介します（試食）や調理実習を行います

2. 日 時： 令和4年9月3日（土）

3. 場 所： 高松市仏生山交流センター

研修会： 1F 会議室

調理実習室： 1F 調理実習室

4. 対象者： 香川県栄養士会会員・非会員

研修会：12時45分～受付

講演：13時15分～14時45分

調理実習：14時45分～受付

調理実習：15時00分～16時30分

5. 内 容：講師 六車美代子氏 管理栄養士（地域活動部副リーダー）

・演題 「フレイル予防と効果的なたんぱく質の摂り方」

高齢社会の中で知らず知らずフレイルになっている方も多いと思われます。フレイルを知らない所から予防の意味も込めてたんぱく質のとり方を考えます。

・調理実習講師 宮脇隆文氏（尾家産業高松営業所所長）

大豆ミートを使ったハンバーグ等（他、大豆ミートの団子（冷凍食品試食）オートミールと白米で作ったチャーハンを食べ比べる他、数点地域活動部役員と尾家産業様でメニューを考案（デザート・嚥下食等）

◎調理実習参加者はエプロン・三角巾持参

6. 受講料：事前申し込みされると割引があります。

①事前申し込み（6月15日まで）された場合

講演：1,000円 演習：500円＋調理実習材料費別途500円（1,000円）

②6月15日～8月12日（必着）申し込みの場合

\*別紙申し込み用紙を栄養士会事務局に送付してください。当日集金します。

講演：1,500円 演習：750円＋調理実習材料費別途500円（1,250円）

\*当日欠席された場合でも先に材料を用意している為、返金はありません。

7. 申込方法 香川県栄養士会へメールかFAX（087-811-2859）にてお申込みください

※会場の人数制限により、当日申し込みの方はお席を確保できない場合がございます。できるだけ、事前申し込みをご利用ください。

9月3日(土) 令和4年度 地域活動部研修会に申し込みます

・講義に申し込みます  ・演習に申し込みます  ○をつけてください

(8月12日(金) 必着)

香川県栄養士会事務局 FAX 087-811-2859 又は E-mail info@kagawa-eiyo.or.jp

職域名	医療 ( ) 学校健康教育 ( ) 勤労者支援 ( ) 研究教育 ( ) 公衆衛生 ( ) 地域活動 ( ) 福祉 ( )
参加者氏名	
勤務先	施設名 :  TEL:  FAX:  e-mail :
香川県栄養士会会員	( ) 会員 (会員番号 : )  ( ) 当日入会【入会金 1000 円・会費 15000 円】
施設における課題  講師の先生にしてほしい話の内容や質問等	