



■ 日時
2012年6月2日(土)
 12:00~16:00
 ● お客様のご都合に合わせてお越しください。

■ 場所
京都パルスプラザ 2F 第2展示場
 〒612-8450 京都市伏見区竹田鳥羽殿町5 TEL:075-611-0011



●地下鉄・近鉄 竹田駅 北西4番出口から
 市バス又は京阪バス「パルスプラザ前」下車

やさしいメニューとは・・・

おいしい、食べやすい、やわらかい、4less : Time-less (短時間で)、Skill-less (誰でも簡単に)、Stress-less (安全で衛生的)、Cost-less (安くてよい物を)、カロリー、塩分、たんぱく質、食物繊維などをキーワードとした事業所給食、病院、介護施設向けのメニューです。

メニューのご提案 目からウロコ ~お役立ちヒント満載!!~

会場では試食をご用意しております

やさしいメニュー^{エイト}による「やさしいメニュー」

調理する方、喫食者にやさしいメニューを料理研究家・管理栄養士の村上祥子先生のアドバイスのもと、当社女性社員が試作・検討を行い作り上げました。病院・介護施設向けメニューと事業所給食向けメニューをご提案します。

1) 病院・介護施設向けメニュー

行事食の様々なバリエーションをご提案し、食の楽しさもお届けします!

バラエティ豊かに★行事食

2) 事業所給食向けメニュー

塩分が高いメニューを美味しさは変えずに塩分のみダウンさせる方法をご紹介します。

おいしく! 減塩大作戦!



出展メーカーによる「やさしいメニュー」

事業所給食向け、病院・介護施設向けのメニューをご提案いたします。

事業所給食では生活習慣病予防メニュー(カロリーダウン、塩分ダウン、食物繊維アップ)を、病院・介護施設向けでは常食をメインに食べる力にあわせた食形態のメニューが盛りだくさんです。

講演会

アレンジ一つでこんなに簡単!
 ~食形態に適した調理展開の方法~

講演時間

第1回目 13:00~13:50

第2回目 14:20~15:10



講師

医療法人美蓉会 南草津病院
 診療技術部栄養科 管理栄養士
高嶋 典子先生

PROFILE

■学歴
 同志社女子大学家政学部(現、生活科学部)食物学科管理栄養士専攻卒
 同志社女子大学大学院生活科学研究科食物栄養科学専攻臨床栄養コース在籍中

■職歴
 医療法人美蓉会南草津病院栄養科長(2008年~)
 成美大学短期大学部生活福祉科食物栄養専攻講師
 (担当科目 臨床栄養学・臨床栄養学実習、ライフステージ栄養学)

■免許・資格
 管理栄養士 調理師
 ■所属学会・研究会等
 日本褥瘡学会、日本静脈経腸栄養学会、日本病態栄養学会
 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会、京滋摂食・嚥下を考える会世話人

講演会参加
 ご希望の方は

この用紙に必要事項をご記入のうえ、FAXにてご返送ください。

FAX.06-6374-6853 尾家産業株式会社 マーケティング部 行

ご希望の時間に
 ○をおつけください

() ① 13:00~13:50

() ② 14:20~15:10

フリガナ	お名前	お役職
お名前	貴社名	
店舗名	電話番号	() -

お申込み人数には制限がございます。大変お手数ですが、**5月15日(火)まで**にご送付をお願いいたします。

尾家産業(株)
 記入欄

担当事業所	担当者	TEL.
-------	-----	------

“マイ箸”
 ご持参のお願い

弊社では、資源保護・食育の意味合いを込めて、「マイ箸運動」を推進しています。今回、「マイ箸」をご持参のお客様には、運動推進の協力お礼として、粗品をプレゼントさせていただきます。

