

看護師の
プチセミナー

ホッと HOTなからだに福来たる

福島県会津地方伝統のおもてなし料理
こづゆをご存じですか？

からだも心も温まる・・・

まさに“医食同源”ともいえる『こづゆ』をお召し上がりいただきながら『こづゆ』の食材のひとつひとつが持つ栄養成分の素晴らしさや日常生活のなかでのホッとするポイントをあげて食事療法や免疫療法に関わってきた看護師がお話していきます

こづゆ 福島県(会津地方)の郷土料理

山の幸と海の幸を取り合わせた薄味仕立ての汁煮で、江戸時代には武家中心に食されていました。江戸後期～明治初期になってからは庶民のご馳走として広まり、お祝いの席(正月、祭り、冠婚葬祭など)には欠かせない郷土料理のひとつ、会津の最高の『おもてなし料理』の代表格となりました。何杯おかわりしても失礼にならないという習慣があり、大鍋いっぱい作られます。



講師 遠藤 佐知子 看護師

1990年 看護師免許取得後、内科、小児科病棟、老人保健施設勤務などを経て、1998年よりロマリンドクリニックにて勤務。2004年サプリメントアドバイザー(現在NR・サプリメントアドバイザー)取得。2015年よりプルミエールクリニック非常勤。食事療法、免疫療法を中心とした患者様との関わりを通し、栄養面、日常生活のあり方の大切さを学びながら現在も郡山と東京で外来看護をおこなっている。

日時 平成28年 **2月18日(木)**
14:00～15:30(受付13:45～)

会場 **六番町アンドロイドビル1階**
千代田区六番町6-5
(JR・地下鉄「四ツ谷駅」徒歩7分)

● **定員: 先着8名(要申込)**

● **費用: 4,320円(税込)**

参加ご希望の方はこちらの用紙にご記入の上、下記にFAXまたはお電話にて承ります。また、ご質問等ございましたら、下記までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

お名前

ご住所

お電話番号

お申込み・お問合せ先 : 統合医療臨床アカデミー セミナー予約センター

TEL:03-3222-1088(日・祝日除く10時～17時) FAX:03-3222-1030(24時間対応)